

ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES

PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES

EN - INSTRUCTIONS FOR USE

FR - MANUEL D'UTILISATION

EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

CS - NÁVOD K POUŽITÍ

SK - NÁVOD NA POUŽITIE

PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI

BG - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА

AR - دليل الإستعمال

EU - ERABILERA-ESKULIBURUA



MINI HORNO / MINI FORNO / MINI OVEN / MINI-FOUR / MINI ΦΟΥΡΝΟΣ /

MINI SŰTŐ / MINI TROUBA / MINI RŪRA / MINI PIEKARNIK / ΜΙΝΙΦΟΥΡΝΑ /

فرن مصغر / MINI LABEA

MOD.:

MH-21N

MH-26N

N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.

O κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Έντυπο Οδηγιών.

A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.

Výrobce si vyhradzuje právo modifikovat modely popsané v tomto uživatelském návodu.

Výrobca si vyhradzuje právo modifikovat modely opísané v tomto uživatelskom návode.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.

المنتج له الحق في تغيير النوعية المبينة في دليل الإستعمال

Fabrikatzaileak erabilera eskuliburu honetan azaltzen diren modeloak aldatzeko eskubidea bere gain hartzen du.

**FAGOR** 

N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 •  
Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA



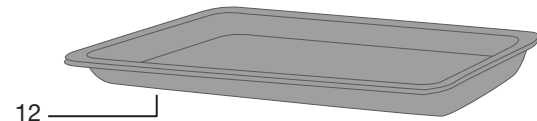
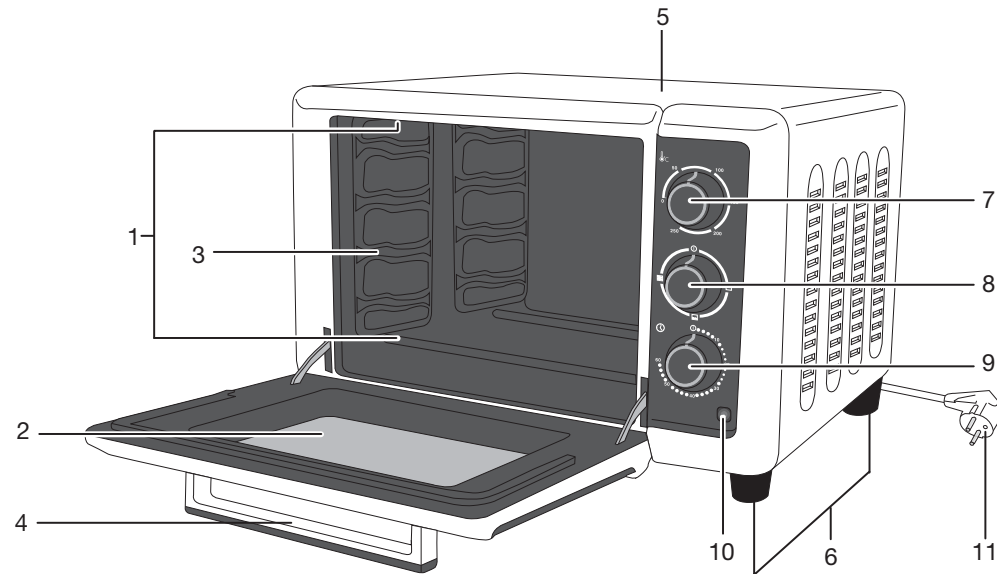
MARZO 2012

CE

**FAGOR** 

Fig. 1  
Eik. 1  
1. Abra  
Obr. 1

Rys 1  
Фиг. 1  
1 الشکل  
1 Irudia



ES

## 1. DESCRIPCIÓN

1. Resistencias
2. Cristal
3. Ranuras de sujeción
4. Mango de la puerta
5. Carcasa exterior
6. Soportes
7. Ruleta selector de temperatura
8. Ruleta selector modo grill
9. Ruleta temporizador.
10. Indicador luminoso
11. Cable y clavija
12. Bandeja ciega
13. Rejilla
14. Asa portarrejilla

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	MH-21N	MH-26N
Tensión / Frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz	
Consumo (W)	1380	1500
Dimensiones (mm)	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
Peso (kg)	6,9	7,9

Este producto cumple con las Directivas Europeas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.

## 3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

- Compruebe que la tensión de la red doméstica corresponda con la indicada en el aparato.
  - Utilice siempre el agarre de la bandeja para introducir o retirar la bandeja. El contacto directo con la bandeja podría causar graves quemaduras.
  - No aplique o moje con agua el cristal del horno cuando este esté caliente. Esto podría causar roturas en el cristal.
  - Cuando desenchufe el aparato tire del cabezal y no del cable. De esta forma podría romper algún cable interno.
  - No sitúe el aparato en funcionamiento cerca de un quemador de gas u otra fuente de calor o ventilador eléctrico, etc. De esta forma controlará la correcta temperatura.
- Este aparato no está destinado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o faltas de experiencia o conocimiento; a menos que dispongan de supervisión o instrucción relativa al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
  - No moje el cable ni manipule la unidad con las manos mojadas.
  - Desenchufe el cable después de usar su aparato o cuando no lo vaya a utilizar. Haga lo mismo si el aparato va a estar desatendido. Un malfuncionamiento durante la conexión a la toma de energía podría ocasionar un incendio.
  - Cuando cocine platos con aceite que pudiera salpicar, como el pollo asado, se recomienda usar dos laminas de papel de aluminio en la bandeja, para reducir las salpicaduras de aceite. Ponga una en la bandeja. Entonces el aceite goteará a un hueco entre las hojas de aluminio.
  - Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con él. Que no hagan uso del horno si no hay algún adulto alrededor.
  - En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no tratar de arreglarlo. En caso de necesitar reparación dirigirse únicamente a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.
  - Si el horno está demasiado cerca de una pared, ésta podría quemarse u oxidarse. Asegúrese de que el aparato no está cerca de cortinas.
  - No coloque nada entre la parte inferior del horno y la superficie sobre la que se apoya. Existe riesgo de incendio.
  - No coloque nada sobre el horno mientras esté en funcionamiento, el calor podría causar una malformación, rotura, etc.
  - No puede introducir ni botellas ni latas de comida directamente en el horno, podría dañar el aparato o alguna persona.
  - Atención: Evite quemarse durante o después de su uso. Las partes metálicas y la ventanilla de cristal pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. No toque

estas partes mientras abre o cierra la puerta.

- Deberá de utilizar un enchufe a corriente AC en buen estado. Introduzca el enchufe completamente en la toma. De lo contrario podría funcionar incorrectamente. No conecte varios enchufes a la misma toma.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, el fabricante deberá reemplazarlo (su agente de servicio o técnico cualificado similar) para evitar peligros.

## 4. FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar su horno por primera vez caliente el horno estando vacío.

Para encender el horno debe ajustar las tres ruletas. Primero, deberá seleccionar la temperatura que desee con la primera ruleta, el selector de temperatura (7). Antes de seleccionar la temperatura, deberá tener en cuenta el tipo de alimento que vaya a cocinar.

Después, deberá seleccionar ajustar la ruleta del grill (8). Si gira la ruleta hacia la primera posición, seleccionará el grill de arriba, es decir, funcionarán las resistencias de arriba. Si gira la ruleta a la segunda posición, se activarán las resistencias de abajo asando los alimentos por debajo. Y por último, si lleva la ruleta a la tercera se calentarán tanto las resistencias de arriba como las de abajo.

Para acabar, debe seleccionar la duración de horneado que desee mediante la ruleta de temporizador (9). Tiene indicados alrededor de la ruleta los minutos 10, 20, 30... indicando mediante puntos los minutos 2, 4, 6...

Una vez haya activado o ajustado las tres ruletas del horno, la cuenta atrás del temporizador (9) se activará. Ira bajando el tiempo hasta que pase el tiempo seleccionado. Entonces, el horno se apagará automáticamente y sonará un “pi” indicando que el ciclo de horneado ha acabado.

Aunque haya seleccionado la temperatura, el modo de grill y la duración concretas, podrá cambiarlas durante el horneado con solo girar hacia la izquierda su ruleta correspondiente (7), (8) o (9). Incluso puede apagar el horno girando totalmente hacia la izquierda la última ruleta, es decir, la ruleta de temporizador (9).

Para que el horno funcione correctamente debe ajustar las tres ruletas. Si activa una o dos, el horno no se calentará. Por ejemplo, si activa el temporizador, el indicador luminoso se activará, pero el horno no se calentará.

**ATENCIÓN: Si el horno está sucio podría tardar más en cocinar su plato.**

**NOTA: Podría producirse humo y olor a quemado durante el primer uso, pero no será causa de un mal funcionamiento.**

Tipo de comida	Grosor	Temperatura (°C)	Tiempo (mins.)
Sándwich	2-3 ud	200	2-4
Tostada	2-4 ud	230	2-6
Hamburguesa	2-3 ud	200	3-6
Pescado	1-3 ud	200	6-11
Jamón	2-3 cm.	200	6-11
Salchicha	3-4 ud	200-230	7-11
Pastel	1-2 ud	150	18-28
Filete	1-2 cm.	230	9-15
Pollo	Medio pollo	180-200	28-40

- **Bandeja:** Puede servir para comidas tales como hamburguesas, gratinados, pollo asado, bizcochos y alimentos asados.
- **Rejilla:** Patatas asadas... Comida seca en general.
- **Bandeja + rejilla:** Para comida con mucha grasa o aceite. Por ejemplo, el pescado.

**ATENCIÓN:** Tenga cuidado al retirar pudding u otros líquidos calientes.

### RANURAS DE SUJECIÓN (3)

Podrá ajustar la bandeja en cuatro posiciones (MH-26N) / tres posiciones (MH-21N) diferentes según los platos que desee

cocinar. Por ejemplo, cuando desee gratinar macarrones, horneando más sobre la parte de arriba, utilice la ranura superior. Para asar un pollo, utilice la inferior.

## 5. LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de empezar a limpiarlo.
- Lave la cara interna y externa de la bandeja, rejilla, y el agarre con un paño de algodón (o esponja) con un limpiador neutral.
- Aclare con agua. No utilice un cepillo con cuerdas fuertes, pues podría rallar la superficie interna del horno, la protección de la bandeja, la rejilla o el agarre.
- Pase con un paño húmedo el exterior del aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni lo ponga bajo el grifo.
- No utilice limpiadores tóxicos o abrasivos como gasolina, polvo de pulir o disolvente.

### ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación resulta dañado, el fabricante deberá reemplazarlo (su agente de servicio o técnico cualificado similar) para evitar peligros.

### ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



Este símbolo indica que el aparato no se debe desechar en el contenedor de residuos domésticos.



Precaución: La superficie accesible puede alcanzar temperaturas muy elevadas cuando el aparato está en uso.

## 6. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros

específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para más información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

## 1. DESCRIÇÃO

1. Resistências
2. Vidro
3. Ranhuras de fixação
4. Pega da porta
5. Caixa exterior
6. Suportes
7. Botão selector de temperatura
8. Botão selector modo grill
9. Botão temporizador.
10. Indicador luminoso
11. Cabo e ficha
12. Bandeja cega
13. Grelha
14. Pega porta grelha

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	MH-21N	MH-26N
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240 V	~ 50 Hz
<b>Consumo (W)</b>	1380	1500
<b>Dimensões (mm)</b>	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
<b>Peso (kg)</b>	6,9	7,9

Este produto cumpre as Directivas Europeias de Compatibilidade Electromagnética e Baixa Tensão.

## 3. AVISOS DE SEGURANÇA E PRECAUÇÕES

- Verifique se a tensão da rede doméstica corresponde à indicada no aparelho.
- Utilize sempre a pega do tabuleiro para introduzir ou retirar o tabuleiro. O contacto directo com o tabuleiro poderá causar queimaduras graves.
- Não aplique nem molhe com água o vidro do forno quando este estiver quente. Isto poderá estalar o vidro.
- Quando desligar o aparelho, puxe a ficha e não o cabo de alimentação. Desta forma poderia partir algum cabo interno.
- Não coloque o aparelho a funcionar perto de um queimador de gás ou outra fonte de calor ou ventilador eléctrico, etc. Desta forma irá controlar a temperatura correcta.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, excepto quando supervisionadas ou instruídas, relativamente à utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não molhe o cabo nem manipule o aparelho com as mãos molhadas.
- Desligue o cabo de alimentação depois de usar o aparelho ou quando já não for utilizá-lo. Faça o mesmo se o aparelho não tiver vigilância. Um mau funcionamento durante a ligação à fonte de alimentação pode originar um incêndio.
- Quando cozinhar pratos com azeite que possa salpicar, como o frango assado, recomenda-se que utilize duas folhas de papel de alumínio no tabuleiro, para reduzir os salpicos de azeite. Coloque uma folha de alumínio no tabuleiro. Assim, o azeite vai pingar para o espaço que existe entre as folhas de alumínio.
- Vigie as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho. Não devem usar o forno se não estiver um adulto por perto.
- No caso de avaria e/ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o e não tente repará-lo. Se for necessária a reparação do aparelho vá apenas a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante
- Se o forno estiver demasiado perto de uma parede, esta pode queimar-se ou oxidar. Certifique-se de que o aparelho não está perto de cortinas.
- Não coloque nada entre a parte inferior do forno e a superfície em que o forno está apoiado. Existe o risco de incêndio.
- Não coloque nada sobre o forno enquanto estiver a funcionar, o calor poderá causar um mau funcionamento, ruptura, etc.
- Não pode introduzir garrafas nem

latas de comida directamente no forno, poderá causar danos no aparelho ou nas pessoas.

- **Atenção:** Evite queimar-se durante ou depois da sua utilização. As partes metálicas e a janela de vidro podem alcançar temperaturas muito elevadas. Não toque nestas partes enquanto abrir ou fechar a porta.
- Deverá utilizar uma tomada de corrente CA em bom estado. Introduza a tomada totalmente na ficha. Caso contrário poderá funcionar incorrectamente. Não ligue várias fichas à mesma tomada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante deverá substituí-lo (o seu agente de assistência ou técnico qualificado semelhante) de forma a evitar perigos.

## 4. FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar o forno pela primeira vez aqueça o forno vazio.

Para ligar o forno deve ajustar os três botões. Primeiro, deverá seleccionar a temperatura que deseja com o primeiro botão, o selector de temperatura (7). Antes de seleccionar a temperatura, deverá ter em conta o tipo de alimento que vai cozinhar.

Depois deverá ajustar o botão de grill (8). Se rodar o botão para a primeira posição, vai seleccionar o grill de cima, ou seja, vão funcionar as resistências de cima. Se rodar o botão para a segunda posição, vai activar as resistências de baixo assando os alimentos por baixo. E por último, se rodar o botão para a terceira posição vai aquecer tanto as resistências de cima como as de baixo.

Para terminar, deve seleccionar a duração de cozedura que deseja com o botão de temporizador (9). Tem indicados à volta do botão os minutos 10, 20, 30... indicando através dos pontos os minutos 2, 4, 6...

Quando tiver activado ou ajustado os três botões do forno, a contagem do temporizador

(9) é activada. Vá reduzindo o tempo até passar o tempo seleccionado. Nesse caso, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir um “pi” indicando que o ciclo de cozedura já terminou.

Embora tenha seleccionado a temperatura, o modo de grill e a duração concretas, poderá alterá-los durante a cozedura bastando rodar para a esquerda o botão correspondente (7), (8) o (9). Inclusive, pode desligar o forno rodando totalmente para a esquerda o último botão, ou seja, o botão de temporizador (9).

Para que o forno funcione correctamente deve ajustar os três botões. Se activar um ou dois, o forno não vai aquecer. Por exemplo, se activar o temporizador, o indicador luminoso é activado, mas o forno não vai aquecer.

**ATENÇÃO:** Se o forno estiver sujo poderá demorar mais tempo a cozinhar o seu prato.

**NOTA:** Poderá produzir fumo ou cheiro a queimado durante a sua primeira utilização, mas não será uma causa de mau funcionamento.

Tipo de comida	Espessura	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Sandúiche	2-3 und	200	2-4
Torrada	2-4 und	230	2-6
Hambúrguer	2-3 und	200	3-6
Peixe	1-3 und	200	6-11
Presunto	2-3 cm.	200	6-11
Salchicha	3-4 und	200-230	7-11
Bolo	1-2 und	150	18-28
Filete	1-2 cm.	230	9-15
Frango	Frango médio	180-200	28-40

- **Tabuleiro:** Pode servir para comidas tais como hambúrgueres, gratinados, frango assado, biscoitos e alimentos assados.
- **Grelha:** Batatas assadas... Comida seca em geral.
- **Tabuleiro + grelha:** Para comida com muita gordura ou óleo. Por exemplo, o peixe.

**ATENÇÃO:** Tenha cuidado ao retirar pudins ou outros líquidos quentes.

### RANHURAS DE FIXAÇÃO (3)

Podemos ajustar o tabuleiro em quatro posições (MH-26N) / três posições (MH-21N) diferentes segundo os pratos que deseja cozinhar. Por exemplo, quando quiser gratinar macarrão, tostando mais sobre a parte de cima, utilize a ranhura superior. Para assar um frango, utilize a ranhura inferior.

## 5. LIMPEZA

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de começar a limpá-lo.
- Lave a parte interna e externa do tabuleiro, a grelha e a pega com um pano de algodão (ou esponja) e usando um produto de limpeza neutro.
- Enxágue com água. Não utilize uma escova com cerdas fortes, dado que pode riscar a superfície interna do forno, a protecção do tabuleiro, a grelha ou a pega.
- Passe com um pano húmido na parte exterior do aparelho.
- Não mergulhe o aparelho em água, nem o ponha debaixo da torneira.
- Não utilize produtos de limpeza tóxicos ou abrasivos como gasolina, pó de polir ou dissolvente.

### AVISO

Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante deverá substituí-lo (o seu agente de assistência ou técnico qualificado semelhante) de forma a evitar perigos.

### AVISOS DE SEGURANÇA



Este símbolo indica que o aparelho não deve ser depositado no contentor de resíduos domésticos.



Precaução: A superfície acessível pode alcançar temperaturas muito elevadas quando o aparelho estiver a ser usado.

## 6. INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada

das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação. Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.

## 1. DESCRIPTION

1. Elements
2. Glass
3. Support slots
4. Door handle
5. Outer casing
6. Legs
7. Temperature selector dial
8. Grill mode selector dial
9. Timer dial.
10. Indicator light
11. Cable and plug
12. Tray
13. Grill rack
14. Grill rack handle

## 2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

	MH-21N	MH-26N
<b>Voltage/ Frequency</b>	220-240 V ~ 50 Hz	
<b>Power (W)</b>	1380	1500
<b>Dimensions (mm)</b>	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
<b>Weight (kg)</b>	6,9	7,9

This product complies with the European Directives on Electromagnetic Compatibility and Low Voltage.

## 3. SAFETY WARNINGS AND PRECAUTIONS

- Check that the voltage of the domestic power supply is the same as that indicated on the appliance.
  - Always use the tray handle in order to insert and remove the tray. Direct contact with the tray could cause serious burns.
  - Do not apply water or dampen the glass of the oven when it is hot. This could cause the glass to break.
  - When you unplug the appliance, pull on the plug and not on the cable; otherwise, the internal wiring could become damaged.
  - Do not operate the appliance near a gas ring or other heat source or electric fan, etc. This will ensure that the correct temperature is maintained.
- This appliance is not designed for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or those with lack of experience or knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
  - Do not get the cable wet or handle the unit with wet hands.
  - Unplug the cable after using the appliance or when you are not going to use it. Do the same if the appliance is going to be left unattended. Any malfunction when the appliance is connected to the power supply could cause a fire.
  - When you are cooking dishes with oil that may splash, such as roast chicken, you are advised to use two sheets of aluminium foil in the tray in order to reduce the splashing from the oil. Put one in the tray. The oil will then drip into a gap between the sheets of aluminium foil.
  - Supervise children to make sure that they do not play with it. They should not use the oven if there is no adult present.
  - In the event of a fault and/or a malfunction of the appliance, switch it off and do not try to repair it. If the appliance needs repairing, only contact a Technical Support Service authorised by the manufacturer.
  - If the oven is too near to a wall, it could burn or become rusty. Make sure that the appliance is well away from curtains.
  - Do not place anything between the bottom of the oven and the surface on which it is resting. This could cause a fire.
  - Do not place anything on top of the oven when it is in use; the heat could cause objects to become misshapen or to break, etc.
  - No bottles or tins of food can be put directly into the oven; this could damage the appliance or harm individuals.
  - Caution: Avoid burning yourself during



or after its use. The metal parts and the glass panel can reach very high temperatures. Do not touch these parts when you open or close the door.

- An AC plug in perfect condition must be used. Insert the plug fully into the socket; otherwise, it may not operate properly. Do not connect several plugs to the same socket.
- If the power cable is damaged, the manufacturer must replace it (its service agent or a similarly qualified technician) to prevent any danger.

## 4. OPERATING THE APPLIANCE

Before using your oven for the first time, heat up the oven whilst empty.

To turn the oven on, you must adjust the three dials. Firstly, you must select the temperature you require with the first dial, the temperature selector (7). Before selecting the temperature, you must take into account the type of food you are going to cook.

Then you must adjust the grill dial (8). If you turn the dial to the first position, you will select the top grill, i.e. the top elements will come on. If you turn the dial to the second position, this will activate the bottom elements, cooking the food from below. And lastly, if you turn the dial to the third position, this will heat up both the top and bottom elements.

Finally, you must select the cooking time you require, using the timer dial (9). The minutes 10, 20, 30, etc are shown around the dial, with minutes 2, 4, 6, etc indicated by dots.

Once you have activated or adjusted the three dials on the oven, the timer (9) will begin to count down. It will count down the time until the selected time has passed. The oven will then turn off automatically and you will hear a beep to indicate that the cooking cycle has finished.

Even if you have selected the specific temperature, grill mode and cooking time,

you can change them during cooking just by turning the corresponding dial (7), (8) or (9) to the left. You can also turn the oven off by turning the last dial, i.e. the timer dial (9) fully to the left.

You must adjust the three dials in order for the oven to operate properly. If you activate one or two, the oven will not heat up. For example, if you activate the timer, the indicator light will activate, but the oven will not heat up.

**CAUTION: If the oven is dirty, your dish may take longer to cook.**

**N.B.: The appliance may emit smoke and a burning smell when it is used for the first time, but this will not be due to any fault.**

Type of food	Thickness	Temperature (°C)	Time (mins.)
Sandwich	2-3 units	200	2-4
Toast	2-4 units	230	2-6
Hamburger	2-3 units	200	3-6
Fish	1-3 units	200	6-11
Ham	2-3 cm.	200	6-11
Sausage	3-4 units	200-230	7-11
Cake	1-2 units	150	18-28
Steak	1-2 cm.	230	9-15
Chicken	Half chicken	180-200	28-40

- **Tray:** This can be used for dishes such as hamburgers, grilled dishes, roast chicken, sponges and roasts.
- **Grill rack:** Roast potatoes... Dry food in general.
- **Tray + grill rack:** For food with a lot of fat or oil. For example, fish.

**CAUTION:** Be careful when taking out puddings or other hot liquids.

### TRAY GROOVES (3)

The tray can be placed in four different positions (MH-26N) / three different positions (MH-21N) depending on the dishes you wish to cook. For example, to brown macaroni, place the tray in the top groove, so that it is closer to the top element. To roast a chicken, use the bottom groove.

## 5. CLEANING

- Unplug the appliance and leave it to cool down before beginning to clean it.
- Clean the inner and outer surface of the tray, grill rack and the handle with a cotton cloth (or sponge), using a neutral cleaner.
- Rinse with water. Do not use a brush with hard bristles, as this may scratch the inner surface of the oven, the protective surface of the tray, the grill rack or the handle.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water or put it under the tap.
- Do not use toxic or abrasive cleaners such as petrol, polishing powder or solvent.

### WARNING

If the power cable is damaged, the manufacturer must replace it (its service agent or a similarly qualified technician) to prevent any danger.

### SAFETY WARNINGS



This symbol indicates that the appliance must not be disposed of in domestic waste containers.



Caution: The accessible surface can reach very high temperatures when the appliance is in use.

## 6. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a

dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

## 1. DESCRIPTION

1. Résistances
2. Porte vitrée
3. Rainures de fixation
4. Poignée de porte
5. Carcasse extérieure
6. Pieds
7. Sélecteur rotatif de Température
8. Sélecteur rotatif mode Gril
9. Minuterie rotative.
10. Voyant lumineux
11. Cordon et fiche
12. Plateau lèche-frite
13. Grille
14. Poignée porte-grille

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	MH-21N	MH-26N
<b>Tension / Fréquence</b>	220-240 V ~ 50 Hz	
<b>Consommation (W)</b>	1380	1500
<b>Dimensions (mm)</b>	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
<b>Poids (kg)</b>	6,9	7,9

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

## 3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Vérifiez que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Saisissez toujours le plateau par la poignée, pour éviter de vous brûler.
- Veillez à ne pas mouiller la porte vitrée du four lorsqu'il est chaud, pour éviter d'endommager le vitrage.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, afin d'éviter de l'endommager.
- Ne jamais déposer l'appareil en fonctionnement près d'une source de chaleur (gaz ou autre), ni près d'un ventilateur électrique, etc., pour ne pas altérer la température du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ni celles manquant d'expérience ou ignorant son fonctionnement, sauf si des instructions appropriées leur ont été données et sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas mouiller le cordon et ne jamais manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ou si vous n'allez pas l'utiliser. Et ne le laissez pas fonctionner sans surveillance. Un mauvais fonctionnement de l'appareil risque de provoquer un incendie.
- Si vous allez préparer des plats avec de l'huile, qui risquent de provoquer des éclaboussures, comme du poulet rôti, par exemple, nous vous recommandons de couvrir le plateau de deux feuilles de papier aluminium.
- Veillez à éloigner les enfants et ne les laissez pas jouer avec l'appareil. Ne les laissez pas utiliser le four, sauf en présence et sous la surveillance d'un adulte.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas tenter de le réparer. Pour toute réparation, s'adresser exclusivement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil trop près d'un mur, qui risque de brûler ou de s'oxyder. Ni à proximité de rideaux, tentures, etc.
- Ne rien déposer entre le dessous du four et la surface sur laquelle il est appuyé, pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne rien déposer sur le four lorsqu'il est en fonctionnement, pour éviter tout risque de malformation, rupture, etc.
- Ne jamais introduire de bouteilles ni de boîtes dans le four, pour éviter d'endommager l'appareil ou tout risque de lésions corporelles.
- Attention : Veillez à ne pas vous brûler durant et après l'utilisation

du four. Les parties métalliques et la porte vitrée atteignent des températures très élevées. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.

- Utilisez une prise de courant alternatif (CA) en bon état. Introduisez la fiche à fond dans la prise de courant, sinon le four risque de ne pas fonctionner correctement. Ne pas brancher plusieurs fiches à la même prise de courant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer exclusivement par le fabricant (ou son Service Technique ou un Technicien dûment qualifié et agréé par lui), pour éviter tout risque d'accident.

## 4. FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites-le fonctionner à vide.

Pour allumer le four, vous devez préalablement régler les trois sélecteurs rotatifs. Commencez par régler la température, à l'aide du Sélecteur de Température (7), en fonction du type d'aliment à cuire.

Réglez ensuite le Gril (8). Pour sélectionner le gril du plafond (autrement dit, pour activer les résistances du haut du four), situez le sélecteur sur la première position. Pour activer les résistances de la sole (du bas), situez le sélecteur sur la deuxième position. Et pour activer à la fois les résistances supérieures et inférieures (haut et bas), situez le sélecteur sur la troisième position.

Il vous faut, pour terminer, sélectionner le temps de cuisson souhaité, à l'aide de la minuterie rotative, (9), sur laquelle figurent les dizaines de minutes en chiffres (10, 20, 30) et les minutes marquées par des points (2, 4, 6...).

Ces trois fonctions une fois sélectionnées, le compte à rebours de la minuterie

(9) commence. Le temps de cuisson programmé une fois achevé, le four s'arrêtera automatiquement et il fera retentir un « bip » sonore.

Vous pouvez, à tout moment durant la cuisson, modifier la température, le gril et le temps de cuisson programmés. Il vous suffit, pour ce faire, de faire tourner vers la gauche le sélecteur correspondant (7), (8) ou (9). Vous pouvez également éteindre le four avant la fin de cuisson programmée, en tournant complètement vers la gauche le dernier sélecteur, celui de la minuterie (9)

Pour que le four fonctionne correctement, il est indispensable de régler, préalablement, ces 3 sélecteurs. Si vous n'en activez qu'un ou deux, le four ne chauffera pas. Par exemple, si vous activez la minuterie, le voyant lumineux s'activera, mais le four ne chauffera pas.

**ATTENTION : Si le four est sale, il mettra plus de temps à cuire les plats.**

**NOTE : Un léger dégagement de fumée et une odeur de brûlé peuvent se produire lors de la première utilisation du four. Ce phénomène, tout à fait normal, disparaîtra rapidement à l'usage.**

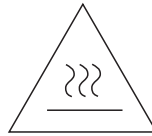
Type d'aliment	Épaisseur	Température (° C)	Temps (min.)
Croque-monsieur	2-3 unités	200	2-4
Toast	2-4 unités	230	2-6
Hamburger	2-3 unités	200	3-6
Poisson	1-3 unités	200	6-11
Jambon	2-3 cm.	200	6-11
Saucisses	3-4 unités	200-230	7-11
Gâteau	1-2 unités	150	18-28
Steak	1-2 cm.	230	9-15
Poulet	Demi-poulet	180-200	28-40

- **Plateau** : Pour hamburgers, gratins, poulet rôti, cakes et aliments salés.
- **Grille** : Pommes de terre... Aliments secs en général.
- **Plateau + grille** : Pour aliments avec de la graisse ou de l'huile (du poisson, par exemple).

**ATTENTION :** Veillez à ne pas vous brûler en sortant du four des puddings ou des liquides chauds.

### RAINURES DE MAINTIEN (3)

La lèchefrite peut être placée sur quatre positions (MH-26N) / trois positions (MH-21N) différentes selon le plat à cuisiner. Exemple: pour gratiner des macaronis, c'est-à-dire en utilisant surtout le haut du four, utiliser la rainure supérieure. Pour rôtir un poulet, utiliser la rainure inférieure.



Précaution : La surface accessible risque d'atteindre des températures très élevées lorsque l'appareil est en fonctionnement.

## 5. ENTRETIEN

- Débranchez le four et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez les deux faces du plateau, de la grille et de la poignée porte-grille avec un chiffon en coton (ou une éponge), additionné d'un peu de produit lessiviel neutre.
- Rincez à l'eau. Ne pas utiliser de brosse dure, pour éviter d'endommager le revêtement intérieur du four, du plateau, de la grille ou de la poignée.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne pas le nettoyer sous le robinet.
- Ne pas utiliser, pour l'entretien de l'appareil, des produits toxiques ou abrasifs, tels que de l'essence, des poudres à récurer ou des solvants.

### IMPORTANT

Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer exclusivement par le fabricant (ou son Service Technique ou un Technicien dûment qualifié et agréé par lui), pour éviter tout risque d'accident.

### PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ



Ce symbole indique que l'appareil ne doit pas être mis au rebut mélangé aux ordures ménagères.

## 6. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes. Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service. L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique. Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination. Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

## 1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Αντιστάσεις
2. Κρύσταλλο
3. Εγκοπές υποστήριξης
4. Λαβή της πόρτας
5. Εξωτερικός σκελετός
6. Υποστηρίγματα
7. Ροδάκι επιλογής θερμοκρασίας
8. Ροδάκι επιλογής λειτουργίας γκριλ
9. Ροδάκι χρονοδιακόπτη
10. Ενδεικτική λυχνία
11. Καλώδιο και βύσμα
12. Δίσκος
13. Σχάρα
14. Λαβή σχάρας

## 2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

	MH-21N	MH-26N
Τάση / Συχνότητα	220-240 V	~ 50 Hz
Ισχύς (W)	1380	1500
Διαστάσεις (mm)	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
Βάρος (kg)	6,9	7,9

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται προς τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας και Χαμηλής Τάσης.

## 3. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος της οικίας σας είναι αντίστοιχη με αυτήν που υποδεικνύεται στη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή του δίσκου για να τον εισάγετε ή να τον αποσύρετε από το φούρνο. Η απευθείας επαφή με τον δίσκο μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Μη βρέχετε με νερό το κρύσταλλο του φούρνου όταν αυτό είναι ζεστό. Μπορεί να προκαλέσετε ρωγμές στο κρύσταλλο.
- Όταν αφαιρείτε τη συσκευή από το ρεύμα, να τραβάτε το βύσμα και όχι το καλώδιο. Διαφορετικά μπορεί να βλάψετε κάποιο εσωτερικό καλώδιο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε

λειτουργία κοντά σε καυστήρα αερίου ή άλλη πηγή θερμότητας, ηλεκτρικό αερόθερμο, κλπ. Θα μπορείτε έτσι να ελέγχετε τη σωστή θερμοκρασία.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή σχετική γνώση, εκτός αν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ή λαμβάνουν εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μη βρέχετε το καλώδιο και μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Να αφαιρείτε το καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση της συσκευής ή αν δεν πρόκειται να την χρησιμοποιήσετε. Να κάνετε το ίδιο αν η συσκευή δεν θα βρίσκεται υπό επίβλεψη. Τυχόν κακή λειτουργία κατά τη σύνδεση στο ρεύμα θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά με λάδι που μπορεί να σας πιτσιλίσει, όπως π.χ. ψητό κοτόπουλο, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε δύο φύλλα αλουμινίου στο δίσκο έτσι ώστε να περιορίζονται τα πιτσιλίσματα. Βάλτε ένα φύλλο στο δίσκο. Τότε το λάδι θα σταλάζει στο κενό ανάμεσα στα φύλλα αλουμινίου.
- Να επιβλέπετε τα παιδιά για να βεβαιώνεστε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Να μη χρησιμοποιούν τη συσκευή αν δεν υπάρχει κάποιος ενήλικος κοντά τους.
- Σε περίπτωση βλάβης και/ή κακής λειτουργίας της συσκευής, σβήστε την και μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε. Σε περίπτωση που χρειάζεται επισκευή, να απευθύνεστε αποκλειστικά στο Τεχνικό Σέρβις που είναι εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.
- Αν ο φούρνος είναι υπερβολικά κοντά σε έναν τοίχο, αυτός μπορεί να καεί ή να οξειδωθεί. Να βεβαιώνεστε ότι η συσκευή δεν βρίσκεται κοντά σε κουρτίνες.
- Μην τοποθετείτε τίποτε ανάμεσα

στο κάτω μέρος του φούρνου και την επιφάνεια πάνω στην οποία στηρίζεται. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

- Μην τοποθετείτε τίποτε πάνω στο φούρνο εφόσον βρίσκεται σε λειτουργία. Η θερμότητα μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση υλικών, ρωγμές, κλπ.
- Δεν επιτρέπεται να εισάγετε μπουκάλια ή κονσέρβες φαγητών απευθείας μέσα στο φούρνο. Μπορεί να βλάψετε τη συσκευή ή κάποιο άτομο.
- Προσοχή: Να αποφεύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση της συσκευής. Τα μεταλλικά μέρη και το κρύσταλλο μπορεί να αποκτήσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μην αγγίζετε τα μέρη αυτά όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα.
- Πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα βύσμα για εναλλακτικό ρεύμα AC σε καλή κατάσταση. Να εισάγετε εντελώς το βύσμα μέσα στην πρίζα. Διαφορετικά μπορεί να μη λειτουργήσει σωστά. Μη συνδέετε διάφορα βύσματα στην ίδια πρίζα.
- Αν χαλάσει το καλώδιο τροφοδοσίας, θα πρέπει να το αντικαταστήσει ο κατασκευαστής (ο υπάλληλος σέρβις ή εξειδικευμένος τεχνικός) για την αποφυγή κινδύνων.

#### 4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, να τον ζεστάνετε όσο είναι άδειος.

Για να ανάψετε το φούρνο πρέπει να ρυθμίσετε και τα τρία ροδάκια. Πρώτα, θα πρέπει να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε με το πρώτο ροδάκι, τον επιλογέα θερμοκρασίας (7). Πριν επιλέξετε τη θερμοκρασία, θα πρέπει να λάβετε υπόψη την τροφή που πρόκειται να μαγειρέψετε.

Έπειτα, θα πρέπει να ρυθμίσετε το ροδάκι του γκριλ (8). Αν στρίψετε το

ροδάκι προς την πρώτη θέση, θα επιλέξετε το γκριλ πάνω, δηλαδή, θα λειτουργήσουν οι πάνω αντιστάσεις. Αν στρίψετε το ροδάκι προς τη δεύτερη θέση, θα ενεργοποιηθούν οι κάτω αντιστάσεις, δηλαδή οι τροφές θα ψήνονται από κάτω. Και τέλος, αν γυρίσετε το ροδάκι στην τρίτη θέση, θα θερμαίνονται και οι πάνω και οι κάτω αντιστάσεις.

Για να τελειώσετε, πρέπει να επιλέξετε τη διάρκεια ψησίματος που επιθυμείτε με το ροδάκι του χρονοδιακόπτη (9). Γύρω από το ροδάκι υπάρχουν τα λεπτά 10, 20, 30... και οι τελίτσες ενδιάμεσα δείχνουν τα λεπτά 2, 4, 6...

Μόλις πατήσετε ή ρυθμίσετε τα τρία ροδάκια του φούρνου, θα ενεργοποιηθεί η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη (9). Ο χρόνος θα μειώνεται μέχρι να περάσει ο επιλεγμένος χρόνος. Τότε, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα και θα εκπέμψει ένα “μπιπ” που θα σημαίνει ότι τελείωσε ο κύκλος ψησίματος.

Παρόλο που θα έχετε επιλέξει συγκεκριμένη θερμοκρασία, λειτουργία γκριλ και διάρκεια, θα μπορείτε να τις αλλάξετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος γυρίζοντας απλώς προς τα αριστερά το αντίστοιχο ροδάκι (7), (8) ή (9). Επίσης μπορείτε να σβήσετε το φούρνο γυρίζοντας τελείως προς τα αριστερά το τελευταίο ροδάκι, δηλαδή, το ροδάκι του χρονοδιακόπτη (9).

Για να λειτουργήσει ο φούρνος σωστά πρέπει να ρυθμίσετε και τα τρία ροδάκια. Αν ενεργοποιήσετε ένα ή δύο, ο φούρνος δεν θα θερμανθεί. Για παράδειγμα, αν ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, θα ενεργοποιηθεί η ενδεικτική λυχνία, αλλά ο φούρνος δεν θα θερμανθεί.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν ο φούρνος είναι βρώμικος, μπορεί να αργήσει περισσότερο το μαγείρεμα των φαγητών.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορεί να προκληθεί καπνός και μυρωδιά από καμμένο κατά την πρώτη χρήση της συσκευής.

## Αυτό είναι φυσιολογικό και όχι κακή λειτουργία .

Είδος φαγητού	Πάχος	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μαλακό ψωμί	2-3 φέτες	200	2-4
Τοστ	2-4 φέτες	230	2-6
Χάμπουργκερ	2-3 φέτες	200	3-6
Ψάρι	1-3 φέτες	200	6-11
Ζαμπόν	2-3 cm.	200	6-11
Λουκάνικο	3-4 φέτες	200-230	7-11
Γλυκό	1-2 φέτες	150	18-28
Φιλέτο	1-2 cm.	230	9-15
Κοτόπουλο	Μισό	180-200	28-40

- **Δίσκος:** Μπορεί να χρησιμεύσει για φαγητά όπως χάμπουργκερ, γκρατιναρισμένα, ψητό κοτόπουλο, κέικ και ψητά.
- **Σχάρα:** Ψητές πατάτες ... Ξηρά φαγητά γενικά.
- **Δίσκος + σχάρα:** Για φαγητά με πολύ λίπος ή λάδι, π.χ. ψάρια.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να προσέχετε όταν βγάζετε από το φούρνο ρευστά γλυκά ή άλλα ζεστά υγρά.

### ΕΓΚΟΠΕΣ ΣΤΗΡΙΞΗΣ (3)

Μπορείτε να τοποθετήσετε τον δίσκο σε τέσσερις διαφορετικές θέσεις (MH-26N) / τρεις διαφορετικές θέσεις (MH-21N) ανάλογα με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Για παράδειγμα, αν θέλετε να γκρατινάρετε μακαρόνια, ζεσταίνοντας περισσότερο το πάνω μέρος του πιάτου, χρησιμοποιείτε την ανώτερη εγκοπή. Για να ψήσετε κοτόπουλο, χρησιμοποιείτε την κατώτερη εγκοπή.

### 5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Πλύντε τις δύο όψεις του δίσκου, της σχάρας και τη λαβή με ένα βαμβακερό πανί (ή σφουγγάρι) και ουδέτερο καθαριστικό.
- Ξεπλύντε με νερό. Μη χρησιμοποιείτε βούρτσα με σκληρές τρίχες γιατί

μπορεί να βλάψετε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και την επένδυση του δίσκου, της σχάρας ή της λαβής.

- Περάστε με ένα υγρό πανί το εξωτερικό της συσκευής.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό και μην την βάζετε κάτω από τη βρύση.
- Μη χρησιμοποιείτε τοξικά ή αποξεστικά καθαριστικά όπως βενζίνη, σιλβωτική σκόνη ή διαλυτικό.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, θα πρέπει να το αντικαταστήσει ο κατασκευαστής (ο αντιπρόσωπός του ή ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις) προκειμένου να αποφεύγονται κίνδυνοι.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Το σύμβολο αυτό υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να πεταχθεί στον κάδο οικιακών απορριμμάτων.



Προληπτικά μέτρα: Η προσβάσιμη επιφάνεια μπορεί να αποκτήσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

### 6. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης ουλλογής που ορίζουν οι

δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από



την ακατάλληλη διάθεση, καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται, ώστε να επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Στα πλαίσια της υποχρέωσης του καταναλωτή να συμμορφώνεται προς τις επιταγές της επιλεκτικής περισυλλογής απορριμάτων, το προϊόν φέρει την ενδεικνυόμενη προειδοποιητική σήμανση που σημαίνει ότι δε θα πρέπει να απορρίπτεται σε με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το συγκεκριμένο προϊόν.

## 1. LEÍRÁS

1. Fűtőszálak
2. Üveg
3. Rögzítő vájatok
4. Ajtófogantyú
5. Külső burkolat
6. Tartólábak
7. Hőmérséklet kiválasztó tekerőgomb
8. Grill mód kiválasztó tekerőgomb
9. Időzítő tekerőgomb
10. Fényjelzés
11. Kábel és villásdugó
12. Tepsi
13. Rács
14. Rácstartó fogantyú

## 2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

	MH-21N	MH-26N
Feszültség/frekvencia	220-240 V	~ 50 Hz
Fogyasztás (W)	1380	1500
Méreték (mm)	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
Súly (kg)	6,9	7,9

Ez a termék megfelel az elektromos kompatibilitásra és a kisfeszültségű berendezésekre vonatkozó európai irányelveknek.

## 3. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Mielőtt a készüléket használná, ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat feszültsége megegyezik-e a készüléken jelzettel.
- A tálca berakásakor és kivételekor mindig használja a tálcartartót. A tálcával való közvetlen érintkezés súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Ne vesse be vagy nedvesítse be a sütő üvegét, amikor az még forró. Ez összetörheti az üveget.
- Amikor a készüléket áramtalanítja, a dugót húzza, ne a kábelt. Így megszakíthatja a belső kábelt.
- A működő készüléket ne helyezze gáztűzhely vagy hőforrás, vagy elektromos ventilátor, stb. közelébe.

Így szabályozhatja a megfelelő hőmérsékletet.

- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve gyerekek), vagy akik nem megfelelő vagy hiányos ismeretekkel rendelkeznek a készülék működésére vonatkozóan; csak egy felelős személy biztonságuk érdekében nem biztosítja a felügyeletet vagy a vonatkozó utasításokat.
- Ne nedvesítse be a kábelt, és ne kezelje a készüléket nedves kézzel.
- A készülék használatát követően, vagy ha már nem kívánja használni, húzza ki a készülék csatlakozóját az elektromos hálózathoz. Ezt akkor is végezze el, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja. Az áramellátás során bekövetkezett meghibásodás tüzesetet okozhat.
- Ha zsíros ételeket készít, mint például sült csirkét, ami kifröccsenhet, javasoljuk, hogy használjon alufóliát a tálcán, hogy csökkentse a zsír kifröccsenését. Tegyen egy réteget a tálcára. Így az olaj az alufólia rétegek közé csepeg.
- Biztosítsa a gyermekek felügyeletét, nehogy játszanak a készülékkel. Ne használják a sütőt, ha nincs a közelben felnőtt.
- Meghibásodás esetén a készüléket kapcsolja ki, és ne kísérelje megjavítani. Ha javításra van szükség, csak a gyártó hivatalos márkakereskedéséhez forduljon.
- Ha a sütő egy falhoz nagyon közel helyezkedik el, azt megégetheti vagy oxidálhatja. Győződjön meg arról, hogy a sütő nincs függönyökhöz közel.
- Ne tegyen semmit a sütő alsó része és az alatta lévő felület közé a tűzveszély elkerülése érdekében.
- Működése közben ne tegyen semmit a sütőre, mert a hő hatására eldeformálódhatnak, összetörhetnek, stb.
- Ne tegyen élelmiszeres palackokat vagy konzerveket közvetlenül a sütőbe, az károsíthatja a készüléket, vagy személyi sérülést okozhat.

- **Figyelem:** A használat során, vagy az előtt kerülje el az égési sérüléseket. A fém részek, valamint az üveglapok nagyon magas hőmérsékletet érhetnek el. Ne érintse meg ezeket a részeket az ajtó kinyitása vagy becsukása során.
- Megfelelő állapotú váltóáramú elektromos aljzatot kell használni. Teljesen nyomja be a villásdugót az aljzatba. Ellenkező esetben a készülék nem megfelelően működik. Ne illeszen több dugót ugyanabba az aljzatba.
- Ha a csatlakozókábel megsérülne, azt a veszélyhelyzet elkerülése érdekében a gyártónak (annak hivatalos szervizének vagy hivatalos szakemberének) kell cserélnie.

## 4. MŰKÖDÉS

Mielőtt első alkalommal használná a sütőt, hevítse fel a sütőt üres állapotban.

A sütő bekapcsolásához három tekerőgombot kell beállítania. Először ki kell választani a kívánt hőmérsékletet az első tekerőgomb segítségével, amely a hőmérséklet-kiválasztó gomb **(7)**. Mielőtt a hőmérsékletet kiválasztaná, figyelembe kell vennie a készítenő étel típusát. Majd ki kell választania a grill tekerőgombot **(8)**. Ha a tekerőgombot az első helyzetbe állítja, akkor a felső grillt választja ki, azaz a felső fűtőelem fog működni. Ha a tekerőgombot a második helyzetbe állítja, akkor az alsó fűtőelemek fognak működni, alulról sütve az ételeket. Végül, ha a tekerőgombot a harmadik helyzetbe állítja, akkor mind a felső, mind pedig az alsó elemek működni fognak. Végül, ki kell választani a kívánt sütési időtartamot az időzítő tekerőgomb segítségével **(9)**. A tekerőgomb körül jelezték a perc értékeket: 10, 20, 30..., és pontok jelzik a perceket: 2, 4, 6...

Miután bekapcsolta vagy beállította a sütő tekerőgombjait, az időzítő **(9)** visszaszámlálása megkezdődik. Az idő egészen addig csökken, amíg a kiválasztott időtartam el nem telik. Ilyenkor a sütő

automatikusan kikapcsol, és egy „pi” hangot hallat, jelezve, hogy a sütési ciklus véget ért.

Noha kiválasztotta a hőmérsékletet, a grill módot és az időtartamot, azokat csökkentheti a sütés közben is a megfelelő tekerőgomb **(7)** **(8)** vagy **(9)** balra tekerésével. A sütőt teljesen le is kapcsolhatja, ha az utolsó tekerőgombot, azaz az időzítőt **(9)** teljesen eltekeri balra.

A sütő megfelelő működéséhez mind a három tekerőgombot kell beállítania. Ha egyet vagy kettőt állít csak be, a sütő nem fog melegedni. Például, ha bekapcsolja az időzítőt, a fényjelzés bekapcsol, de a sütő nem melegít.

**FIGYELEM:** Ha a sütő piszkos, akkor az étel elkészítése több ideig tarthat.

**MEGJEGYZÉS:** Az első használatkor füst és szag képződhet, de ez nem a nem megfelelő működés jele,

Étel típusa	Vastagság	Hőmérséklet (°C)	Idő (Perc)
Szendvics	2-3 adag	200	2-4
Pirított	2-4 adag	230	2-6
Hamburger	2-3 adag	200	3-6
Hal	1-3 adag	200	6-11
Sonka	2-3 cm.	200	6-11
Kolbász	3-4 adag	200-230	7-11
Sütemény	1-2 adag	150	18-28
Filé	1-2 cm.	230	9-15
Csirke	Fél csirke	180-200	28-40

- **Tálca:** Használható hamburgerekhez, gratinált ételekhez, sült csirkéhez, piskótákhoz és sült ételekhez.
- **Rács:** Sült burgonya...általában száraz ételek.
- **Tálca+ rács:** Nagyon zsíros vagy olajos ételek. Például hal.

**FIGYELEM:** Óvatosan vegye ki a pudingokat vagy a folyékony ételeket.

### RÖGZÍTŐ VÁJATOK (3)

A sütőtálcát négy (MH-26N) / három különböző helyzetbe (MH-21N) lehet rögzíteni

a készítenő ételektől függően. Például, ha makarónit szeretne gratinírozni, azt a felső részen süsse a felső vajat használva. Csirke sütéséhez használja az alsó vajat.

## 5. TISZTÍTÁS

- Áramtalanítsa a készüléket, és a tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni.
- Mossa le a tálca, és a rács belső és külső felületeit, valamint a fogantyút egy pamut törülközővel (vagy szivaccsal), és semleges tisztítószerrel.
- Öblítse le vízzel. Ne használjon erősszűrű keféket, amely felsértheti a sütő belső felületét, a tálca, rács vagy a fogantyú védőbevonatát.
- A készülék külsejét törölje át nedves ruhával.
- A készüléket ne merítse a készüléket vízbe, és ne tegye a csap alá.
- Ne használjon mérgező vagy dörzshatású tisztítószereket, mint például a benzint, csiszolópor vagy oldószer.

### FIGYELEM:

Ha a csatlakozókábel megsérülne, azt a veszélyhelyzet elkerülése érdekében a gyártónak (annak hivatalos szervizének vagy hivatalos szakemberének) kell cserélnie.

### BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



Ez a szimbólum azt jelöli, hogy a készüléket tilos a háztartási szeméttel együtt ártalmatlanítani.



Figyelem: A megérinthető felület nagyon magas hőmérsékleteket érhet el a készülék használata során.

## 6. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben

vagy az elhasználandó készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás- megtakarítás érhető el.

A szelektív hulladékgyűjtés köteleységének hangsúlyozása érdekében a terméken egy jelzés szerepel figyelmeztetésként, hogy ne használják a hagyományos konténereket ártalmatlanításukhoz.

További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal vagy a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

## 1. POPIS

1. Odpory
2. Sklo
3. Zasouvací drážky
4. Držadlo dveří
5. Vnější kostra
6. Nožičky
7. Kolečko pro zvolení teploty
8. Volící kolečko pro způsob grilování
9. Kolečko časovače.
10. Světelný indikátor
11. Kábel a zástrčka
12. Podkladový tác
13. Mřížka
14. Nosné držadlo mřížek

## 2. TECHNICKÉ VLASTNOSTI

	MH-21N	MH-26N
Napětí / Frekvence	220-240 V	~ 50 Hz
Spotřeba (W)	1380	1500
Rozměry (mm)	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
Hmotnost (kg)	6,9	7,9

Tento výrobek je v souladu se Směrnicemi EU o elektromagnetické kompatibilitě a o nízkém napětí.

## 3. BEZPEČNOSTNÍ A PREVENTIVNÍ UPOZORNĚNÍ

- Ověřte si, zda se napětí elektrické sítě v domácnosti shoduje s napětím uvedeným na přístroji.
- Při vkládání nebo vyjímání tácu jej vždy uchopte za držadla. Přímý kontakt s tácem by vám mohl způsobit vážné popáleniny.
- Nenamáchejte vodou sklo trouby, dokud je horké. Mohly by se na něm vytvořit praskliny.
- Při odpojování přístroje tahejte za zástrčku a ne za kábel. Tak by jste mohli přetřhnout některý z vnitřních káblů.
- Neumisťujte přístroj do blízkosti plynového sporáku, ani žádného jiného zdroje tepla nebo elektrického ventilátoru, atd. Tímto způsobem budete moci kontrolovat správnou teplotu.
- Tento přístroj není určený k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osobami, kterým chybí zkušenosti nebo znalosti k jeho používání; s výjimkou pokud by na ně dohlížela nebo je správně poučila o jeho používání osoba zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenamáchejte kábel ani nemanipulujte jednotlivou s mokřýma rukama.
- Odpojte kábel ze zásuvky po každém použití přístroje nebo pokud jej nebudete používat. Postupujte stejně pokud by přístroj dlouho nikdo nepoužíval. Funkční závada, když je přístroj připojený na zdroj energie, by mohla způsobit požár.
- Když připravujete pokrmy s olejem, který by mohl vystříkovat, jako je pečené kuře, doporučujeme použít dva listy alobalu na tácu, aby se snížilo riziko postříkání olejem. Tímto způsobem olej bude odkapávat do otvoru mezi listy z alobalu.
- Dohlížejte na děti, aby jste se ujistili, že si nehrají s přístrojem. Nesmí používat přístroj bez přítomnosti dospělých.
- V případě, že se objeví závada a/ nebo špatné fungování přístroje, odpojte jej a nesnažte se jej opravit. Pokud potřebuje opravit, obraťte se pouze na Službu technické podpory, doporučenou výrobcem.
- Pokud je trouba příliš blízko zdi, mohla by se spálit nebo rezavět. Ujistěte se, že není umístěná blízko záclon.
- Neumisťujte nic mezi spodní část trouby a povrch, na kterém stojí. Existuje nebezpečí požáru.
- Neumisťujte nic na troubu, dokud funguje, horko by mohlo způsobit deformaci, poškození, atd.
- Nelze umístit láhve ani konzervy s jídlem přímo do trouby, mohli byste poškodit přístroj nebo někoho zranit.
- Pozor: Zabraňte popálení během nebo po použití. Kovové části a skleněná

okénka se mohou ohřát na velmi vysokou teplotu. Nedotýkejte se těchto částí při otvírání a zavírání dveří.

- Je nutné používat zásuvku AC v dobrém stavu. Zasuňte zástrčku na doraz do zásuvky. V opačném případě by mohla fungovat nesprávně. Nezapojujte několik zástrček do jedné zásuvky.
- Pokud by s poškodil napájecí kabel, výrobce být vyměněný výrobcem (jeho obchodním zástupcem nebo jiným kvalifikovaným technikem), aby se předešlo rizikům.

## 4. FUNGOVÁNÍ

Před prvním použitím rozehrějte vaši troubu na prázdno.

Pro zapnutí trouby je třeba nastavit všechna tři kolečka. Nejdříve musíte zvolit vámi požadovanou teplotu pomocí prvního kolečka, voličem teploty (7). Při volbě teploty musíte brát v úvahu druh potravin, kterou se chystáte zpracovávat.

Následně zvolte nastavení kolečka pro grilování (8). Otočením kolečka na první pozici zvolíte horní gril, což znamená, že budou fungovat odpory nahoře. Otočením do druhé pozice aktivujete dolní odpory a budete péct potraviny zdola. A při otočení do třetí pozice se rozehrějí jak odpory nahoře, tak i dole.

Nakonec je třeba zvolit požadovanou dobu pečení pomocí kolečka časovače (9). Kolem kolečka jsou napsané minuty 10, 20, 30... a pomocí teček vyznačené minuty 2, 4, 6...

Po aktivování nebo nastavení všech třech koleček trouby se aktivuje odpočítávání časovače (9). Doba se bude snižovat, dokud neuběhne zvolený čas. Pak se trouba automaticky vypne a ozve se "pi", které oznamuje, že skončil cyklus pečení.

I po zvolení teploty lze změnit během pečení způsob grilování a konkrétní časy otočením příslušného kolečka (7), (8) nebo (9) doleva. Dokonce můžete vypnout troubu

otočením posledního kolečka, tj. kolečka časovače (9), doleva až nadoraz.

Aby trouba správně fungovala, je třeba nastavit všechna tři kolečka. Pokud aktivujete jen jedno nebo dvě, trouba se nerozehrěje. Např. pokud aktivujete pouze časovač, světelná kontrolka se aktivuje, ale trouba se nebude ohřívat.

**POZOR: Pokud je trouba špinavá, může se prodloužit doba přípravy pokrmů. POZNÁMKA: Při prvním použití trouby se může vytvořit kouř a pach po spáleném, což ale není známkou špatného fungování trouby.**

Druh jídla	Tloušťka	Teplota (°C)	Čas (min.)
Sendvič	2-3 j	200	2-4
Toast	2-4 j	230	2-6
Hamburger	2-3 j	200	3-6
Ryba	1-3 j	200	6-11
Šunka	2-3 cm.	200	6-11
Párky	3-4 j	200-230	7-11
Moučník	1-2 j	150	18-28
Plátek masa	1-2 cm.	230	9-15
Kuře	Půl kuřete	180-200	28-40

- **Tác:** Může sloužit pro taková jídla jako jsou hamburgery, ražněci, pečené kuře, sušenky a pečené pokrmy.
- **Mřížka:** Pečené brambory... Všeobecně suchá jídla.
- **Tác + mřížka:** Pro jídla s množstvím tuku nebo oleje. Např. ryba.

**POZOR:** Buďte opatrní při vytahování puddingu nebo jiných horkých tekutin.

### ZASOUVACÍ DRÁŽKY (3)

Můžete podnos nastavit do čtyř různých poloh (MH-26N) / tří různých poloh (MH-21N), podle jídla, které chcete uvařit. Například, když chcete zapékat makaróny, opéct více horní část, použijte horní drážku. K pečení kuřete použijte spodní drážku.

## 5. ČIŠTĚNÍ

- Odpojte přístroj a nechte jej vychladnout před tím, než jej začnete čistit.
- Omyjte vnitřní i vnější část tácu, mřížek a držadla bavlněným hadříkem (nebo houbičkou) a neutrálním čistícím prostředkem.
- Opláchněte vodou. Nepoužívejte kartáček s tvrdými štetinami, mohli by jste poškrábat vnitřní povrch trouby, povlak na tácu, mřížky nebo držadla.
- Očistěte vlhkým hadříkem vnější část přístroje.
- Neponořujte přístroj do vody ani jej neumísťujte pod kohoutek.
- Nepoužívejte toxické ani abrazivní čistící prostředky, jako jsou benzin, leštící prášek nebo ředidlo.

### UPOZORNĚNÍ

Pokud je napájecí kábel poškozený, výrobce jej musí vyměnit (záruční opravář nebo podobný kvalifikovaný technik), aby se zabránilo rizikům.

### BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



Tento symbol značí, že se přístroj nesmí vyhazovat do kontejneru na domácí odpad.



Pozor: Povrch se může ohřát na velmi vysokou teplotu, když je přístroj v provozu.

## 6. INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNÉHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa

sběru tříděného odpadu, zřízených městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.

Aby jsme zdůraznili povinnost spolupracovat při separovaném sběru, je na výrobku znak, který označuje doporučení nepoužít na jeho likvidaci tradiční kontejnery.

Další informace vám poskytnou místní orgány, nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

## 1. POPIS

1. Odpor
2. Sklo
3. Zasúvacie drážky
4. Držadlo dverí
5. Vonkajšia kostra
6. Nožky
7. Kolesko pre zvolenie teploty
8. Kolesko pre zvolenie spôsobu grilovania
9. Kolesko časovača.
10. Svetelný indikátor
11. Kábel a zástrčka
12. Podkladová tácka
13. Mriežka
14. Nosné držadlo na mriežky

## 2. TECHNICKÉ VLASTNOSTI

	MH-21N	MH-26N
Napätie / Frekvencia	220-240 V	~ 50 Hz
Spotreba (W)	1380	1500
Rozmery (mm)	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
Hmotnosť (kg)	6,9	7,9

Tento spotrebič bol vyrobený v súlade so Smernicami EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a o nízkom napätí.

## 3. BEZPEČNOSTNÉ A PREVENTÍVNE UPOZORNENIA

- Skontrolujte, či sa napätie elektrickej siete v domácnosti zhoduje s napätím uvedeným na prístroji.
- Pri vkladaní alebo odoberaní tácky ju vždy uchopte za držadlo. Priamy kontakt s táckou by vám mohol spôsobiť vážne popáleniny.
- Nenamáčajte sklo rúry, dokiaľ je horúce. To by mohlo spôsobiť praskliny na skle.
- Pri odpojovaní prístroja ťahajte za zástrčku a nie za kábel. Tak by ste mohli pretrhnúť niektorý z vnútorných káblov.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového sporáka, ani žiadneho iného tepelného zdroja alebo elektrického ventilátora, atď. Týmto

spôsobom môžete kontrolovať správnu teplotu.

- Tento prístroj nie je určený k používaniu osobami (vrátania detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osobami, ktorým chýbajú skúsenosti alebo znalosti potrebné k jeho používaniu; s výnimkou ak by na nich dozerala alebo ich správne poučila o jeho používaní osoba zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nenamáčajte kábel ani nemanipulujte jednotkou, pokiaľ máte mokré ruky.
- Odpojte kábel zo zásuvky po každom použití prístroja alebo pokiaľ ho nebudete používať. Rovnako ho odpojte, ak prístroj nebude nikto dlho používať. Funkčná porucha, keď je prístroj pripojený na zdroj energie, by mohla spôsobiť požiar.
- Pri príprave pokrmov s olejom, ktorý by mohol striekať, ako napr. pečené kurča, odporúčame použiť dva listy alobalu na tácke, aby sa znížilo riziko postriekania olejom. Týmto spôsobom olej bude odkvapkávať do otvoru medzi listami z alobalu.
- Dozerajte na deti, aby ste si boli istí, že sa nehrajú s prístrojom. Nesmú používať prístroj bez prítomnosti dospelých.
- V prípade, ak sa objaví porucha a/alebo zlé fungovanie prístroja, odpojte ho a nesnažte sa ho opraviť. Pokiaľ ho treba opraviť, obráťte sa iba na Službu technickej podpory, odporúčanú výrobcom.
- Ak je rúra príliš blízko stien, mohla by sa spáliť alebo hrdzaviť. Ubezpečte sa, že nestojí blízko záclon.
- Nepokladajte nič medzi spodnú časť rúry a povrch, na ktorom stojí. Existuje riziko požiaru.
- Nepokladajte nič na rúru, pokiaľ funguje, horko by mohlo spôsobiť deformácie, poškodenie, atď.
- Nie je možné umiestniť fľaše ani konzervy s jedlom priamo do rúry, mohli by ste poškodiť prístroj alebo niekoho poraniť.
- Pozor: Zabrňte popáleniu počas a



po použití. Kovové časti a sklenené okienka sa môžu ohriať na veľmi vysokú teplotu. Nedotýkajte sa týchto častí pri otváraní a zatváraní dverí.

- Je nutné používať AC zásuvku v dobrom stave. Zasuňte zástrčku na doraz do zásuvky. V opačnom prípade by mohla fungovať nesprávne. Nezapojujte niekoľko zástrčiek do jednej zásuvky.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom (záručným opravárom alebo podobným kvalifikovaným technikom), aby sa zabránilo rizikám.

## 4. FUNGOVANIE

Pred prvým použitím zohrejte vašu rúru naprázdno.

Pre zapnutie rúry treba nastaviť všetka tri kolieska. Najprv musíte zvoliť vami požadovanú teplotu pomocou prvého kolieska, voličom teploty (7). Pri voľbe teploty musíte brať do úvahy druh potraviny, ktorý sa chystáte spracovať.

Následne zvolte nastavenie kolieska pre grilovanie (8). Otočením kolieska do prvej polohy zvolíte horný gril, čo znamená, že budú fungovať odpory hore. Otočením do druhej pozície aktivujete dolné odpory a budete piecť potraviny zdola. A pri otočení do tretej pozície sa zohrejú tak odpory hore, ako aj dole.

Nakoniec treba zvoliť požadovanú dobu pečenia pomocou kolieska časovača (9). Po obvode kolieska sú napísané minuty 10, 20, 30... a pomocou bodiek vyznačené minuty 2, 4, 6...

Po aktivovaní alebo nastavení všetkých troch koliesok rúry sa aktivuje odpočítavanie časovača (9). Doba sa bude znižovať, dokiaľ neubehne zvolený čas. Napokon sa rúra automaticky vypne a ozve sa "pi", ktoré oznamuje, že skončil cyklus pečenia.

I po zvolení teploty možno zmeniť počas pečenia spôsob grilovania a konkrétne časy otočením príslušného kolieska vľavo (7),

(8) alebo (9). Dokonca môžete vypnúť rúru otočením posledného kolieska, tj. kolieska časovača (9), vľavo až nadoraz.

Aby rúra správne fungovala, treba nastaviť všetka tri kolieska. Pokiaľ aktivujete iba jedno alebo dve, rúra sa nerozohreje. Napr. ak aktivujete len časovač, svetelná kontrolka sa aktivuje, ale rúra sa nebude ohrievať.

**POZOR: Ak je rúra špinavá, môže sa predĺžiť doba prípravy pokrmov.**  
**POZNÁMKA: Pri prvom použití môže rúra byť citlivá spálením a môže sa tvoriť dym, čo ale nie je známkou zlého fungovania rúry.**

Druh jedla	Hrúbka	Teplota (°C)	Čas (min.)
Sendvič	2-3 j	200	2-4
Toast	2-4 j	230	2-6
Hamburger	2-3 j	200	3-6
Ryba	1-3 j	200	6-11
Šunka	2-3 cm.	200	6-11
Párky	3-4 j	200-230	7-11
Múčnik	1-2 j	150	18-28
Plátok mäsa	1-2 cm.	230	9-15
Kurča	Polovica kurčťa	180-200	28-40

- **Tácka:** Môže slúžiť pre také jedlá ako sú hamburgery, ražničie, pečené kurča, keksy a pečené pokrmy.
- **Mriežka:** Pečené zemiaky... Všeobecne suché jedlá.
- **Tácka + mriežka:** Pre jedlá s množstvom tuku alebo oleja. Napr. ryba.

**POZOR:** Buďte opatrní pri vyťahovaní pudingu alebo iných horúcich tekutín.

### ZASÚVACIE DRÁŽKY (3)

Môžete podnos nastaviť do štvor rôznych polôh (MH-26N) / troch rôznych polôh (MH-21N), podľa jedla, ktoré chcete uvariť. Napríklad, ak chcete zapiecť makaróny, opiecť viac hornú časť, použijete hornú drážku. K pečeniu kuraťa použijete spodnú drážku.

## 5. ČISTENIE

- Odpojte prístroj a nechajte ho vychladnúť predtým, než ho začnete čistiť.
- Omyte vnútornú i vonkajšiu časť tácky, mriežok a držadlá bavlnenou handričkou (alebo hubkou) a neutrálnym čistiacim prostriedkom.
- Opláchnite vodou. Nepoužívajte kefku s tvrdými štetinkami, mohli by ste poškrať vnútorný povrch rúry, povlak na tácke, mriežky alebo držadlo.
- Očistite vlhku handričkou vonkajšiu časť prístroja.
- Neponárajte prístroj do vody ani ho neumiestujte pod kohútik.
- Nepoužívajte toxické ani abrazívne čistiace prostriedky, ako sú benzín, leštiaci prášok alebo riedidlá.

### UPOZORNENIE

Ak je napájací kábel poškodený, výrobca ho musí vymeniť (záručný opravár alebo podobný kvalifikovaný technik), aby sa zabránilo rizikám.

### BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE



Tento symbol znamená, že sa prístroj nesmie vyhadzovať do kontajneru na domáci odpad.



Pozor: Povrch sa môže ohriať na veľmi vysokú teplotu, keď je prístroj v prevádzke.

## 6. INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom. Musíte ho odovzdať v

autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečí sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov.

Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužiť na jeho likvidáciu tradičné kontajnery. Ďalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

## 1. OPIS

1. Grzałki
2. Szyba
3. Prowadnice
4. Uchwyt drzwi
5. Obudowa zewnętrzna
6. Nóżki
7. Pokrętko wyboru temperatury
8. Pokrętko wyboru trybu grill
9. Pokrętko minutnika
10. Wskaźnik świetlny
11. Przewód i wtyczka
12. Blacha
13. Ruszt
14. Uchwyt rusztu

## 2. DANE TECHNICZNE

	MH-21N	MH-26N
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V	~ 50 Hz
Zużycie energii (W)	1380	1500
Wymiary (mm)	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
Waga (kg)	6,9	7,9

Urządzenie spełnia Dyrektywę dotyczącą Kompatybilności Elektromagnetycznej i Niskiego napięcia.

## 3. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Należy sprawdzić, czy napięcie sieci odpowiada napięciu wskazanemu na urządzeniu.
- Do wkładania lub wyjmowania blachy należy używać uchwytu. Bezpośrednie dotknięcie blachy może spowodować poważne oparzenia.
- Kiedy szyba piekarnika jest gorąca, należy unikać jej kontaktu z wodą. Może ona spowodować pęknięcie szyby.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka elektrycznego, należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód. Ciągąc za przewód można zerwać któryś z kabli wewnątrz przewodu.
- Nie należy umieszczać działającego urządzenia blisko palnika gazowego lub innego źródła ciepła, albo wentylatora elektrycznego itp. W ten sposób zagwarantujemy prawidłową temperaturę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nie posiadające doświadczenia lub wiedzy w użytkowaniu urządzeń tego typu, chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie zamaczać przewodu ani nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia lub gdy nie będzie ono używane, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. To samo dotyczy sytuacji, gdy urządzenie pozostaje bez nadzoru. Nieprawidłowe działanie podczas włączania do prądu może spowodować pożar.
- Podczas przygotowywania potraw, z których może pryskać tłuszcz, np. pieczonego kurczaka, zalecamy użycie dwóch warstw folii aluminiowej ułożonej na blasze, które ograniczą rozpryskiwanie tłuszczu. Jeden kawałek folii należy ułożyć na blasze. Wtedy tłuszcz będzie kapał w zagłębienie między dwiema warstwami folii.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się tym urządzeniem. Nie powinny one używać piekarnika bez nadzoru dorosłych.
- W przypadku awarii i/lub nieprawidłowego działania urządzenia, należy je wyłączyć i nie próbować go naprawiać. W przypadku konieczności dokonania naprawy, należy się skierować do upoważnionego przez producenta serwisu technicznego.
- Nie ustawiać piekarnika zbyt blisko ściany, gdyż można ją spalić lub uszkodzić. Należy się upewnić, że

urządzenie nie znajduje się w pobliżu zasłon i firan.

- Nie należy umieszczać niczego między dolną częścią piekarnika a powierzchnią, na której on stoi. Istnieje ryzyko pożaru.
- Podczas działania piekarnika nie należy umieszczać niczego na obudowie, gdyż gorąco może spowodować odkształcenie lub pęknięcie.
- Nie wolno umieszczać wewnątrz piekarnika butelek ani puszek z żywnością. Może to uszkodzić urządzenie lub spowodować obrażenia ciała.
- Uwaga: Należy uważać, żeby się nie poparzyć w czasie używania piekarnika lub bezpośrednio po jego wyłączeniu. Części metalowe i szyba mogą osiągać bardzo wysokie temperatury. W momencie otwierania lub zamykania drzwiczek nie należy dotykać tych części.
- Należy używać urządzenia ze sprawną wtyczką AC. Wtyczkę należy całkowicie włożyć do gniazdka. W przeciwnym razie, urządzenie może działać nieprawidłowo. Nie należy włączać wielu wtyczek do tego samego gniazdka.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć ryzyka powinien zostać on wymieniony przez producenta (autoryzowany przez niego serwis lub przez wykwalifikowanego technika.

## 4. DZIAŁANIE

Przed pierwszym użyciem, należy rozgrzać pusty piekarnik.

Aby włączyć piekarnik, należy ustawić wszystkie trzy pokręta. Najpierw, pierwszym pokrętelem wyboru temperatury (7) należy ustawić żądaną temperaturę. Wybrana temperatura powinna być odpowiednia dla rodzaju przygotowywanej potrawy. Następnie należy ustawić pokręto wyboru

funkcji grill (8). Jeżeli ustawimy pokręto na pierwszej pozycji, zostanie wybrany górny grill, tzn. włączy się górna grzałka. Ustawiając pokręto na drugiej pozycji, włączą się grzałki dolne i potrawy będą pieczone od dołu. Wreszcie, ustawiając pokręto na trzeciej pozycji, zostają włączone zarówno grzałki górne jak i dolne. Na koniec, należy ustawić żądany czas pieczenia, używając w tym celu pokręta minutnika (9). Na pokrętle są oznaczone minuty 10, 20, 30..., a punkty wskazują minuty 2, 4, 6...

Ustawienie wszystkich trzech pokręteł piekarnika uruchamia licznik minutnika (9) Rozpoczyna to odliczanie wybranego czasu. Po jego upływie, piekarnik wyłączy się automatycznie i wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, wskazujący zakończenie pieczenia.

Mimo dokonania konkretnego ustawienia temperatury, trybu grillowania i czasu, podczas pieczenia istnieje możliwość zmiany wybranych parametrów: wystarczy przekręcić w lewo odpowiednie pokręto (7), (8) lub (9). Można nawet całkowicie wyłączyć piekarnik, przekręcając w lewo do końca ostatnie pokręto, tzn. pokręto minutnika (9).

Aby piekarnik działał prawidłowo, należy ustawić wszystkie trzy pokręta. Jeżeli ustawimy tylko jedno lub dwa, piekarnik się nie rozgrzeje. Np., jeśli uruchomimy minutnik, zapali się wskaźnik świetlny, ale piekarnik się nie rozgrzeje.

**UWAGA: Jeżeli piekarnik jest zabrudzony, pieczenie może trwać dłużej.**  
**UWAGA: Podczas pierwszego użycia piekarnika może pojawić się dym i zapach spalenizny. Nie oznacza to jednak jego nieprawidłowego działania.**

Rodzaj potrawy	Grubość	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Sandwicz	2-3 szt.	200	2-4
Tost	2-4 szt.	230	2-6
Hamburger	2-3 szt.	200	3-6
Ryba	1-3 szt.	200	6-11
Szynka	2-3 cm.	200	6-11
Kielbaska	3-4 szt.	200-230	7-11
Ciasto	1-2 szt.	150	18-28
Filet	1-2 cm.	230	9-15
Kurczak	Pół kurczaka	180-200	28-40

- **Blacha:** Służy do przygotowywania hamburgerów, zapiekanek, pieczonego kurczaka, biszkoptów, pieczeni itp.
- **Ruszt:** Do pieczonych ziemniaków... i innych potraw suchych.
- **Blacha + ruszt:** Do potraw o dużej zawartości tłuszczu lub oleju. Np. do ryb.

**UWAGA:** Pudding lub inne gorące potrawy płynne należy wyjmować z dużą ostrożnością.

### PROWADNICE (3)

Blachę można umieszczać na czterech różnych wysokościach (MH-26N) / trzech różnych wysokościach (MH-21N), zależnie od przyrządzanej potrawy. Np. zapiekankę z makaronem należy piekąc w górnej części piekarnika, umieszczając blachę z zapiekanką na prowadnicy górnej. Aby upiec kurczaka, należy umieścić blachę na prowadnicy dolnej.

## 5. CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, piekarnik należy odłączyć od źródła prądu i ostudzić.
- Zewnętrzną i wewnętrzną stronę blachy, ruszt i uchwyt należy myć bawełnianą ściereczką (lub gąbką) i neutralnym środkiem do mycia.
- Splukać wodą. Nie stosować twardych szczotek, gdyż mogą one porysować wewnętrzną powierzchnię piekarnika oraz ochronną powłokę blachy, rusztu i uchwytu.
- Wnętrze urządzenia przetrzeć wilgotną ściereczką.

- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie wkładać go pod kran.
- Nie stosować toksycznych lub ściernych czyszczywi, takich jak benzyna, proszek do szorowania lub rozpuszczalnik.

### OSTRZEŻENIE

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć ryzyka powinien zostać on wymieniony przez producenta, serwis posprzedażowy lub przez wykwalifikowany personel.

### UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Niniejszy symbol oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać do pojemnika na odpady domowe.



Środki ostrożności: Podczas działania, dostępne powierzchnie piekarnika mogą osiągać bardzo wysokie temperatury.

## 6. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRAWIDŁOWEGO ZARZĄDZANIA ODPADAMI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH"



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Aby podkreślić konieczność współpracy

z ośrodkami segregującymi odpady,  
na produkcie znajduje się informacja  
przypominająca, iż nie należy wyrzucać  
urządzenia do zwykłych kontenerów na  
odpady.

Więcej informacji można zasięgnąć  
kontaktując się z lokalnymi władzami lub  
ze sprzedawcą sklepu, w którym zostało  
zakupione urządzenie.

## 1. ОПИСАНИЕ

1. Нагреватели
2. Стъкло
3. Опорни жлеbove
4. Дръжка на вратата
5. Външна обвивка
6. Подпори
7. Въртящо се копче за избор на температура
8. Въртящо се копче за избор на функция "грил"
9. Въртящо се копче на таймера
10. Светлинен индикатор
11. Кабел и щепсел
12. Тава
13. Решетка
14. Дръжка за решетката

## 2. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MH-21N	MH-26N
Напрежение / Честота	220-240 V	~ 50 Hz
Потребление на електричество (W)	1380	1500
Размери (mm)	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
Тегло (kg)	6,9	7,9

Това изделие отговаря на изискванията на Европейските директиви за електромагнитна съвместимост и ниско напрежение.

## 3. ПРЕПОРЪКИ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Проверете дали напрежението на електрическата мрежа в дома Ви съответства на указаната на уреда.
- Използвайте винаги дръжката на тавата, за да я поставяте или изваждате от фурната. Непосредственият допир с тавата може да предизвика тежки изгаряния.
- Не сипвайте вода и не мокрете стъклото на фурната, когато е топло. Това може да доведе до счупване на стъклото.
- Когато изключвате уреда от контакта, хванете щепсела, а не дърпайте за кабела. Така би могла да се скъса някоя жица вътре.
- Не поставяйте работещия уред в близост до газова печка или друг източник на топлина, електрически вентилатори и други подобни. По този начин ще отчита правилно температурата.
- Този уред не е предназначен за ползване от лица (в това число и деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или нямащи опит и знания, освен ако не са надзиравани или обучени за ползването на уреда от лицето, отговорно за тяхната безопасност.
- Не мокрете кабела и не работете с уреда с мокри ръце.
- Изключвайте кабела от мрежата след използване на апарата или когато няма да го ползвате. Постъпвайте по същия начин и когато уредът остава без наблюдение. Една авария, когато е включен към източника на ток, може да предизвика пожар.
- Когато готвите ястия с олио, което може да пръска, като печено пиле, препоръчително е да използвате два листа алуминиево фолио в тавата, за да намалите пръските мазнина. Сложете единия в тавата. Така олиото ще се стича в пространството между листата алуминиево фолио.
- Следете децата, за да сте сигурни, че не играят с минифурната. Не бива да я ползват, ако наблизо няма някой възрастен.
- В случай на авария и/или не добро функциониране на уреда, угасете го и не се опитвайте да го поправяте. Ако се нуждае от ремонтiranje, обърнете се

само към технически сервис, оторизиран от производителя.

- Ако фурната е сложена твърде близо до стена, тя може да обгори или да се оксидира. Уверете се, уредът не е в близост до пердетата.
- Не поставяйте нищо между долната страна на фурната и повърхността, на която е поставена. Има опасност от пожар.
- Не слагайте нищо върху фурната, когато работи – това може да причини деформация, счупване и т.н.
- Не бива да се слагат бутилки и консерви директно във фурната – това може да увреди уреда или да нарани човек.
- Внимание: Внимавайте да не се изгорите по време или след използването на фурната. Металните части и стъкленият прозорец могат да достигат много високи температури. Не ги пипайте, когато отваряте и затваряте вратата.
- Контактът за променлив ток, който ползвате, трябва да е в добро състояние. Пъхнете напълно щепсела в контакта. В противен случай може да не работи добре. Не включвайте по няколко щепсела на един и същ контакт.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да го смени производителят (негови обслужващ агент или квалифициран електротехник), за да се избегнат рисковете.

#### 4. ФУНКЦИОНИРАНЕ

Преди да ползвате фурната си за първи път, загрейте я празна.

За да включите фурната, трябва да нагласите трите въртящи се копчета. Първо трябва да изберете желаната от

Вас температура с въртящия се бутон за избор на температура (7). Преди да настроите температурата е необходимо да вземете предвид типа хранителни продукти, които ще готвите. След това трябва да нагласите въртящия се бутон за грила (8). Ако го завъртите до първа позиция, избирате грил отгоре, тоест ще работят горните нагреватели. Ако го завъртите до второ положение, ще се включат нагревателите отдолу и ще пекат продуктите отдолу. И накрая, ако поставите въртящия се бутон на трето положение, ще се нагряват както горните така и долните нагреватели. Последно трябва да настоите желаната от Вас продължителност на печене *опеадо* с помощта на въртящия се бутон на таймера (9). Около бутона са означени минутите 10, 20, 30..., а с точки са означени минутите 2, 4, 6...

След като сте включили или нагласили трите въртящи се бутона на фурната, таймерът (9) започва да отчита изтичането на зададеното време. Времето ще намалява, докато изтече колкото е зададено. Тогава фурната ще се изключи автоматично и ще се чуе еднократно свирване, което показва, че цикълът на печене е приключил.

Дори и да сте настроили на конкретна температура, функция "грил" и времетраене, можете да ги променяте по време на печене като само завъртите наляво съответното въртящо се копче (7), (8) или (9). Може включително да изключите фурната напълно, като завъртите докрай наляво последния бутон, тоест въртящото се копче на таймера (9).

За да работи фурната нормално, трябва да нагласите и трите въртящи се бутона. Ако включите само един или два, фурната няма да загрее. Например ако включите таймера, ще светне светлинният индикатор, но фурната няма да се загрее.



**ВНИМАНИЕ:** Ако фурната е замърсена, печеното на вашето ястие може да отнеме повече време.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** При първа употреба, може да се отдели дим или мирис на изгоряло, но това не е поради повреда.

Вид храна	Дебелина	Температура (°C)	Време (мин.)
Сандвич	2-3 бр.	200	2-4
Печена филия	2-4 бр.	230	2-6
Кюфтета	2-3 бр.	200	3-6
Риба	1-3 бр.	200	6-11
Шунка	2-3 см.	200	6-11
Наденица	3-4 бр.	200-230	7-11
Кекс	1-2 бр.	150	18-28
Филе	1-2 см.	230	9-15
Пиле	Половин пиле	180-200	28-40

- **Тава:** Може да служи за храни като кюфтета, печено пиле, кексове, печени и гратинирани ястия.
- **Скара:** Печени картофи ... Суха храна, най-общо.
- **Тава + скара:** За храна с много мазнина или олио - като риба например.

**ВНИМАНИЕ:** Внимавайте, когато вадите от фурната ястия като пудинг или други горещи течности.

### ПРОРЕЗИ ЗА ПРИДЪРЖАНЕ (3)

Може да поставите тавата на четири различни равнища (MH-26N) / три равнища (MH-21N) според ястията, които желаете да приготвите. Например, ако искате да направите запечени макарони, използвайте най-горния прорез. За приготвяне на пиле, използвайте най-долния прорез.

## 5. ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине преди да започнете да го чистите.
- Измийте с памучна кърпа (или гъба) и неутрален препарат вътрешната

и външната страна на тавата, решетката и дръжката.

- Изплакнете с вода. Не използвайте четка с твърди косми, защото може да надраскате повърхността от вътрешната страна на фурната, защитното покритие на тавата, решетката и дръжката.
- Избършете с влажна кърпа външната страна на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода, нито го слагайте под струята от чешмата.
- Не използвайте токсични или абразивни почистващи продукти като бензин, полиращи прахове или разтворители.

### ВАЖНО!

Ако кабелът за захранването е повреден, трябва да го смени производителя (негов обслужващ агент или квалифициран техник), за избягване на рискове.

### МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



Този знак означава, че уредът не трябва да се изхвърля в контейнера с домашните отпадъци.



Внимание: Повърхността може да достигне много високи температури, когато уредът работи.

## 6. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ЕЛИМИНИРАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ ДОМАКИНСКИ УРЕДИ



В края на полезния живот на апарата не бива да го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци. Може да се освободите от него, като го отнесете в специалните центрове за вторични суровини към

местните администрации или вашия доставчик, които са длъжни да улесняват тази дейност. Разделното изхвърляне на електро-домакински уреди предотвратява редица негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неадекватното им изхвърляне, както и позволява рециклирането на материалите, от които е направен уреда, като по този начин се постига чувствителна икономия на суровини и енергия.

С цел да се подчертае още веднъж задължението за разделно изхвърляне на отпадъците на всеки продукт е отбелязан специален знак, който ви предупреждава и подсеща да не го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци.

За повече информация се обърнете към местните власти или към магазина, от където сте купили продукта.

## الوصف

1. المقاومات
2. الزجاج
3. فراغات التركيب
4. مقبض الباب
5. الهيكل الخارجي
6. المحامل
7. دائرة تعديل الحرارة
8. دائرة تعديل عمل التحمير
9. دائرة التوقيت
10. مرشد ضوئي
11. الخيط والدبوس
12. الصحن العام
13. الشبكة
14. مقبض حمل الشبكة

## 2. البيانات التقنية

	MH-21N	MH-26N
التيار / الذبذبات	220-240 V	~ 50 Hz
الاستهلاك	1380	1500
الأحجام	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
الوزن	6,9	7,9

## 3. تنبيهات الأمان والحماية

- راقب قوة التيار في المنزل بان تكون مناسبة مع قوة التيار الموجودة في الجهاز
- أستعمل مقبض الصحن عند إدخال و إخراج الصحن . تجنب الاحتكاك المباشر مع الصحن لتجنب أخطار الحرق
- لا تغطس الصحن في الماء عندما يكون ساخن . هذا من الممكن أن يؤثر في تكسيره
- عند نزع الخيط امسك من الدبوس ولا تجر من الخيط . بهذه الطريقة لكي لا تخرب الخيوط الداخلية للجهاز
- عند عمل الجهاز لا تضعه بالقرب من محرق الغاز أو منابع الحرارة أو المهويات الكهربائية . وغيرها بهذه الطريقة تراقب بشكل جيد الحرارة .
- هذا الجهاز غير موجه لاستعماله من طرف الأشخاص (بما فيهم الأطفال ) ذوي الإعاقة الجسدية . العقلية الحساسة . أو نقص في المعرفة والخبرة حتى يكون بالقرب منهم شخص للمراقبة أثناء استعمال الجهاز .
- أفضل الخيط عند النهاية من العمل وعندما لا تستعمله . قم بنفس العمل عندما يبقى الجهاز وحده . العمل السببي له ممكن أن يؤثر في أخطار .
- لا تبلل الخيط ولا تلمسه بواسطة الأيدي مبللة
- عند طهي الطعام المتناثر للزيت . مثل الدجاج المحمر , ينصح باستعمال قصاصات الورق الألمنيوم في الصحن , من أجل التنقيص من تناثر الزيت ضع واحدة في الصحن والزيت يتقاطر في الصحن عن طريق الثقوب .

- راقب الأطفال حتى لا يلعبون بالجهاز . وان لا يستعملوه بدون أن يكون شخص بالغ لمراقبتهم .
- في حالة العطب أو العمل السبئي للجهاز .افصله ولا تحاول تصليحه وتوجه بهي نحوى المصالح التقنية المختصة لتصليحه .
- عند تواجد الفرن قريب من الحائط ممكن أن يؤثر في الحرق أو تخريبه تأكد من أن الفرن بعيد عن الستارات .
- لا تضع تحت الفرن والمساحة المركزية له أي شيء ممكن أن يسبب في الحروق .
- لا تضع أي شيء على الفرن أثناء التشغيل لان الحرارة الناجمة منه ممكن أن تسبب في أخطار .
- لا يمين إدخال علب أو قارورات الأغذية مباشرة في الفرن . ممكن أن تآثر على الجهاز والأشخاص من حوله .
- حاذري : تجنب الحرق بعد وأثناء الاستعمال . العناصر المعدنية والنافذة الزجاجية ممكن أن تبلغ حرارة جد مرتفعة . لا تلمس هذه المناطق عند غلق وفتح الباب .
- يجب أن تستعمل دبوس التيار CA في حالة جيدة . أصل الدبوس في الوصل بأكمله . عند العكس العمل يكون متقاطع . لا تضع عدة دبائيس في نقص الوصل .
- في حالة عطب خيط الاتصال , المنتج يجب أن يغيره(أو الشخص المرخص له من طرف المنتج) لتجنب الأخطار .

#### 4. التشغيل

قبل الاستعمال للفرن لأول مرة شغله فارغا

- لتشغيل الفرن يجب تعديل الدوائر الثلاث . أولا , يجب اختيار الحرارة بواسطة الدائرة الأولى المخير للحرارة (7). قبل اختيار الحرارة , يجب أن تعلم نوع الغذاء الذي تريد الطهي.
- بعد ذلك يجب أن تعدل بضغط دائرة التحمير (8) عند تدوير الدائرة نحوى الوضعية الأولى تختار التحمير العلوي هذا يعني تشتغل المقاومات العلوية وعند تدوير الدائرة نحوى الوضعية الثانية تشتغل المقاومات السفلى لتحمير الغذاء من الأسفل وفي الأخير عند تدوير الدائرة نحوى الوضع الثالث تشتغل المقاومات العلوية والسفلى .
- للنهاية . يجب اختيار توقيت الطهي الذي تريد بواسطة دائرة التوقيت (9) لديك مؤشرات حول الدائرة للدقائق 10,20,30 ... مبنية من خلال التوقيتات والدقائق 2,4,6,....
- بعد تشغيل وتعديل الدوائر الثلاث للفرن , العد التنازلي للتوقيت (9) يشتغل ويبدأ الوقت في النزول حتى ينتهي التوقيت وحينها الفرن يتوقف بطريقة اتوماتكية ويرن "بين" معلنا نهاية توقيت الطهي.

مع انه عدلت الحرارة , عمل التحمير والتوقيت المحدد يمكن التغيير أثناء عملية الطهي فقط بالتدوير نحوى اليسار للدائرة المناسبة (7).(8) أو(9) ويمكن كذلك توقيف الفرن بالتدوير كليا نحوى اليسار الدائرة الأخيرة يعني دائرة التوقيت (9).

لكي يشتغل الفرن بطريقة سليمة يجب تعديل الدوائر الثلاث . عند تشغيل واحدة أو اثنتين الفرن لا يسخن . مثلا عند تشغيل دائرة التوقيت المرشد الضوئي يشتغل ولكن الفرن لا يسخن .

حاذري : عندما يكون الفرن متسخ يمكن أن يتأخر الطهي قليلا  
 نقطة : يمكن أن ينتج دخان ورائحة بالحرق خلال العمل لأول مرة ولكن ليس  
 السبب العمل السيئ

نوع الغذاء	التوقيت (الدقائق)	(°C) الحرارة السمك	
سندوتش	2-3	200	2-4
تحميص	وحدة 2-4	230	2-6
همبورقيزا	وحدة 2-3	200	3-6
سمك	وحدة 1-3	200	6-11
خامون	سم 2-3	200	6-11
نقاني	وحدة 3-4	200-230	7-11
حلوة	وحدة 1-2	150	18-28
شرائح	سم 1-2	230	9-15
دجاجة	نصف دجاجة	180-200	28-40

- **الصحن :** يمكن أن يصلح للأكل مثل الهمبورقيزا , التحمير , الدجاج المحمر الحلوى والأغذية المحمرة .
- **الشبكة:** البطاطس المحمرة.... الأغذية الناشفة بصفة عامة .
- **الصحن + الشبكة :** للأغذية كثيرة الدسم والزيت مثلا السمك .

حاذري : حاذري عند إخراج السوائل والأغذية الساخنة .

### مسالك التثبيت (3)

يمكن أن تضع الصفيحة في أربع وضعيات (MH-26N) / وثلاث وضعيات (MH-21N) مختلفة وذلك حسب الأطباق التي تريد التحضير , مثلا , عندما تريد تحمر العجائن بطبخها بشكل أأثر من الجهة العليا , استعمل المسلك العلوي , لطهي الدجاج , استعمل السفلى .

### 5. التنظيف

- افصل الجهاز واتركه يبرد قبل البداية في التنظيف
- نصف الجهة الداخلية والخارجية للصحن والشبكة والمساك بواسطة منديل القطن أو (منشفة) بواسطة منصف عادي .
- نصف بالماء لا تستعمل فرشاة قاسي يمكن أن تأثر على الجهة الداخلية للفرن الحماية للفرن الشبكة أو الفراغات
- مرر بواسطة منديل مبلل الجهة الخارجية للجهاز .
- ل تغطس الجهاز في الماء ولا تضعه تحت الحنفية ا
- لا تستعمل المواد المزيله المؤكسدة أو الكاشطة مثل البنزين الغبار المزيل أو المزيلات .

## تحذير :

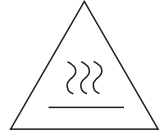
في حالة تعطب الخيط الكهربائي المنتج يجب أن يغيره (الشخص المرخص من طرف المصالح التقنية المختصة أو الممثلة) لتجنب الأخطار .

## تحذيرات أمنية

هذا الرمز يبين أن الجهاز لا يجب أن يتخلص منه في حاوية الأوساخ المنزلية .



تحذير : المساحات السطحية ممكن أن تبلغ درجة حرارة جد عالية عندما يكون الجهاز يعمل .



## 6 معلومات حول التسير الجيد للنفايات الكهربائية و الإلكترونية



عند نهاية الحياة العملية لهذا الجهاز لا ترميه مع النفايات المنزلية يمكن إعطائه بدون اي تكاليف إلى المراكز المحلية المختصة او الموزعين الذين يوفرن هذه العملية رمي النفايات على حدا يعني تجنب عواقب سلبية على المحيط و الصحة ويسمح بالتسير الجيد لمركبات الاجهزة و التسير العقلاني للطاقة ومصادرها  
لمعلومات إضافية إتصل بالسلطات المحلية او محل إقتناء الجهاز

## 1. DESKRIBAPENA

1. Erresistentziak
2. Beira
3. Eusteko artekak
4. Atearen heldulekua
5. Kanpoko karkasa
6. Euskarriak
7. Tenperaturaren hautagailua
8. Grill funtzioaren hautagailua
9. Tenporizadorea
10. Argi adierazlea
11. Kablea eta larakoa
12. Erretilu itsua
13. Sareta
14. Saretari eusteko heldulekua

## 2. EZAUGARRI TEKNIKOAK

	MH-21N	MH-26N
<b>Tentsioa / Maiztasuna</b>	220-240 V	~ 50 Hz
<b>Kontsumoa (W)</b>	1380	1500
<b>Neurriak (mm)</b>	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
<b>Pisua (kg)</b>	6,9	7,9

Produktu honek Europako direktibak betetzen ditu Bateratasun Elektromagnetikoari eta Behe Tentsioari dagoakionez.

## 3. SEGURTASUNeko OHARRAK ETA NEURRIAK

- Segurtatu etxeko sarearen tentsioa bat datorrela tresnarako adierazi denarekin.
- Erretilua sartzeko edo ateratzeko heldu beti heldulekutik. Erretilua zuzenean ukituz gero, gerta daiteke erredura handiak izatea.
- Ez busti urez labearen beira labea bero dagoenean. Hori egitean beira apur daiteke.
- Gailua deskonektatzeko ez tiratu kabletik, burutik baizik. Bestela, barruko kablaren bat apur zitekeen.
- Labea martxan dagoela ez jarri inoiz gas erregailu baten ondoan, ez eta beste bero iturri baten edo haizagailu elektriko baten ondoan ere. Horrela kontrolatu ahal izango duzu tenperatura egokia den ala ez.
- Aparatu hau ez dago pentsatuta gaitasun fisikoak, sentsorialak edo mentalak urrituta dituzten pertsonen erabiltzeko (haurrak barne), edo esperientziarik edo ezagutzarik ez dutenek erabiltzeko, ez bada horien segurtasunaz arduratzen den pertsona arduradun batek gailuaren erabilera gainbegiratzen edo erakusten diela.
- Ez busti kablea eta ez manipulatu unitatea eskuak bustita badituzu.
- Gailua erabili ondoren edo gehiago erabili behar ez baduzu, atera kablea entxufetik. Egin gauza bera inor ez badago gailua zaintzen. Argindarraren hartunearekiko konexioak gaizki funtzionatzen badu, horrek sutea eragin dezake.
- Olioak duten eta zipritzinak bota ditzaketen platerak prestatzen dituzenean, esaterako oilasko errea, gomendatzen da erretiluan aluminiozko paperaren bi geruza jartzea, olioak gutxiago zipritzintzeko. Jarri bat erretiluan. Orduan olio tantak aluminio paperen artean dagoen hutsune batera eroriko dira.
- Zaindu haurrak segurtatzeko ez direla aparatuarekin jolasten ari. Haurrek ezingo dute labea erabili inguruan pertsona heldurik ez badago.
- Gailua matxuratu bada edo gaizki badabil, itzali eta ez saiatu konpontzen. Konpondu beharra badago, jo soilik fabrikatzaileak baimendutako Laguntza Teknikoko Zerbitzu batera.
- Labea hormatik oso hurbil badago, horma erre edo herdoildu daiteke. Ziurtatu gailuaren ondoan kortinarik ez dagoela.
- Ez jarri ezer labearen azpialdean, labearen azpiko aldearen eta labeari eusten dion gainazalaren artean alegia. Sute arriskua dago.
- Ez jarri ezer labearen gainean labea martxan dagoen bitartean, beroarekin deformatu edo hautsi egin daiteke eta.
- Ez sartu zuzenean labean ez botilarik ez janaren latarik, aparatua edo norbait kaltetu daiteke eta.

- Kontuz: Kontuz ibili labea erabiltzen ari zarenean edo erabili ondoren, erre zaitezke eta. Zati metalikoak eta kristalaren leihatila oso bero egon daitezke. Ez ukitu zati horiek atea ireki edo ixterakoan.
- Ondo dagoen Korronte Alternoko entxufe bat erabili beharko duzu. Sartu entxufe oso-osorik argindarraren hartunean. Bestela, baliteke gaizki funtzionatzea. Ez konektatu entxufe bat baino gehiago hartune berean.
- Elikatze kablea hondatuta badago, fabrikatzaileak aldatu egin beharko du (zure zerbitzu agenteak edo antzeko teknikari kualifikatuak) arriskuak saihesteko.

## 4. FUNTZIONAMENDUA

Labea lehen aldiz erabili baino lehen, berotu labea hutsik dagoela.

Labea pizteko hiru hautagailuak egokitu beharko dituzu. Hasteko, lehenengo hautagailuari (7) eraginda nahi duzun tenperatura aukeratuko duzu. Tenperatura aukeratu aurretik, kontuan izan zein jaki prestatuko duzun.

Ondoren, grill funtzioaren hautagailua (8) egokitu beharko duzu. Hautagailua lehenengo posiziora eramaten baduzu, goiko grilla aukeraturiko duzu, hau da, goiko erresistentziak jarriko dira martxan. Bigarren posiziora eramaten baduzu, berriz, beheko erresistentziak jarriko dira martxan eta jakiak azpitik egingo dira. Eta bukatzeko, hirugarren posiziora eramaten baduzu, goiko zein beheko erresistentziak jarriko dira martxan.

Bukatzeko, jakia labean zenbat denboran eduki nahi duzun aukeraturiko duzu. Horretarako tenporizadorea erabiliko duzu (9). Hautagailuaren inguruan 10, 20, 30... minutuak datoz adierazita eta 2, 4, 6 ... minutuak, berriz, puntuen bidez adierazita daude.

Labearen hiru hautagailuak aktibatuta edo egokituta eduki ondoren, tenporizadoreak

atzera zenbatzen hasiko da (9). Denbora gutxitzen joango da aukeraturako denbora osoa igaro arte. Orduan, labea automatikoki itzaliko da eta txistu bat entzungo da, labean egoteko denbora bukatu dela adierazteko.

Temperatura, grill funtzioa eta iraupena aukeraturata badituzu ere, jana labean dagoen bitartean ere aldatu ahal izango dituzu. Horretarako hautagailua (7), (8) edo (9) ezkerretara jiratu baino ez duzu egin beharko. Labea itzaltzea ere posible izango da, horretarako azkeneko hautagailua, hau da, tenporizadorea (9) ezkerretara gutzitx jiratu beharko duzularik.

Labeak behar bezala funtziona dezan hiru hautagailuak egokitu behar dira. Bat edo bi aktibatzen badituzu, labeak ez du berotuko. Esaterako, tenporizadorea aktibatzen baduzu, argi adierazlea piztu egingo da, baina labea ez da berotuko.

**KONTUZ: Labea zikin badago, gerta daiteke platera egiteko denbora gehiago behar izatea.**

**OHARRA: Erabiltzen den lehen aldian kea eta erre usaina atera daiteke, baina hori ez da izango gaizki funtzionatzen duelako.**

Jaki mota	Lodiera	Temperatura (°C)	Denbora (min.)
Sandwicha	2-3 unit	200	2-4
Txigorkia	2-4 unit	230	2-6
Hanburgesa	2-3 unit	200	3-6
Arraina	1-3 unit	200	6-11
Urdaiazpikoa	2-3 cm.	200	6-11
Saltxitxa	3-4 unit	200-230	7-11
Pastela	1-2 unit	150	18-28
Xerra	1-2 cm.	230	9-15
Oilaskoa	Oilasko erdia	180-200	28-40

- **Erretilua:** Hanburgesak, gratinatuak, oilasko errea, bizkotxoak eta jaki erreak zerbitzatzeko balio dezake.
- **Sareta:** Patata erreak ... Janari lehorra oro har.
- **Erretilua + Sarea:** Koipe edo olio asko duten jakietarako. Esaterako, arraina.



**KONTUZ:** Kontuz izan puddinga edo bero dauden beste likido batzuk ateratzerakoan.

### EUSTEKO ARTEKAK (3)

Erretilua lau posiziotan (MH-26N) / hiru posiziotan (MH-21N) jarri ahal izango da, prestatu nahi diren janen arabera. Esaterako, makarroiak gratinatu nahi badituzu, goitik behetik baino gehiago eginda, erabili goiko arteka. Oilaskoa erretzeko, erabili behekoa.

## 5. GARBITZEA

- Gailua garbitzen hasi aurretik, atera entxuflea eta utzi hozten.
- Garbitu erretilua barrutik eta kanpotik, bai eta saretan eta heldulekua ere, garbigarri neutro batez bustitako kotoizko zapi batekin (edo esponja batekin).
- Urez pasatu. Ez erabili zurda gogorreko eskuilarik, labearen barruko azala, erretiluaren babesa, saretan edo heldulekua markatuta gelditu daitezke eta.
- Pasatu zapi busti bat gailuaren kanpoaldetik.
- Ez sartu aparatua uretan, ez ipini txorrotaren azpian.
- Ez erabili garbigarri toxikorik edo urratzailerik, esaterako gasolina, leuntzeko hautsa edo disolbatzailea.

### OHARRA

Elikatze kablea hondatuta badago, fabrikatzaileak aldatu egin beharko du (zure zerbitzu agenteak edo antzeko teknikari kualifikatuak) arriskuak saihesteko.

### SEGURTASUNeko OHARRAK



Ikur honek esan nahi du aparatua ezin dela etxeko hondakinaren edukiontzira botatu.



Kontuz: Eskura ditugun gainazalak asko berotu daitezke, gailua martxan dagoenean.

## 6. APARATU ELEKTRIKO ETA ELEKTRONIKOEN HONDAKINEN KUDEAKETA EGOKIRAKO INFORMAZIOA



Behin aparatuaren erabilera biziak bukatuta ez da etxeko hondakin orokorrekin nahastuko.

Kostu gehigarrik gabe, herri administrazio edo

zerbitzu hau ematen duten

banatzaileen jasotze zentro espezifikoei utzi daitezke.

Etxetresna Elektrikoaren hondakinak banatuta ezabatzeko ingurumenarentzako eta osasunarentzako ondorio negatiboak posibleak ekiditea esanahi du. Honek hondakinak tratamendua jasotzeko aukera eta osagaien birziklatzea ekar dezake, energia eta baliabide kontsumoen murrizketa garrantzitsua lortuta. Jasotze selektiboan laguntzeko betebeharrak azpimarratzeko, produktuak arrastoa dauka edukiontzian tradizioan produktuak hauek ezabatuz gero eragin dezakeen kalteak ohartzeko.

Informazio gehiago jaso nahi izanez gero herri agintaritzarekin edo produktua eskuratutako saltokiarekin harremanetan jar zaitezke.