

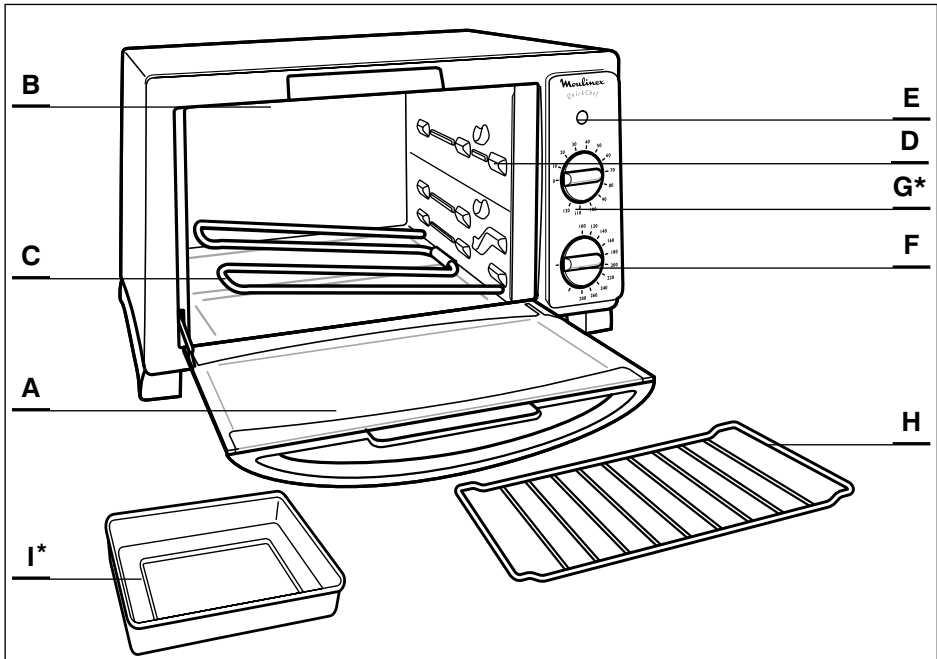
Document sujet à modification
Änderungen des Dokuments vorbehalten
Document subject to modification
Med forbehold for ændringer
Dokumentet kan komma att ändras
Med forbehold om endringer i dokumentet
Muutoksenalainen julkaisu
Bu doküman deđiştirilebilir
Έγγραφο που υπόκειται σε τροποποιήσεις
Настоящий документ может подвергаться изменениям
هذه النشرة قابلة للتغيير

Avril 2003
Réf. : 3304688
(Moulinex AHJ1 - AHJ2)
Conception et réalisation : ADHOC'S - 3195

Moulinex

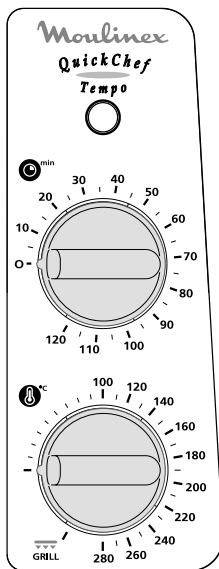
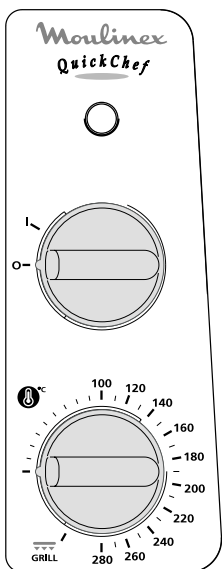


Schéma descriptif - Beschreibung des Schemas - Explanatory diagram - Oversigt -
 Beskrivande schema - Beskrivende skisse - Uunin osat - Açıklamalı şema -
 Περιγραφικό σχεδιάγραμμα - Схема аппарата и его описание - رسم بياني



AHJ1

AHJ2



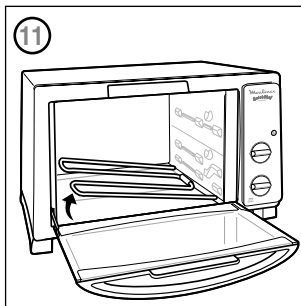
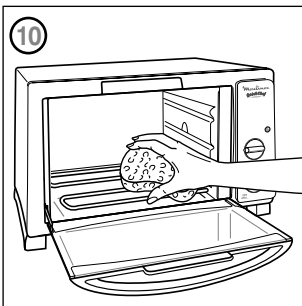
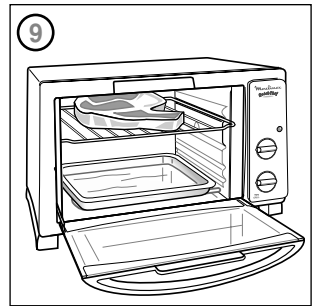
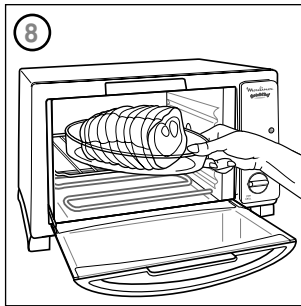
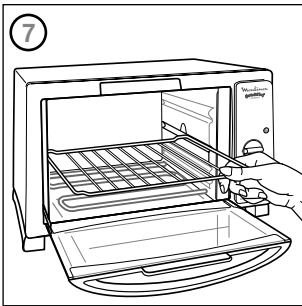
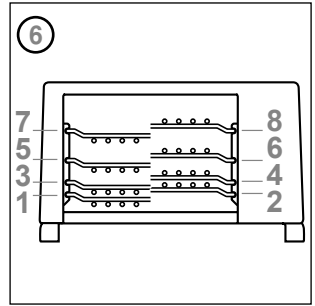
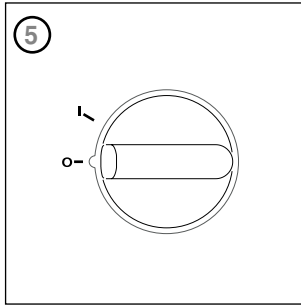
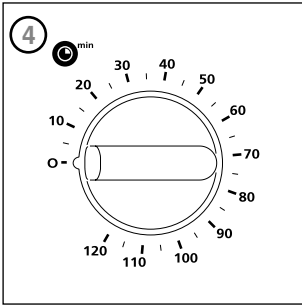
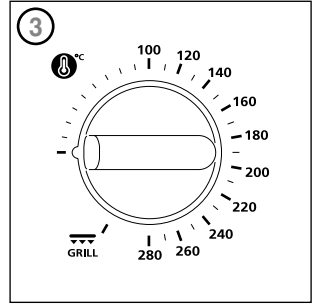
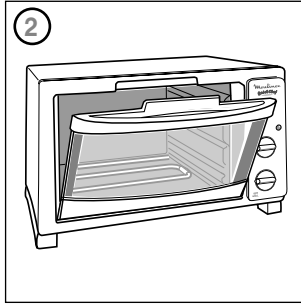
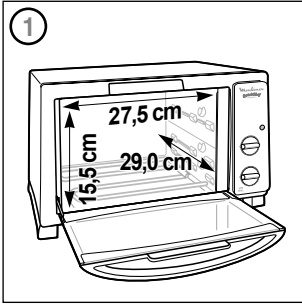


Schéma descriptif

- A** Porte avec poignée isolante
- B** Résistance supérieure de grill
- C** Résistance inférieure relevable
- D** Parois aluminées
- E** Voyant lumineux de fonctionnement

- F** Thermostat avec position grill
- G** Minuterie ou bouton Marche/Arrêt*
- H** Grille réversible
- I** Plat*

Conseils et caractéristiques

Les temps indiqués peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur des aliments ainsi que de la température initiale du four. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.

Les températures indiquées sur votre four sont données à titre indicatif.

Pour les rôtis de viandes et de volailles

Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

Pour les pâtisseries

Utilisez de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.



Votre four n'a pas été conçu pour être encastré.

Modèles	AHJ1	AHJ2
Volume utilisable	12 L	12 L
Consommation d'énergie (kWh)		
Montée à 200°C	0,07	0,07
Maintien à 200°C pendant 1 h	0,39	0,39
Total	0,46	0,46

Pour choisir plats et moules

- ① Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

Avant la première utilisation

Déballez les accessoires, puis lavez-les et essuyez-les.

- ② Faites fonctionner votre appareil à vide porte ouverte en tournant le bouton thermostat sur 280°C pendant 15 min. pour éliminer l'odeur de neuf.

Connaître votre four

③ Thermostat

Il permet de régler la température de 100°C environ à 280°C environ.

Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Tableau des équivalences

Position de thermostat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Température en °C	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

④ Minuterie* (Modèle AHJ2)

Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est sélectionné, le four fonctionne.

Elle permet de régler le temps de cuisson de 10 à 120 minutes.

Lorsque le temps programmé est écoulé, elle sonne et le four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

⑤ Bouton Marche/Arrêt (Modèle AHJ1)

Il suffit de tourner le bouton pour mettre en marche ou arrêter l'appareil. Position "I" : le four est en marche, le voyant s'allume.

Position "O" : le four est arrêté.

⑥ Grille réversible

Vous pouvez placer la grille à 3 hauteurs différentes. En la retournant vous obtenez 3 niveaux supplémentaires.


Fonction four

Pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries...

- ⑦ Placez la grille à la hauteur souhaitée.
- ⑧ Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte. Réglez le thermostat à la température désirée. Réglez la minuterie* ou tournez le bouton Marche/Arrêt sur "1"*. Le four chauffe.

En fin de cuisson

L'appareil s'arrête automatiquement dès que la minuterie sonne, ou amenez le bouton Marche/Arrêt sur "0".*

 **Ne posez pas de plat directement sur la résistance inférieure en fonction four.**

Fonction grill

Pour saisir et cuire les viandes et bien dorer les gratins

Positionnez le thermostat sur la position GRILL. Préchauffez votre four 5 minutes.

- ⑨ Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance supérieure. Mettez un plat avec un peu d'eau directement **sur la résistance inférieure qui ne chauffe pas** afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson. Réglez la minuterie* ou tournez le bouton Marche/Arrêt sur "1"*.

 **Laissez toujours la porte entrouverte.**

Le grill fonctionne. Surveillez vos aliments et retournez-les à mi-cuisson si nécessaire.

En fin de cuisson


L'appareil s'arrête automatiquement dès que la minuterie* sonne, ou tournez le bouton Marche/Arrêt sur "0".

Entretien et nettoyage

 **Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.**

Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir le four.

- ⑩ Nettoyez la porte, la poignée, les surfaces extérieures émaillées ou laquées avec de l'eau. Séchez.

 **N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.**

Pour faciliter le nettoyage

Enlevez les projections graisseuses avec une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.

- ⑪ Pour faciliter le nettoyage, votre four est équipé d'une résistance inférieure relevable. Soulevez la résistance inférieure de la sole, pour nettoyer les parois intérieures du four. Remplacez la résistance à sa position initiale après chaque nettoyage.

 **Ne forcez jamais pour relever la résistance inférieure.**

Tous les accessoires (grille, plat) se nettoient à l'eau additionnée de détergent.

Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.**
- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
 - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre four à proximité d'enfants.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Etouffez les flammes externes au produit avec un linge humide. Ne tentez jamais d'ouvrir la porte du four en cas d'incendie de celui-ci.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, objets...).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Conservez ces instructions

Beschreibung des Schemas

- A Tür mit Isoliergriff
- B Oberes Grillelement
- C Aufstellbares unteres Grillelement
- D Aluminisierte Wände
- E Anzeigenlampe Betrieb

- F Thermostat mit Grillposition
- G Zeitschalter oder EIN/AUS-Knopf*
- H Umkehrbarer Rost
- I Auffangblech*

Ratschläge und technische Daten

Die angegebenen Zeiten können je nach Gewicht, Größe oder Dicke der Nahrungsmittel sowie je nach der ursprünglichen Temperatur des Backofens variieren. Sie können je nach individuellem Geschmack erhöht oder gesenkt werden.

Bei den an dem Backofen angegebenen Temperaturen handelt es sich um Richtwerte.

Für Fleisch- und Geflügelbraten

Behälter mit hohem Rand (mindestens 5 cm) verwenden, um Fettspritzer auf den Backofenwänden zu vermeiden.

Für Backwaren

Vorzugsweise Behälter mit Antihafbeschichtung verwenden, um das Herausnehmen des Gebäcks zu erleichtern.

 **Der Backofen ist nicht für den Einbau geeignet.**

Modelle	AHJ1	AHJ2
Nutzvolumen	12 L	12 L
Energieverbrauch (kWh)		
Anstieg auf 200 °C	0,07	0,07
Halten auf 200 °C während 1 Stunde	0,39	0,39
Insgesamt	0,46	0,46

Wahl von Formen und Behältern

- ① Innenmaße des Ofens berücksichtigen.

Vor dem ersten Gebrauch

Zubehör auspacken, spülen und abtrocknen.

- ② Leeren Backofen bei geöffneter Tür 15 Min auf ca 280°C erhitzen, um etwaige Rückstände und den sog. "Neuheitsgeruch" zu beseitigen.

Näheres über den Backofen

③ Thermostat

Das Thermostat regelt die Temperatureinstellung zwischen 100°C und 280°C, während der Zubereitung können diese Einstellungen jederzeit geändert werden.

Tabelle der Übereinstimmungen										
Thermostat- position	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatur in °C	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

④ Zeitschalter* (Modell AHJ2)

Der Zeitschalter erlaubt eine genaue Einstellung der Zubereitungszeit im Intervall zwischen 10 und 120 min. Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich automatisch ab.

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie den Zeitschalter auf Null zurückstellen. Für Garzeiten unter 25 Minuten drehen Sie den Knopf auf 30 Minuten und stellen ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.

⑤ EIN/AUS-Knopf (Modell AHJ1)

Um den Backofen ein- oder auszuschalten, braucht man den Knopf nur zu drehen. Position "I": der Backofen ist eingeschaltet, die Anzeigenlampe leuchtet auf. Position "O": der Backofen ist ausgeschaltet.

⑥ Umkehrbarer Rost

Sie können den Rost auf 3 verschiedenen Ebenen einschieben. Wenn Sie ihn umdrehen, erhalten Sie 3 weitere Ebenen.

Funktion Backofen

Um Fleisch, Fisch, Überbackenes, Aufläufe zu garen und Kuchen zu backen...

- ⑦ Rost auf der gewünschten Höhe einschieben.
- ⑧ Behälter mit den Nahrungsmitteln in den Backofen schieben und Tür schließen.
Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen.
Zeitschalter* einstellen oder EIN/AUS-Knopf auf "I"* stellen.
Der Backofen heizt auf.

Am Ende des Garvorgangs

Der Backofen schaltet sich automatisch aus, sobald der Zeitschalter ertönt, oder der EIN/AUS-Knopf auf "O" gedreht wird.

 *Bei Ofenbetrieb darf nichts auf das untere Grillelement gestellt werden.*

Funktion Grill

Um Fleisch anzubraten, zu garen oder Überbackenes richtig zu bräunen

Thermostat auf Position GRILL stellen.
Den Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

- ⑨ Legen Sie das Gargut auf den Rost direkt unter dem oberen Grillelement.
Stellen Sie zum Auffangen von Fett und Bratensaft eine mit ein wenig Wasser gefüllte Schüssel direkt **auf das nicht aufgeheizte untere Grillelement**.
Zeitschalter* einstellen oder EIN/AUS-Knopf auf "I" stellen.

 *Tür stets ein wenig geöffnet lassen.*

Der Grill funktioniert
Ihre Nahrungsmittel stets überwachen und wenn erforderlich nach halber Garzeit umdrehen.

Ende des Garvorgangs

Der Backofen schaltet sich automatisch aus, sobald der Zeitschalter ertönt, oder der EIN/AUS-Knopf auf "O" gedreht wird.*

Wartung und Reinigung

 *Fettansammlung im Backofen vermeiden.*

Vor jeder Wartung oder Reinigung Backofen vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.


- ⑩ Tür, Griff, emaillierte oder lackierte Außenflächen mit Wasser reinigen.
Anschließend trocknen lassen.

 *Weder scharfe Reinigungsmittel (insbesondere keine Scheuermittel auf Sodabasis) noch Kratzschwämme und Scheuerkissen verwenden.*

Um die Reinigung zu vereinfachen

Fettspritzer mit einem in warmem Seifenwasser getränkten Schwamm entfernen, abspülen und sorgfältig abwischen.

- ⑪ Zur Erleichterung der Reinigung ist der Ofen mit einem aufstellbaren unteren Grillelement ausgestattet.
Klappen Sie das untere Grillelement bei der Reinigung der Innenflächen des Ofens nach oben.
Nach der Reinigung muss das Grillelement wieder in seine ursprüngliche Stellung zurück gebracht werden.

 *Beim Aufstellen des unteren Grillelements darf keinesfalls Gewalt angewendet werden.*

Alle Zubehörteile (Rost, Behälter) können mit Wasser, dem ein Reinigungsmittel zugesetzt wurde, gereinigt werden.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

- **Nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen und die “Bedienungsanleitung” sorgfältig durchzulesen.**
- Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsvorschriften und -bedingungen sowie folgenden Richtlinien:
 - Richtlinie Elektromagnetische Kompatibilität 89/336/EG, geändert durch die Richtlinien 92/31/EG und 93/68/EG,
 - Richtlinie Niederspannung 73/23/EG, geändert durch die Richtlinie 93/68/EG.
- In Anbetracht der Vielfalt der geltenden Normen lassen Sie dieses Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Käuferland verwendet wird, von einer zugelassenen Kundendienststelle überprüfen.
- Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen.
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Netzspannung entspricht (nur Wechselstrom).
- Elektrokabel nicht herunterhängen lassen und vermeiden, dass es die heißen Teile des Backofens berührt. Gerät nicht vom Stromnetz trennen, indem Sie an dem Kabel ziehen.
- Gerät stets an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Nur eine Verlängerungsschnur in gutem Zustand mit einem geerdeten Stecker und einem Leiter, dessen Querschnitt mindestens dem des mit dem Gerät gelieferten Kabels entspricht, benutzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Elektroinstallation ausreicht, um ein Gerät dieser Leistung zu speisen.
- Die Temperatur der Tür und Außenfläche kann während des Betriebes sehr hoch sein, fassen sie daher nur die Griffe und Knöpfe an und benutzen sie gegebenenfalls Handschuhe.
- Um Stromstöße zu vermeiden, Stromkabel, Stecker oder Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sollte es vorkommen, dass gewisse Teile des Produktes Feuer fangen, niemals versuchen, diese mit Wasser zu löschen, sondern externe Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken. Niemals versuchen, die Tür des Backofens zu öffnen, falls in diesem ein Brand ausgebrochen ist.
- Keine entzündbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes oder unter dem Möbel, auf dem das Gerät aufgestellt ist, aufbewahren.
- Gerät nicht benutzen, wenn:
 - dessen Netzschnur beschädigt ist,
 - es hingefallen ist und sichtbare Beschädigungen oder Betriebsanomalien aufweist.In diesem Fall ist das Gerät an die nächste zugelassene Kundendienststelle zu schicken, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Gerät nicht unter einem Wandelement, einem Regal oder in der Nähe entzündbarer Stoffe wie Vorhänge, Gardinen, Behänge etc. in Betrieb nehmen.
- Gerät nicht als Wärmequelle verwenden.
- Niemals Papier, Karton oder Kunststoff in das Gerät legen und nichts darauf abstellen (Küchengeräte, Gegenstände...).
- Nichts in die Lüftungsöffnungen einführen und diese nicht verstopfen lassen.
- Zu Ihrer Sicherheit Gerät niemals selbst auseinander nehmen; wenden Sie sich an eine zugelassene Kundendienststelle.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für Haushaltszwecke entwickelt. Jeder gewerbliche, ungeeignete oder nicht der Gebrauchsanleitung entsprechende Einsatz stellt den Hersteller von jeglicher Haftung und Garantie frei.

**Diese Anweisungen
aufbewahren**

Explanatory diagram

- A** Door with insulated handle
- B** Top grill element
- C** Hinged bottom heating element
- D** Aluminium-coated walls
- E** On/Off warning light

- F** Thermostat with grill position
- G** Timer or On/Off button*
- H** Reversible rack
- I** Baking tray*

Tips and features


Times indicated can vary depending on the weight, size or thickness of foods as well as the initial temperature of the oven. They can be lengthened or shortened to suit everybody's taste. The temperatures shown on your oven are given as a guide only.

For roast meats and poultry

Use high-sided dishes (at least 5 cm) to reduce grease splashes on the oven walls.

For cakes

Preferably use dishes with a non-stick coating for easy turning out.

 **Your oven is not designed to be built in or wall-mounted.**

Models	AHJ1	AHJ2
Usable volume	12 L	12 L
Power consumption (kWh)		
Raised to 200°C	0.07	0.07
Held at 200°C for 1 h	0.39	0.39
Total	0.46	0.46

When choosing dishes and pans

- ① Take your oven's internal measurements into account.

Before using for the first time

Unpack accessories, then wash and wipe them.

- ② Run your appliance empty with the door open turning the thermostat button to 280°C for 15 min. to eliminate the smell of newness.

Getting to know your oven

③ **Thermostat**

This allows you to set the temperature from about 100°C to about 280°C. You can change your settings during cooking.

Conversion chart										
Thermostat position	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperature in °C	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

④ **Timer*** (AHJ2 Model)

As soon as you activate the timer and the thermostat is selected, the oven is running.

You can set the cooking time from 10 to 120 minutes.

When the programmed time has finished, the buzzer sounds and the oven stops automatically.

You can interrupt cooking at any moment by returning the timer to zero.

For times of less than 25 minutes, turn the button to 30 minutes and then turn it back to the time you want.

⑤ **On/Off Button** (AHJ1 Model)

All you have to do is turn the button to start or stop the appliance.

Position "I" : the oven is functioning, the light comes on.

Position "O" : the oven is off.

⑥ **Reversible shelf**

You can position the rack at 3 different heights. By turning it over, you have 3 more levels.


Oven setting

To cook meat, fish, pies, soufflés, cakes, etc.

- ⑦ Position the rack at the height you want.
- ⑧ Place the dish containing the food in the oven and close the door.
Set the thermostat to the temperature you want.
Set the timer* or turn the On/Off button to "I"*.
The oven heats.

At the end of cooking

The appliance stops automatically as soon as the timer sounds, or if you turn the On/Off button to "O".

 **Do not put dishes directly onto the hinged bottom heating element.**

Grill setting

For Browning and Cooking Meat

Turn the thermostat to the GRILL position.

Preheat your oven for 5 minutes.

- ⑨ Place food on the rack at the closest possible level to the grill's heating element.
Place a plate containing a little water directly **onto on the bottom heating element (this does not heat in the grill position)**, in order to collect the grease or cooking juices.
Set the timer* or turn the On/Off button to "I"*.

 **Always leave the door ajar.**

The grill is functioning.
Watch your foods and turn them over half-way through cooking if necessary.

At the end of cooking


The appliance stops automatically as soon as the timer* sounds, or if you turn the On/Off button to "O".

Maintenance and cleaning

 **Do not let fat build up in the appliance.**

Before any maintenance or cleaning, unplug the oven and let it cool.


- ⑩ Clean the door, handle and external enamelled or lacquered surfaces with warm water and cloth.
Dry.

 **Do not use harsh cleaning products (particularly caustic soda compounds), or scouring sponges or abrasive pads.**

To make cleaning easy

Remove grease splashes with a sponge dampened in hot soapy water, rinse and wipe carefully.

- ⑪ The bottom grill element can be raised in order to facilitate the cleaning of your oven.

 **Never force to manipulate the bottom grill element.**

All accessories (grill, baking tray) are washed in water with added detergent.

Important safety instructions

- **Take the time to read all instructions and refer to the “User Guide”.**
- This appliance conforms to safety rules and conditions in effect as well as the following EU directives:
 - Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/EEC amended by Directives 92/31/EEC and 93/68/EEC.
 - Low Voltage Directive 73/23/EEC amended by Directive 93/68/EEC.
- As for any cooking appliance, supervise closely if you are using your oven in the proximity of children.
- Bearing in mind the diversity of standards in force, if this appliance is used in a different country from the one in which it was bought, have it checked by an approved service centre.
- Do not place the appliance close to a heat source.
- Check that mains voltage is that shown on the appliance (alternating current only). This appliance must be earthed.
- Do not let the cord hang down or touch hot parts of the oven. Do not disconnect the appliance by pulling on the cord.
- Always use an earthed plug to connect the appliance.
- Only use an extension lead that is in good condition, with an earthed plug and with a power cable at least equivalent to the cord supplied with the product.
- Make sure that the electrical installation is sufficient for supplying an appliance of this wattage.
- The temperature of the door and outside surface may be high when the appliance is in operation. Use the handles and knobs. Use oven gloves when necessary.
- So as to avoid electric shocks, do not immerse the electric cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- If any part of the product should catch fire, do not attempt to extinguish with water. Smother flames on the outside of the product with a damp cloth. Never try to open the oven door if the oven is on fire.
- Do not keep flammable products close to or under the unit where the appliance is placed.
- Do not use the appliance if :
 - it has a faulty cord,
 - the appliance has fallen, shows visible damage or does not function correctly.In this case, the appliance must be sent to the nearest approved after-sales service centre so as to avoid any danger.
- Do not operate the appliance under a wall unit, shelf or close to flammable materials such as blinds, curtains, drapes, etc.
- Do not use the appliance as a source of heat.
- Never put paper, cardboard or plastic in the appliance and do not place anything on top (utensils, things, etc.).
- Do not put anything into the ventilation vents, or obstruct them.
- For your own safety, never dismantle the appliance yourself, call in an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Keep these instructions in a safe place

If you have any product problem or query, please contact our Customer Relations team first for expert help and advice:

Helpline: 0845 602 1454 - UK - (01) 4751947 - Ireland

Oversigt

- A** Dør med varme-isoleret håndtag
- B** Varmelegeme foroven til grill
- C** Varmelegeme forneden som kan hæves op
- D** Aluminiumsbelagte ovnsider

Gode råd og tekniske specifikationer

De anførte tilberedningstider kan variere afhængigt af madvarernes vægt, størrelse og tykkelse samt ovnsens temperatur, når maden sættes ind. De anførte tilberedningstider kan også forlænges eller forkortes i henhold til brugerens smag. De temperaturer, der er anført på ovnen, er vejledende.

Tilberedning af stege af rødt kød eller fjerkræ

Brug fade med høje kanter (minimum 5 cm), så der sprøjter mindst muligt fedtstof op på ovnsens sider.

Tilberedning af bagværk

Brug fade med slip-let-belægning, så bagværket slipper formen uden problemer.



Denne ovn er ikke beregnet til indbygning.

Model	AHJ1	AHJ2
Kapacitet	12 L	12 L
Energiforbrug (kWh)		
Opvarmning til 200°C	0,07	0,07
Ved 200°C i 1 time i alt	0,39	0,39
Total	0,46	0,46

Valg af fade og forme

- ① Tag hensyn til ovnsens indvendige mål.

Før brug af ovnen første gang

Pak tilbehøret ud, vask delene og tør dem.

- ② Indstil ovnen på 280°C, og tænd den i 15 min. med ovndøren åben for at fjerne lugten af nye dele.

- E** Kontrollampe for tændt ovn
- F** Termostat med grill-position
- G** Timer eller Tænd/Sluk*-knap
- H** Vendbar grillrist
- I** Bradepande*

Brug af ovnen

③ Termostat

Med termostaten kan De indstille temperaturen fra ca. 100°C til ca. 280°C.

Ovnsens temperaturindstilling kan ændres under brug.

Oversigtsskema

Indstilling	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatur i °C	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

④ Timer* (model AHJ2)

Ovnen tænder, så snart timeren indstilles, og der er valgt en temperatur.

Timeren kan indstilles til en tilberedningstid fra 10 til 120 minutter. Når den programmerede tid er gået, ringer timeren, og ovnen slukker automatisk.

Tilberedningen kan når som helst afbrydes ved at indstille timeren på nul.

Hvis den tilberedningstid, der skal indstilles, er kortere end 25 minutter, drejes knappen først til 30 minutter. Herefter drejes den tilbage igen til det ønskede antal minutter.

⑤ Tænd/Sluk-knap (model AHJ1)

Drej på knappen for at tænde eller slukke apparatet.

Position I: Ovnen er tændt, og kontrollampen lyser.

Position O: Ovnen er slukket.

⑥ Vendbar grillrist

Grillristen kan placeres i 3 forskellige højder. Vend eventuelt risten for at benytte en af de 3 ekstra niveauer.

Ovnfunktion

Tilberedning af kød, fisk, gratin, soufflé, bagværk osv.

- ⑦ Placér ovnrysten i den ønskede højde.
- ⑧ Stil fadet med madvarerne ind i ovnen, og luk ovndøren. Indstil ovnen på den ønskede temperatur. Indstil timeren*, eller drej Tænd/Sluk-knappen hen på "I"*. Ovnen tænder.

Efter endt tilberedning

Apparatet slukker automatisk, så snart timeren ringer. Eller drej Tænd/Sluk-knappen hen på "O".



Stil aldrig et fad direkte på det nederste varmelegeme i ovn funktion.

Grillfunktion

Stegning og bruning af kød og gratin

Drej indstillingsknappen hen på positionen GRILL.

Forvarm ovnen i 5 minutter.

- ⑨ Anbring fødevarerne på risten på det niveau, der er nærmest ved det øverste varmelegeme. Stil et fad med lidt vand direkte på **varmelegemet fornedet, som ikke varmer**, for at samle fedt eller stegesaft op. Indstil timeren*, eller drej Tænd/Sluk-knappen hen på "I".*



Lad altid ovndøren stå på klem under hele tilberedningen.

Grillen tænder.

Hold øje med maden, og vend den eventuelt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Efter endt tilberedning

Apparatet slukker automatisk, så snart timeren ringer. Eller drej Tænd/Sluk-knappen hen på "O".*

Vedligeholdelse og rengøring



Rengør ovnen efter brug, så der ikke samler sig fedtstoffer.

Før ovnen vedligeholdes eller rengøres, skal stikket tages ud af stikkontakten, og ovnen skal være helt afkølet.

- ⑩ Rengør ovndøren, håndtaget samt de udvendige emaljebelagte eller lakerede flader med vand. Tør fladerne af med en tør klud.



Brug ikke aggressive rengøringsmidler, f.eks. rensmidler med kaustisk soda, skuresvamp eller lignende.

Enkel rengøring

Fjern alt fedtstof fra siderne ved hjælp af en svamp vædet i lunken vand og sæbe. Skyl og tør omhyggeligt efter.

- ⑪ Ovnen er udstyret med et varmelegeme fornedet, der kan hæves op for at gøre rengøringen lettere. Hæv det nederste varmelegeme op for at rengøre ovnens indvendige vægge. Sænk varmelegemet ned i sin oprindelige position efter hver rengøring.



Brug ikke unødvendig kraft for at hæve det nederste varmelegeme op.

Alt tilbehøret (ovnrister og -fad) rengøres med vand og et opvaskemiddel.

Vigtige sikkerhedsregler

- **Læs alle disse anvisninger nøje, og se også brugsanvisningen.**
- Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med gældende regler og sikkerhedsforhold samt følgende direktiver:
 - EU-direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet 89/336/EØF med ændringer ved direktiverne 92/31/EØF og 93/68/EØF.
 - Lavspændingsdirektivet 73/23/EØF med ændringer i direktivet 93/68/EØF.
- Overvåg nøje ovnen, ligesom alt andet kogegrej, hvis der er børn i nærheden.
- Af hensyn til de mange forskellige gældende normer skal apparatet kontrolleres på et autoriseret servicested, hvis det skal anvendes i et andet land, end der hvor det er købt.
- Stil ikke apparatet i nærheden af en varmekilde.
- Kontroller, at netspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet
- Lad ikke ledningen hænge ned eller røre ved ovnens varme dele. Afbryd aldrig apparatet ved at trække i ledningen.
- Tilslut altid apparatet til en ekstra beskyttet stikkontakt.
- Brug kun forlængerledninger, hvis tværsnit mindst er lig med den ledning, der leveres med apparatet. Forlængerledningen skal være ekstra beskyttet samt i god stand.
- Kontroller, at den elektriske installation er tilstrækkelig til at strømforsyne et apparat med den pågældende effekt.
- Ovndørens og grillens udvendige overfladetemperatur kan blive høj, når apparatet er tændt. Brug håndtagene og knapperne. Brug handsker, hvis det er nødvendigt.
- Ledningen, stikket og apparatet må aldrig komme i vand eller anden væske, da det medfører risiko for elektrisk stød.
- Hvis det skulle ske, at en del af apparatet begynder at brænde, må ilden aldrig slukkes med vand. Kvæl ilden uden på apparatet med et fugtigt stykke stof. Prøv aldrig at åbne ovndøren, hvis der er gået ild i apparatet.
- Opbevar ikke letantændelige stoffer i nærheden eller under det køkkenelement, hvor apparatet er monteret.
- Brug ikke apparatet i følgende tilfælde:
 - Hvis apparatets ledning er defekt.
 - Hvis apparatet er faldet på gulvet, og der er synlige tegn på, at det er beskadiget, eller hvis det ikke fungerer rigtigt.I så fald skal apparatet sendes til det nærmeste autoriserede servicested for at undgå uheld.
- Brug ikke apparatet under et vægelement, en hyld eller i nærheden af letantændelige materialer, f.eks. gardiner, rullegardiner, tæpper osv.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Læg aldrig papir, karton eller plastik ind i apparatet, og stil ingenting oven på apparatet (køkkenredskaber, diverse genstande osv.).
- Stik aldrig noget ind i ventilationsåbningerne, og tildæk dem ikke.
- Af sikkerhedsmæssige hensyn må De aldrig skille apparatet ad; kontakt et autoriseret servicecenter.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private hjem. I tilfælde af professionel brug, eller brug, som ikke er velegnet, eller som ikke sker i overensstemmelse med brugsanvisningen, kan fabrikanten ikke holdes til ansvar, og fabrikantens garanti dækker ikke.

Gem disse anvisninger

Beskrivande schema

- A** Dörr med isolerande handtag
- B** Övre grillelement
- C** Nedre höjbart element
- D** Innerhölje aluminium
- E** Stark signallampa för funktionen

- F** Termostat med grillposition
- G** Klocka eller knapp Till/Stopp*
- H** Vändbart grillgaller
- I** Fat*

Råd och tekniska specifikationer

Angivna tider kan variera som funktion av vikten, storleken eller tjockleken av matvarorna samt av ugnens temperatur i början av användningen. De kan ökas eller minskas alltefter var och ens smak.

De temperaturer som anges på din ugn ges i informativt syfte.

För kött- och fågelstekar

Använd fat med höga kanter (minst 5 cm) för att minska feta stänk på ugens innerhölje.

För bakverk

Använd helst formar med non-stick beläggning vilket förenklar uttaget ur formen.

 **Din ugn har inte konstruerats för att byggas in.**

Modeller	AHJ1	AHJ2
Nyttig volym	12 L	12 L
Energiförbrukning (kWh)		
Uppvärmning till 200°C	0,07	0,07
Värmeållning vid 200°C under 1 timme	0,39	0,39
Totalt	0,46	0,46

Val av fat och formar

- ① Håll ugnens inre dimensioner i minnet.

Före första användningen

Packa upp tillbehören, diska dem och torka.

- ② Låt apparaten fungera tom med öppen dörr med termostaten inställd på 280°C under 15 min. för att få bort "nylukten".

Lär känna din ugn**③ Termostat**

Den gör det möjligt att reglera temperaturen mellan ungefär 100°C till ungefär 280°C. Du kan ändra reglagen under användning.

	Ekvivalenstabell									
Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Termostat										
Temperatur i °C	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

④ Timer* (Modell AHJ2)

Så snart du aktiverar timern och termostaten ställts in börjar ugnen fungera.

Den gör det möjligt att reglera tiden för gräddning från 10 till 120 minuter. Då den programmerade tiden löpt ur ringer timern och ugnen stannar automatiskt.

Du kan avbryta gräddningen i varje ögonblick genom att ställa timern på noll.

För tider kortare än 25 minuter vrider du knappen upp till 30 minuter och vrid sedan tillbaka till önskad tid.

⑤ Knappen Till/Stopp (Modell AHJ1)

Det räcker att vrida knappen för att starta eller stoppa apparaten.

Läge 'I': ugnen fungerar, signallampen tänds.

Läge "O": ugnen stängs av.

⑥ Reversibel grill

Du kan placera grillen på 3 olika höjdlägen. Genom att vända den upp och ner får du 3 extra nivåer.

Ugnsfunktion

För att steka kött, fisk, grädda gratänger, suffléer, bakverk.

- ⑦ Placera grillen i önskat höjdläge.
 - ⑧ Sätt fatet med matvarorna i ugnen och stäng dörren. Reglera termostaten till önskad temperatur. Reglera timern* eller vrid knappen Till/Stopp på "1"*.
- Ugnen värms.

Vid slutet av gräddningen

Apparaten stannar automatiskt så snart timern* ringer, eller vrid knappen Till/Stopp sur "O".

 **Ställ inte en form direkt på det nedre elementet vid funktion ugn.**

Grillfunktion

För att grilla och steka kött och väl bryna gratänger.

Ställ termostaten på läge GRILL. Förvärm ugnen under 5 minuter.

- ⑨ Placera maten på gallret så nära som möjligt det övre elementet. Ställ en form med lite vatten direkt **på det nedre elementet som inte värmer**, för att samla upp fett eller köttsaft. Reglera timern* eller vrid knappen Till/Stopp på "1"*.

 **Låt alltid dörren stå på glänt.**

Grillen fungerar. Följ tillredningen av matvarorna och gå tillbaka till halvgrillning om så behövs.

Vid slutet av grillningen


Apparaten stannar automatiskt så snart timern* ringer, varvid du vrider knappen Till/Stopp till "O"*.

Underhåll och rengöring

 **Låt inte fett samla sig i apparaten.**

Före varje underhåll eller rengöring, kopplar du ur ugnen och låter den svalna.

- ⑩ Rengör dörren, handtaget, de yttre emaljerade eller lackerade ytorna med vatten. Torka.

 **Använd varken aggressiva rengöringsmedel (speciellt rengöringsmedel med kaustiksoda), inte heller skursvamp eller produkter innehållande slipmedel.**

För att förenkla rengöringen

Ta bort feta stänk med en våt tvättvamp som doppats i varmt tvättvatten, skölj och torka omsorgsfullt.

- ⑪ För att underlätta rengöringen är ugnen utrustad med ett nedre höjbart element. Lyft upp det nedre elementet för att rengöra ugnens innervägg. Sätt tillbaka elementet i sitt ursprungliga läge efter varje rengöring.

 **Forcera aldrig för att lyfta upp det nedre elementet.**

Alla tillbehören (grill, fat) rengörs i vatten med diskmedel tillsatt.

Viktiga försiktighetsåtgärder

- **Tag dig tid att läsa alla instruktioner nedan och gå till "Användarguide".**
- Denna apparat respekterar gällande regler och föreskrifter för säkerhet samt direktiven:
 - Direktiv för Elektromagnetisk kompatibilitet 89/336/EEG med ändringar givna i Direktiven 92/31/EEG och 93/68/EEG.
 - Direktiv för Lågspänning 73/23/EEG med ändringar givna i 93/68/EEG.
- I beaktande av mångfalden av gällande normer, om denna apparat används i ett annat land än inköpslandet bör du låta den undersökas av en auktoriserad servicestation.
- Placera inte apparaten i närheten av en värmekälla.
- Kontrollera att nätspänningen verkligen motsvarar den som finns angiven på apparaten (endast för växelström).
- Låt inte sladden hänga eller komma i kontakt med heta delar i ugnen. Koppla inte ur apparaten genom att rycka i kabeln.
- Koppla alltid apparaten mot ett uttag med jordkontakt.
- Använd endast en förlängningssladd i gott tillstånd, med ett uttag anslutet till jord samt med ledningar av tvärsnitt minst lika stor som de som finns i den levererade kabeln.
- Försäkra dig om att den elektriska installationen har tillräcklig kapacitet för en apparat av denna effekt.
- Temperaturen i dörren och på de yttre ytorna kan bli hög när apparaten används. Använd handtagen och knapparna. Använd handskar om så är nödvändigt.
- För att undvika elektriska stötar få du inte låta den elektriska kabeln, eluttaget eller apparaten doppas i vatten eller en annan vätska.
- Om det skulle hända att vissa delar av apparaten skulle fatta eld skall du aldrig försöka släcka elden med vatten. Kväv de yttre flammorna med en fuktig duk eller filt. Försök aldrig öppna dörren till ugnen ifall eld skulle uppstå.
- Förvara inte eldfarliga produkter i närheten eller under den möbel där apparaten står.
- Använd inte apparaten om:
 - Denna har en skadad elkabel,
 - Apparaten fallit och visar synliga skador eller funktionsfel.
- I detta fall skall apparaten sändas till närmaste auktoriserat centrum för kundservice för undvikande av varje fara.
- Sätt inte på apparaten under en möbel som uppsatts på väggen, en hylla eller i närheten av eldfarligt material såsom rullgardiner, ridåer, draperier...
- Använd inte apparaten som värmekälla.
- Placera aldrig papper, kartong eller plast i apparaten och ställ ingenting på den (redskap, föremål...).
- För inte in något i ventilationshålen, täpp inte till dessa.
- För din egen säkerhet skall du aldrig själv demontera apparaten; anlita ett auktoriserat centrum för kundservice.
- Denna apparat har utvecklats för användning i bostäder, varje yrkesanvändning, olämplig eller icke konform gentemot användningssättet fritar tillverkaren från alla ansvar och garantiåtaganden.

Bevara dessa instruktioner

Beskrivende skisse

- A** Dør med varmeisolerete håndtak
- B** Øvre varmeelement for grilling
- C** Nedre varmeelement, kan løftes opp
- D** Aluminiumskledde innervegger
- E** Funksjonslamper

- F** Termostat med grillposisjon
- G** Timer eller Av/På-knapp*
- H** Grillrist (vendbar)
- I** Langpanne*

Råd og karakteristikk

Angitte oppvarmingstider kan variere med matvarenes vekt, størrelse og tykkelse, og med opprinnelig temperatur i ovnen. Tidene kan økes eller reduseres ut fra den enkeltes smak. Temperaturene angitt på ovnen er kun veiledende.

For stek og kylling

Bruk form/langpanne med høye kanter (minst 5 cm) for å redusere fettspрут på ovnsveggene.

For bakverk

Bruk fortrinnsvis form/langpannepanne med slippbelegg som gjør det lettere å ta ut bakverket.

 **! Ovnen må ikke innbygges.**

Modell	AHJ1	AHJ2
Benyttet volum	12 L	12 L
Energiforbruk (kWh)		
Oppvarming til 200°C	0,07	0,07
Opprettholdelse av 200°C i 1 time	0,39	0,39
Sum	0,46	0,46

Valg av langpanner og former

- ① Ta hensyn til ovnens indre dimensjoner.

Før første gangs bruk

- 1 Pakk ut tilbehørsdelene, vask og tørk dem.
- ② Sett ovnen i gang, tom, med åpen dør, ved å sette termostatkappen på 280°C. La ovnen stå på i 15 minutter for å bli kvitt lukten av nytt produkt.

Bli fortrolig med ovnen③ **Termostat**

Gjør det mulig å stille inn temperaturen på mellom ca. 100 og 280°C.

Du kan endre innstillingene i løpet av stekingen.

	Temperatortabell									
Termostat- posisjon	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatur i °C	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

④ **Timer*** (modell AHJ2)

Ovnen fungerer når timeren er aktivert og termostaten er valgt.

Den gjør det mulig å stille inn steketiden på mellom 10 og 120 minutter.

Når den programmerte tiden er over, ringer timeren, og ovnen stanses automatisk.

Du kan når som helst avbryte stekingen og stille timeren tilbake på null.

For steketider under 25 minutter stiller du bryteren på 30 minutter og dreier så bakover til ønsket tid.

⑤ **Av/På-knapp** (modell AHJ1)

Drei knappen for å sette apparatet i gang eller stanse det.

Posisjon "I": ovnen fungerer, lampen lyser.

Posisjon "O": ovnen er stanset.

⑥ **Vendbar rist**

Risten kan settes på 3 forskjellige nivåer. Ved å vende den oppnår du 3 tilleggsnivåer.

Ovnsmotfunksjon

For å steke kjøtt, fisk, grateng eller for baking...

- ⑦ Sett risten på ønsket høyde.
- ⑧ Sett formen/langpannen med retten i ovnen og lukk døren. Sett termostaten på ønsket temperatur. Still timeren* eller sett Av/På-knappen på "I". Ovnens varmes opp.

Ved stekeslutt

Apparatet stanser automatisk når timeren ringer. Eller sett Av/På-knappen tilbake på "O".



Ikke sett stekefat direkte på det nedre varmeelementet i ovnsmodus.

Grillfunksjon

For kort og intens steking eller for å gjøre gratenger gygne

Sett termostaten i GRILL-posisjon. Ovnens forvarmes i 5 minutter.

- ⑨ Legg matvarene på risten så nær opp til det øvre varmeelementet som mulig. Sett et fat med litt vann rett **på det nedre varmeelementet som ikke varmes opp** for å ta imot fett eller stekesjy. Still timeren* eller sett Av/På-knappen på "I".



La alltid døren stå på gløtt.

Grillen starter.

Hold øye med retten og snu den om nødvendig ved halv steketid.

Ved stekeslutt

Apparatet stanser automatisk når timeren* ringer. Eller sett Av/På-knappen tilbake på "O".

Rengjøring og vedlikehold



Unngå fettoppsamling i apparatet.

Før vedlikehold eller rengjøring må du koble fra ovnen og la den avkjøles.

- ⑩ Bruk vanlig vann og rengjør døren, håndtaket og de utvendige emaljerte eller malte flatene. Tørk.



Ikke bruk aggressive midler (natriumholdige skuremidler), metallbørster, stålull eller andre skurende vaskemidler.

For å lette rengjøringen

Fjern fett med en svamp med varmt såpevann. Fjern såpen med en ren, fuktig klut, og tørk.

- ⑪ For å lette rengjøringen er ovnen utstyrt med et nedre varmeelement som kan løftes opp. Løft opp det nedre varmeelementet for å rengjøre den innvendige ovnsveggen. Sett varmeelementet tilbake i opprinnelig stilling etter hver rengjøring.



Bruk aldri makt for å løfte opp det nedre varmeelementet.

Alt ekstrautstyr (rist, langpanne) rengjøres i varmt vann med vaskemiddel.

Viktige forholdsregler

- **Ta deg tid til å lese alle instruksjonene og slå opp i "Brukerhåndboken".**
- Sikkerheten til dette apparatet oppfyller tekniske regler og gjeldende direktiver.
 - Direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet, 89/336/EØF, endret ved 92/31/EØF og 93/68/EØF.
 - Direktivet om lavspenningsutstyr, 73/23/EØF, endret ved 93/68/EØF.
- Som ved alle koke- eller stekeapparater må du være ytterst påpasselig dersom det er barn i nærheten av ovnen når den brukes.
- Siden det forekommer mange forskjellige normer, bør apparatet kontrolleres på et godkjent serviceverksted hvis det brukes i et annet land enn der det er kjøpt.
- Ikke sett apparatet i nærheten av en varmekilde.
- Kontroller at nettspenningen stemmer med det som er oppført på apparatet (kun vekselstrøm).
- Ikke la ledningen henge ned eller ligge i berøring med varme deler av ovnen. Ikke koble fra apparatet ved å dra i ledningen (men ved å trekke i støpselet).
- Apparatet må alltid kobles til en jordet stikkontakt.
- Hvis du må bruke skjøteledning, må den være i god stand, med jordet stikkontakt, og ha en ledningsdimensjon som minst er lik ledningsdimensjonen som fulgte med produktet.
- Kontroller at den elektriske installasjonen er tilstrekkelig for bruk av et apparat med denne effekten.
- Døren og yttersiden av ovnen kan bli svært varme når apparatet fungerer. Bruk håndtakene og knappene. Bruk hansker om nødvendig.
- For å unngå elektrisk støt må du aldri dyppe den elektriske ledningen, støpselet eller apparatet ned i vann eller annen væske.
- Hvis noen del av apparatet tar fyr, må du aldri prøve å slukke med vann. Kvel flammene på utsiden av apparatet med en fuktet klut. Hvis det har tatt fyr inne i ovnen, må du aldri prøve å åpne døren.
- Ikke sett brennbare produkter i nærheten eller under møbelet der apparatet står.
- Ikke bruk apparatet dersom:
 - det har en defekt ledning.
 - det har falt ned og har synlige skader eller funksjonsfeil.Er dette tilfelle, må du sende apparatet inn til nærmeste godkjente serviceverksted for å unngå fare.
- Ikke bruk apparatet under et vegg møbel, en hylle eller i nærheten av brennbare stoffer som f.eks. gardiner, veggtepper e.l.
- Ikke bruk apparatet som varmekilde.
- Ikke legg papir, kartong eller plast i apparatet. Du må aldri legge noen gjenstander (kjøkkenutstyr osv.) på apparatet.
- Ikke før noen gjenstander inn i ventilasjonsåpningene. De må ikke tettes til.
- Av sikkerhetsgrunner må du aldri prøve å demontere apparatet selv: henvend deg til et godkjent serviceverksted.
- Dette apparatet er kun beregnet på privat bruk i hjemmet. Fabrikantens ansvar eller garanti opphører ved enhver profesjonell bruk av apparatet, enhver bruk som ikke stemmer med bruksanvisningen eller annen feilaktig bruk.

Ta vare på disse instruksjonene

Uunin yleisnäky

- A** Eristetty luukun kahva
B Grillin ylävastus
C Ylösnostettava alavastus
D Alumiiniset seinät
E Käytön osoittava merkkivalo

- F** Kuumuudensäädin ja rutilän asento
G Ajastin tai pääkatkaisin*
H Käänneltävä rutilaalusta
I Kaukalo*

Selityksiä ja ohjeita

Annetut ajat voivat vaihdella ruoka-aineiden painosta, koosta tai paksuudesta riippuen sekä uunin alkulämpötilasta. Aikoja voi joutua myös pidentämään tai lyhentämään kunkin makutottumuksien mukaan. Uunin lämpötila-asteikko on viitteellinen.

Paahtopaisti, lihat ja siipikarja

Käytä korkeareunaista alustaa (ainakin 5 cm), jotta rasva ei pääsisi roiskumaan uunin seinille.

Leivonnaiset

Käytä mieluiten alustoja, joissa on tarttumista ehkäisevä pinta. Näin leivonnaisen saa helpommin irti.



Tätä uunia ei ole tarkoitettu

kaapin sisään tai seinään upotettavaksi.

Mallit	AHJ1	AHJ2
Tehollinen tilavuus	12 L	12 L
Sähkövirran kulutus (kWh)		
Nosto 200°C:een	0,07	0,07
200°C ylläpito	0,39	0,39
1 tunti		
Yhteensä	0,46	0,46

Alustojen ja vuokien valinta

- ① Ota huomioon uunin sisämitat.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Pura lisävälineet pakkauksistaan ja pyyhi ne.

- ② Käynnistä laite tyhjänä ja luukku auki ja käännä kuumuudensäädin 15 minuutiksi asentoon 280°C, jotta mahdollinen uutuudesta aiheutuva käry häviää.

Tutustu uuniisi③ **Kuumuudensäädin**

Sillä voi säätää lämpötilan suunnilleen välillä 100 - 280°C. Lämpötilaa voi säätää paiston kuluessa.

Vastaavaisuustaulukko

Säätimen asento	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Lämpötila °C	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

④ **Ajastin*** (Malli AHJ2)

Uuni alkaa toimia heti, kun lämpötila on valittu ja ajasti asetettu valitulle kestolle.

Paisto aika voidaan valita väliltä 10 - 120 minuuttia.

Kun ohjelmoitu aika on loppuun kulunut, kuuluu hälytysääni ja uuni sammuu itsestään.

Voit keskeyttää paiston minä hetkenä tahansa kääntämällä ajastimen nollaan.

Käännä alle 25 minuutin ajoilla nuppi 30 minuuttiin ja sitten takaisin päin haluttuun aikaan.

⑤ **Pääkatkaisin** (Malli AHJ1)

Uunin voi käynnistää tai sammuttaa kääntämällä nuppi asennosta toiseen. Uuni käy asennossa "I" ja merkkivalo palaa, asennossa "O" uuni on sammutettu.

⑥ **Käänneltävä rutilä**

Voit asettaa rutilän neljälle eri korkeudelle. Toispäin käännettynä saat 3 uutta korkeutta.

Toiminta uunina

Lihan, kalan, laatikkojen, kokhokkaiden, leivonnaisten jne. kypsytyks.

- ⑦ Aseta ritilä haluamallesi korkeudelle.
- ⑧ Aseta ruoka-aineet lautasella ritilälle ja sulje luukku. Säädä haluttu lämpötila säätimellä. Valitse ajastus* tai käännä pääkytkin asentoon "I". Uuni kuumenee.

Kypsytyksen päätyttyä

Uuni sammuu itsestään samalla, kun hälytin soi, tai sammuta kääntämällä pääkatkaisin asentoon "O".



Älä aseta vatiä suoraan alavastukselle uunitoiminnon ollessa käytössä.

Toiminta grillinä

Lihan ja laatikoiden kypsytyks ja ruskistus

Aseta kuumuudensäädin asentoon GRILL.

- Esikuumenna uunia 5 minuuttia.
- ⑨ Aseta grillattavat ainekset grillille mahdollisimman lähelle ylävastusta. Sijoita vati, jossa on vähän vettä, suoraan **alavastukselle, joka ei lämpene**, kerätäksesi vatiin grillauksessa tippuvan rasvan tai irtoavan liemen. Säädä ajastin* tai käännä pääkatkaisin asentoon "I"*.



Jätä luukku aina raolleen.

Grilli toimii. Tarkkaile ruokaa ja käännä se tarvittaessa grillauksen puolella välissä.

Grillauksen lopetus

Uuni sammuu itsestään samalla, kun hälytin soi, tai sammuta kääntämällä pääkatkaisin asentoon "O"*.

Ylläpito ja puhdistus



Älä anna rasvan kertyä uuniin.

Irrota uuni verkosta ja anna sen jäähtyä aina ennen huoltotoimintaa tai puhdistusta.

- ⑩ Puhdista vedellä luukku, sen kahva, emaloituidut tai lakatut ulkopinnat.



Älä käytä hankaavia puhdistusvälineitä (varsinkaan soodapohjaisia raaputusaineita) eikä hankaussientä.

Helppo puhdistustapa

Poista rasvaroiskeet kuumalla saippuavedellä kostutetulla sienellä, huuhtelee ja pyyhi kuivaksi huolellisesti.

- ⑪ Puhdistuksen helpottamiseksi uunissa on ylösnostettava alavastus. Nosta alavastus ylös, kun puhdistat uunin sisäseinämät. Aseta vastus perusasentoonsa jokaisen puhdistuksen jälkeen.



Älä yritä koskaan nostaa alavastusta väkisin.

Kaikki lisävälineet (ritilä, kaukalo) puhdistetaan pesuainetta sisältävällä vedellä.

Tärkeitä varotoimenpiteitä

- **Vaivaudu lukemaan kaikki ohjeet ja perehdy "Käyttöoppaaseen".**
- Tämä laite on voimassa olevien sääntöjen ja turvamääräysten ja seuraavien direktiivien mukainen:
 - sähkömagneettinen yhteensopivuus direktiivi 89/336/EEC, joka on muutettu direktiiveillä 92/31/EEC ja 93/68/EEC.
 - Matalajännittdirektiivi 73/23/EEC, joka on muutettu direktiivillä 93/68/EEC.
- Kuten kaikilla paistovälineillä, huolehdi tarkkaan valvonnasta, jos lapsia on lähellä.
- Huomioon ottaen voimassa olevien standardien moninaisuuden, jos laitetta käytetään muussa kuin ostomaassa, anna se tarkistettavaksi merkkihuoltamolle .
- Älä aseta laitetta lämpölähteen lähelle.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa laitteessa ilmoitettua jännitettä (vain vaihtovirta).
- Älä päästä virtajohtoa roikkumaan tai koskettamaan uunin kuumia osia. Älä irrota johtoa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Kytke laite aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Käytä vain hyväkuntoista, maadoitettua jatkojohtoa, jonka säikeet ovat vähintään yhtä paksut kuin toimitetussa laitteessa.
- Varmista, että käytettävässä verkkovirrassa on laitteen käyttöön riittävä teho.
- Luukun ulkopinta saattaa olla kuuma uunia käytettäessä. Käytä tarvittaessa suojakäsineitä
- Älä upota sähköiskujen välttämiseksi, virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Jos sattuu, että eräät laitteen osat leimahtavat tuleen, älä koskaan yritä sammuttaa sitä vedellä. Tukahduta ulkopuoliset liekit kostealla vaipalla. Älä yritä avata uunin luukkuja tällaisessa tilanteessa.
- Älä sijoita syttyviä aineita uunin kehikon alle tai sen läheisyyteen.
- Älä käytä laitetta, jos:
 - virtajohto on vioittunut
 - laite on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se toimii epänormaalisti.Tällöin laite on vietävä mahdollisten vaarojen välttämiseksi lähimpään merkkihuoltamoon.
- Älä käytä laitetta seinään kiinnitetyn kaapin tai hyllykön alla eikä sytytmisalttiiden materiaalien, kuten markiisit, verhot jne. läheisyydessä.
- Älä käytä laitetta lämmityslaitteena.
- Älä laita koskaan uuniin paperia, kartonkia tai muovia ja älä aseta mitään esineitä sen päälle (työkaluja ja muuta).
- Älä työnnä mitään tuuletusaukkoihin, älä tuki niitä.
- Turvallisuutesi vuoksi, älä pura laitetta koskaan itse; ota yhteys merkkihuoltamoon.
- Tämä laite on suunniteltu vain kotikäyttöön. Kaikenlainen sopimaton ja käyttöohjeiden vastainen ammatillinen käyttö ei sisälly valmistajan takuuseen.

Säilytä nämä ohjeet

Açıklamalı şema

- A** Isı geçirmez kulplu kapak
B Izgara üst rezistansı
C Alt kalkar rezistans
D Alüminli sistemli iç yüzeyler
E Kontrol lambası

- F** Izgara pozisyonlu termostat
G Program saati veya Açma/Kapama düğmesi*
H Ters çevrilebilir ızgara
I Tepsisi*

Tavsiyeler ve Özellikler

Pişirme süreleri yemeklerin ağırlığı, boyu veya genişliği ile fırının ilk sıcaklığına göre değişebilir. Pişirme süreleri kişinin zevkine göre artırılabilir veya azaltılabilir. Fırınınızın üzerinde gösterilen ısılar belirtici nitelik taşır.

Et ve tavuk kızartmaları için

Fırının iç yüzeylerine yağ sıçramasını azaltmak için yüksek kenarlı (minimum 5 cm) tepsiler kullanınız.

Pastalar için

Tercihen kalıptan çıkarmayı kolaylaştıran yapışmaz kaplamalı tepsiler kullanınız.



Fırınınız ankastre edilmek üzere tasarlanmamıştır.

Modeller	AHEI	AHE2
Kullanılabilir hacim	12 L	12 L
Enerji tüketimi		
200°C ısıya çıkış	0,07	0,07
1 saat boyunca 200°C ısıda tutma	0,39	0,39
Toplam	0,46	0,46

Tepsi ve pasta kalıbı seçmek için

- ① Fırınınızın iç boyutlarını dikkate alınız.

İlk kullanımdan önce

Aksesuarları ambalajlarından çıkardıktan sonra yıkayınız ve kurulayınız.

- ② Fırınınızı ilk defa kullanıyorsanız, yeni cihaz kokusunu gidermek için, termostatı 280°C ayarladıktan sonra 15 dakika boyunca kapağı açık ve boş olarak çalıştırınız.

Fırınınızla ilgili bilmeniz gerekenler**③ Termostat**

Fırın ısısını yaklaşık olarak 100°C'den 280°C'ye kadar ayarlamayı sağlar. Ayarlarınızı pişirme sırasında değiştirebilirsiniz.

Isı ayar tablosu

Termostat pozisyonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C olarak										
Sıcaklık	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

④ Program saati* (AHJ2 modeli)

Program saatini çalıştırdığınız ve termostatı ayarladığınız zaman, fırın çalışır.

Pişirme süresini 10 ile 120 dakika arasında ayarlamayı sağlar.

Programlanan süre dolduğu zaman program saati çalar ve fırın otomatik olarak durur.

Program saatini sıfıra getirerek pişirmeyi istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

25 dakikadan az süreler için, düğmeyi 30 dakikaya kadar çeviriniz ve istediğiniz süreye geri geliniz

⑤ Açma/Kapama düğmesi (AHJ1 modeli)

Cihazı çalıştırmak veya kapamak için düğmeyi çevirmek yeterlidir.

"I" pozisyonu : fırın çalışıyor, kontrol lambası yanar.

"O" pozisyonu : fırın çalışmıyor.

⑥ Ters çevrilebilir ızgara

Izgarayı 3 ayrı yüksekliğe ayarlayabilirsiniz. Ters çevirerek 3 adet ilâve seviye elde edersiniz.

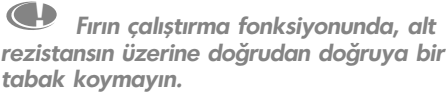
Fırın fonksiyonu

Et, balık, güveç, sufle, pasta, vb... gibi yemekler pişirmek veya ısıtmak için.

- ⑦ Izgarayı istediğiniz yüksekliğe getiriniz
⑧ İçinde yemek bulunan tepsiyi fırına koyunuz ve kapağını kapatınız. Termostatı istediğiniz ısıya ayarlayınız. Program saatini ayarlayınız* veya açma/kapama düğmesini "I" pozisyonuna getiriniz*. Fırın ısınır.

Pişirme sona erdiği zaman

Program saati çaldığı zaman fırın otomatik olarak durur, veya açma/kapama düğmesini sıfıra getiriniz.

 **Fırın çalıştırma fonksiyonunda, alt rezistansın üzerine doğrudan doğruya bir tabak koymayın.**

Gril fonksiyonu

Etlerinizi ve yemeklerinizi fırında pişirmek için

Termostatı gril pozisyonuna getiriniz. Fırınınızı 5 dakika ısıtınız.

- ⑨ Besinleri ızgaranın üzerine, üst rezistansa mümkün olduğu kadar en yakın seviyede yerleştirin. İçinde biraz su olan bir tabağı, **ısıtmayan alt rezistansın üzerine** doğrudan doğruya koyun. Bu şekilde pişme yağını veya suyunu toplayabilirsiniz. Program saatini ayarlayınız*, veya açma-kapama düğmesini "I" üzerine çeviriniz*.

 **Fırının kapağını daima hafif açık bırakınız.**

Gril çalışır. Yemeğinizi kontrol ediniz ve pişirme süresinin yarısında yemeği ters çeviriniz.

Pişirme sona erdiği zaman

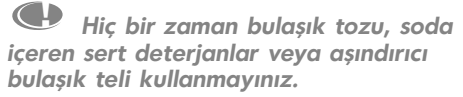
Program saati çalar çalmaz zaman fırın otomatik olarak durur, veya açma/kapama düğmesini sıfıra getiriniz.*

Bakım ve temizlik

 **Cihaz içinde yağ birikimini önleyiniz.**

Her türlü bakım veya temizlik işleminden önce, fırını prizden çıkarınız ve soğumasını bekleyiniz.

- ⑩ Fırının kapağını, kulbu, emaye veya boyalı dış yüzeylerini su ile temizledikten sonra kurutunuz.

 **Hiç bir zaman bulaşık tozu, soda içeren sert deterjanlar veya aşındırıcı bulaşık teli kullanmayınız.**

Temizlik işlemini kolaylaştırmak için

Sıçrayan yağları sabunlu sıcak su ile temizleyiniz, çalkaladıktan sonra iyice kurulayınız.

- ⑪ Temizliği kolaylaştırmak için, fırınınız kalker bir alt rezistansla donatılmıştır. Fırının iç duvarını temizlemek için alt rezistansı kaldırın.

Her temizlik işleminden sonra, rezistansı ilk konumuna getiriniz.

 **Alt rezistansı kesinlikle zorlamadan kaldırınız.**

Tüm aksesuarlar (ızgara, tepsi) deterjanlı su ile temizlenir.

Önemli güvenlik talimatları

- **Talimatların tamamını okuyunuz ve "kullanıcı kılavuzuna bakınız".**
- Bu cihaz yürürlükte olan güvenlik şartları ve kuralları ile aşağıdaki yönergelere uygundur :
 - Avrupa Birliği'nin 92/31/CEE ve 93/68/CEE yönergeleri ile değiştirilmiş 89/336/CEE Elektromanyetik Uygunluk Yönergesi.
 - Avrupa Birliği'nin 93/68/CEE yönergesi ile değiştirilmiş 73/23/CEE Alçak Voltaj yönergesi.
- Tüm mutfak cihazları gibi fırınınızı çocukların yanında kullanırken dikkat ediniz.
- Yürürlükte olan standartların çeşitliliği dikkate alınırsa, cihazınızı satın aldığınız ülkeden bir başka ülkede kullandığınız takdirde, önce yetkili bir serviste kontrol ettiriniz.
- Cihazı ısı kaynağının yakınına koymayınız.
- Elektrik tesisatınızın voltajının cihazın üzerinde gösterilen voltaj ile aynı olduğunu kontrol ediniz (sadece alternatif akım).
- Kordonun sarkmamasına veya fırının sıcak yerlerine dokunmamasına dikkat ediniz. Cihazı hiç bir zaman kordondan çekerek prizden çıkarmayınız.
- Cihazınızı daima topraklı bir prize takınız.
- Eğer uzatma kordonu kullanıyorsanız, bu kordonun iyi durumda olması, toprak prizi ile donatılmış ve kablo çapının en az besleme kordonunun çapında olması gerekmektedir.
- Elektrik tesisatının bu güçteki bir cihazı beslemeye yeterli olduğundan emin olunuz.
- Cihaz çalıştığı zaman kapağının ve dış yüzeyinin ısı yüksek olabilir. Cihazın tutamaklarını ve düğmelerini kullanınız. Gerekirse eldiven takınız.
- Elektrik şokuna maruz kalmamak için, cihazı, elektrik kablosunu veya prizi hiç bir zaman suya veya bir başka sıvının içine daldırmayınız.
- Cihazın bazı bölümleri alev aldığı takdirde su ile söndürmeye çalışmayınız. Alevleri yağ bir çamaşır ile boğmaya çalışınız. Fırın alev alırsa hiç bir zaman kapağını açmaya çalışmayınız.
- Cihazınızın bulunduğu mobilyanın yakınına veya altına yanıcı maddeler koymayınız..
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayınız :
 - kordon hasarlıysa,
 - cihaz yere düştüyse ve üzerinde gözle görünür hasarlar varsa veya anormal bir şekilde çalışıyorsa.
- Bu durumda, her türlü tehlikeyi önlemek amacıyla cihaz en yakın Yetkili Servise götürülmelidir.
- Cihazınızı hiç bir zaman duvara monte edilmiş bir mobilyanın veya etajerin altında veya perde, stor, örtü gibi yanıcı eşyaların yanında çalıştırmayınız.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayınız.
- Cihazın içine hiç bir zaman kağıt, karton veya plastik nesnelere üzerine hiç bir cisim (mutfak aleti, eşya, vb...) koymayınız.
- Havalandırma deliklerine hiç bir şey koymayınız ve delikleri tıkamayınız.
- Güvenliğiniz için cihazı hiç bir zaman kendiniz sökmeyiniz ; bunun için yetkili servisine başvurunuz.
- Bu cihaz sadece evde kullanmak için tasarlanmıştır. Her türlü profesyonel veya talimatlarına uygun olmayan kullanımı imalatçı firmanın sorumluluğunu ve garantisini yükümlülük altına sokmaz.

Bu talimatları muhafaza ediniz

Περιγραφικό σχεδιάγραμμα

- A** Θύρα με μονωτική λαβή
B Πάνω αντίσταση γκριλ
C Κάτω αντίσταση που ανασηκώνεται
D Αυτοκαθαριζόμενα* τοιχώματα ή τοιχώματα με επίχριση αλουμινίου
E Φωτεινό λαμπάκι λειτουργίας

- F** Θερμοστάτης με θέση για γκριλ
G Χρονοδιακόπτης ή κουμπί Εκκίνηση/Σταμάτημα*
H Αναστρέψιμη σχάρα
I Ταψάκι*
J Σετ σουβλας*

Συμβουλές και χαρακτηριστικά

Γνωριμία με τον φούρνο σας
 Οι χρόνοι που υποδεικνύονται μπορεί να κυμαίνονται ανάλογα με το βάρος, τις διαστάσεις ή το πάχος των τροφίμων καθώς και με την αρχική θερμοκρασία του φούρνου. Μπορεί να αυξάνονται ή να μειώνονται ανάλογα με το γούστο του καθενός. Οι θερμοκρασίες που υποδεικνύονται στον φούρνο σας δίνονται ενδεικτικά.

Για τα ψητά κρέατα και πουλερικά
 Χρησιμοποιήστε ταψάκια με ψηλές άκρες (5 εκ. το λιγότερο) ούτως ώστε να μειώσετε την εκτόξευση λίπους στα τοιχώματα του φούρνου.

Για τα γλυκά
 Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση ταψάκια με αντικολλητική επένδυση που διευκολύνει το βγάλσιμο από τη φόρμα.



Ο φούρνος δεν έχει σχεδιαστεί για να εντοιχιστεί.

Μοντέλα	AHJ1	AHJ2
Χρησιμοποιήσιμη χωρητικότητα	12 L	12 L
Κατανάλωση ενέργειας (kWh)		
Άνοδος έως 200°C	0,07	0,07
Διατήρηση στους 200°C για 1 ώρα	0,39	0,39
Σύνολο	0,46	0,46

Για να επιλέξετε ταψάκια και φόρμες

- ① Λάβετε υπόψη σας τις εσωτερικές διαστάσεις του φούρνου σας.

Πριν την πρώτη χρήση

Ξεπακετάρετε τα εξαρτήματα, έπειτα πλύντε τα και σκουπίστε τα.

- ② Αφήστε να δουλέψει η συσκευή σας άδεια με ανοικτή πόρτα γυρίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη στους 280°C για 15 λεπτά για να εξαλειφθεί η μυρωδιά του καινούριου.

Γνωριμία με τον φούρνο σας**③ Θερμοστάτης**

Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας από περίπου 100°C έως περίπου 280°C. Μπορείτε να τροποποιείτε τις ρυθμίσεις σας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Πίνακας αντιστοιχιών

Θέση	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Θερμοστάτη										
Θερμοκρασία										
Σε °C	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

④ Χρονοδιακόπτης* (Μοντέλο AHJ2)

Μόλις ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη και επιλέξετε τον θερμοστάτη, αρχίζει να λειτουργεί ο φούρνος.

Επιτρέπει τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος από 10 έως 120 λεπτά. Αφού περάσει ο προγραμματισμένος χρόνος, κουδουνίζει και ο φούρνος σταματά αυτόματα τη λειτουργία του. Μπορείτε να διακόψετε το μαγείρεμα ανά πάσα στιγμή επαναφέροντας το χρονοδιακόπτη στο μηδέν. Για τους χρόνους που είναι κατώτεροι των 25 λεπτών, στρέψτε το κουμπί έως τα 30 λεπτά και γυρίστε πίσω στον επιθυμητό χρόνο.

⑤ Κουμπί Εκκίνηση/Σταμάτημα (Μοντέλο AHJ1)

Αρκεί να στρέψετε το κουμπί για να βάλετε σε λειτουργία ή να σταματήσετε τη συσκευή.

Θέση "I": ο φούρνος καίει, το φωτάκι ανάβει. Θέση "O": ο φούρνος είναι σταματημένος.

⑥ Αναστρέψιμη σχάρα

Μπορείτε να τοποθετήσετε τη σχάρα σε 3 διαφορετικά ύψη. Αναποδογυρίζοντάς την αποκτάτε 3 συμπληρωματικά επίπεδα.


Λειτουργία φούρνου

Για να ψήσετε κρέατα, ψάρια, ογκρατέν, σουφλέ, γλυκά...

- ⑦ Τοποθετήστε τη σχάρα στο
 - ⑧ επιθυμητό ύψος. Τακτοποιήστε το ταψάκι με τα τρόφιμα στον φούρνο και κλείστε την πόρτα. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη* ή στρέψτε το κουμπί Εκκίνηση / Σταμάτημα στο "I"*.
- Ο φούρνος ζεσταίνεται.

Στο τέλος του μαγειρέματος

Η συσκευή σταματά αυτόματα από τη στιγμή που κουδουνίζει ο χρονοδιακόπτης, ή βάλτε το κουμπί Εκκίνηση/Σταμάτημα στο "O".

 **Μην τοποθετείτε ποτέ το σκεύος απευθείας στην κάτω αντίσταση με τη λειτουργία φούρνου.**

Λειτουργία γκριλ

Για να τσιγαρίσετε και να ψήσετε κρέατα και να ροδίσετε τα ογκρατέν
Τοποθετήστε τον θερμοστάτη στη θέση GRILL.

Προθερμάνετε τον φούρνο σας επί 5 λεπτά.

- ⑨ Τοποθετείτε τις τροφές στη σχάρα σε ύψος όσο το δυνατόν πιο κοντά στην πάνω αντίσταση. Βάζετε ένα σκεύος με λίγο νερό στην **κάτω αντίσταση που δεν ζεσταίνεται** για να μαζέψετε το λίπος ή το ζυμό του φαγητού. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη* ή στρέψτε το κουμπί Εκκίνηση/Σταμάτημα στο "I"*.

 **Αφήστε πάντα την πόρτα μισάνοιχτη.**

Το γκριλ λειτουργεί. Ελέγξτε τα τρόφιμά σας και αναποδογυρίστε τα στα μισά του ψησίματος, εάν χρειαστεί.

Στο τέλος του ψησίματος


Η συσκευή σταματά αυτόματα μόλις κουδουνίζει ο χρονοδιακόπτης*, ή στρέψτε το κουμπί Εκκίνηση / Σταμάτημα στο "O"*.

Συντήρηση και καθαρισμός

 **Μην αφήνετε το λίπος να συγκεντρώνεται στη συσκευή.**

Πριν από κάθε συντήρηση ή καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.

- ⑩ Καθαρίστε την πόρτα, τη λαβή, τις εξωτερικές σμαλτωμένες ή βερνικωμένες επιφάνειες με νερό. Στεγνώστε.

 **Μη χρησιμοποιήσετε ούτε επιθετικό προϊόν συντήρησης (συγκεκριμένα διαλύματα καθαρισμού με βάση σόδας), ούτε σφουγγάρι με σύρμα, ούτε λειαντικό σφουγγαράκι.**

Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό

Αφαιρέστε τις εκτινάξεις λίπους με ένα σφουγγάρι μουσκεμένο σε ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και σκουπίστε προσεκτικά.

- ⑪ Για διευκόλυνση του καθαρισμού, ο φούρνος σας διαθέτει κάτω αντίσταση που ανασηκώνεται. Ανασηκώνετε την κάτω αντίσταση για να καθαρίσετε το εσωτερικό τοίχωμα του τοίχου. Τοποθετείτε την αντίσταση στην αρχική της θέση μετά από κάθε καθαρισμό.

 **Μην σηκώνετε ποτέ με το ζόρι την κάτω αντίσταση.**

Όλα τα εξαρτήματα (σχάρα, ταψάκι) καθαρίζονται με νερό που περιέχει και απορρυπαντικό.

Σημαντικές προφυλάξεις

- **Αφιερώστε χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και ανατρέξετε στον “Οδηγό χρήστη”.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται προς τους κανόνες και τους όρους ασφαλείας που ισχύουν καθώς και προς τις οδηγίες:
 - Οδηγία Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας 89 / 336 / ΕΟΚ όπως τροποποιήθηκε με τις Οδηγίες 92 / 31 / ΕΟΚ και 93 / 68 / ΕΟΚ.
 - Οδηγία Χαμηλής Τάσης 73 / 23 / ΕΟΚ όπως τροποποιήθηκε με την Οδηγία 93 / 68 / ΕΟΚ.
- Όπως και για κάθε συσκευή ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι επιβλέπετε αυστηρά αν χρησιμοποιείτε τον φούρνο σας κοντά σε παιδιά.
- Λαμβάνοντας υπόψη την ποικιλία των προτύπων που ισχύουν, εάν αυτή η συσκευή χρησιμοποιείται σε άλλη χώρα εκτός αυτής στην οποία αγοράστηκε, ελέγξτε τη μέσω ενός εγκεκριμένου σταθμού συντήρησης.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγή θερμότητας.
- Ελέγξτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που υποδεικνύεται στην συσκευή (μόνο εναλλασσόμενο ρεύμα). Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ούτε να αγγίζετε τα ζεστά μέρη του φούρνου.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας από το καλώδιο.
- Πάντοτε να συνδέετε τη συσκευή με γειωμένη πρίζα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο μπαλαντέζα σε καλή κατάσταση, με γειωμένη πρίζα, και με καλώδιο αγωγού με διατομή τουλάχιστον ίση με το καλώδιο που χορηγείται μαζί με το προϊόν.
- Εξασφαλίστε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι αρκετή για να τροφοδοτήσει μια συσκευή αυτής της ισχύος.
- Η θερμοκρασία της πόρτας και της εξωτερικής επιφάνειας μπορεί να ανέβει όσο λειτουργεί η συσκευή. Χρησιμοποιήστε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε γάντια, εάν χρειάζεται.
- Προκειμένου να αποφύγετε τις ηλεκτροπληξίες, μη βυθίζετε το ηλεκτρικό καλώδιο, την πρίζα ή τη συσκευή στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Αν συμβεί κάποια μέρη του προϊόντος να πιάσουν φωτιά, μην προσπαθήσετε ποτέ να τα σβήσετε με νερό. Καταστείλετε τις εξωτερικές φλόγες ως προς το προϊόν με ένα υγρό πανί. Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου σε περίπτωση που αυτός πάρει φωτιά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα κοντά στο έπιπλο όπου είναι τοποθετημένη η συσκευή ή κάτω από αυτό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν:
 - αυτή έχει ελαττωματικό καλώδιο,
 - η συσκευή πέσει και παρουσιάσει εμφανείς βλάβες ή ανωμαλίες λειτουργίας.Σε αυτή την περίπτωση, η συσκευή πρέπει να αποσταλεί στο πιο κοντινό εγκεκριμένο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση ούτως ώστε να αποφύγετε κάθε κίνδυνο.
- Μην αφήνετε να λειτουργεί η συσκευή κάτω από επιτοίχιο έπιπλο, εταζέρα, ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως στόρια, κουρτίνες, ταπετσαρίες...
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως πηγή θερμότητας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ χαρτί, χαρτόνι ή πλαστικό στη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα από πάνω (σκεύη, αντικείμενα...)
- Μην εισάγετε τίποτα μέσα στις τρύπες εξαερισμού, μην τις κλείνετε.
- Για την ασφάλειά σας, μην αποσυναρμολογείτε ποτέ μόνοι σας τη συσκευή, καλέστε ένα εγκεκριμένο κέντρο συντήρησης.
- Αυτή η συσκευή σχεδιάστηκε μόνο για οικιακή χρήση, κάθε επαγγελματική χρήση, που δεν είναι κατάλληλη ή δεν συμμορφώνεται με τον τρόπο χρήσης δεν δημιουργεί καμία ευθύνη, ούτε εγγύηση του κατασκευαστή

Κρατήστε αυτές τις οδηγίες

Схема аппарата и описание

- A** Дверца с ручкой, имеющие термоизоляционный барьер
- B** Верхнее сопротивление гриля
- C** Нижнее сопротивление гриля
- D** Стенки, покрытые слоем алюминия
- E** Световой индикатор функционирования

- F** Термостат с положением гриля
- G** Реле времени или ручка Вкл/Выкл*
- H** Двусторонняя (переворачиваемая) решетка
- I** Противень*

Советы и характеристики

Указанные значения времени могут меняться в зависимости от веса, размеров или толщины обрабатываемых продуктов, а также от первоначальной температуры печи. Они могут быть повышены или уменьшены в зависимости от вкуса каждого.

Указанные на корпусе вашей печи значения температур приведены для сведения.

Для поджаривания мяса и птицы
Необходимо использовать противни с высокими бортами (не менее 5 см) для того, чтобы уменьшить возможность разрызгивания жира на стенки печи.

Для выпечки пирогов и кондитерских изделий
Необходимо использовать предпочтительно противни с антипригарным покрытием, что облегчает удаление продукта из противня после его выпечки.



Внимание: ваша печь была разработана без возможности встроить ее в проемы или кухонную мебель.

Модель	АНJ1	АНJ2
Полезный объем	12 л	12 л
Потребление энергии (кВтч)		
Подъем температуры до 200 °C	0,07	0,07
Поддержание температуры 200 °C в течение 1 часа	0,39	0,39
Всего	0,46	0,46

- ① **Для выбора противня и форм**
Необходимо учитывать внутренние размеры вашей печи.

Перед первым использованием печи

Необходимо удалить упаковку с различных принадлежностей печи, промыть и вытереть их насухо.

- ② Включить печь и произвести ее работу вхолостую, с открытой дверцей, установив ручку термостата в положение 280 °C ; дать поработать печи в течение 15 минут для того, чтобы устранить из нее запах "нового".

Необходимо хорошо ознакомиться с функционированием вашей печи

- ③ **Термостат**
С помощью термостата обеспечивается регулирование температуры в диапазоне приблизительно от 100 °C до 280 °C. В процессе приготовления блюд вы можете изменять установленную вами регулировку.

Таблица соответствия положений регулировки

Положение термостата	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура в °C	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280

- ④ **Таймер*** (Модель АНJ2)
Как только вы привели в действие таймер, и выбрано положение установки ручки термостата, печь начинает функционировать. Аппарат позволяет производить регулировку времени приготовления от 10 до 120 минут. Как только запрограммированное время истекло, раздается звонок, и работа печи прекращается автоматически. Вы имеете возможность прекратить приготовление в любой момент, переведя ручку таймера на ноль.

* В зависимости от модели

Чтобы установить время приготовления менее 25 минут, необходимо повернуть ручку до 30 минут, а потом вернуться назад на требуемый период.

- ⑤ **Ручка Вкл/Выкл** (Модель АНJ1)
Достаточно повернуть ручку для того, чтобы произвести включение или выключение аппарата.
Положение "I" печи означает ее включение, при этом загорается световой индикатор.
Положение "O" : печь выключена.
- ⑥ **Переверачиваемая решетка**
Вы можете устанавливать решетку на 3 различные высоты. Если перевернуть решетку, можно получить 3 дополнительных уровня установки.

Функционирование печи

Для приготовления мясных и рыбных продуктов, запекания с сыром, приготовления различных суфле, пирогов и кондитерских изделий ...

- ⑦ Установить решетку на желаемую высоту.
- ⑧ Установить противень с приготавливаемыми продуктами в печь и закрыть дверцу.
Установить ручку термостата на требуемую температуру.
Отрегулировать таймер* или повернуть ручку Вкл/Выкл в положение "I".
Печь начинает работать.

По окончании приготовления

Аппарат останавливается автоматически как только раздастся звонок таймера, или необходимо перевести ручку Вкл/Выкл в положение "O".



При работе в режиме "печь" не ставьте блюдо непосредственно на нижний нагревательный элемент.

Функция гриля

Используется для обжарки или прожаривания различных видов мяса, а также для придания золотистого цвета корочки посыпанных сыром продуктов

Установить ручку термостата в положение ГРИЛЬ.

Произвести предварительный прогрев печи в течение 5 минут.

- ⑨ Поместите продукты на решетку как можно ближе к верхнему нагревательному элементу.
Налейте в блюдо немного воды для сбора стекающего жира и сока;
поставьте его прямо на нижний нагревательный элемент, который не нагревается.
Отрегулировать положение таймера* или повернуть ручку Вкл/Выкл в положение "I".



Внимание: необходимо всегда оставлять дверцу слегка приоткрытой.

Проходит приготовление на гриле.

В процессе приготовления нужно следить за продуктом и, при необходимости, перевернуть его по истечении половины предусмотренного времени обработки.

По окончании приготовления

Аппарат останавливается автоматически, как только раздастся звонок таймера, или необходимо перевести ручку Вкл / Выкл в положение "O".*

Уход за аппаратом и его чистка



Внимание: не допускается накопление жира в аппарате.

Перед тем, как начать уход или чистку аппарата, необходимо его отключить и дать остыть.

- ⑩ Необходимо произвести чистку дверцы, ручки, наружных эмалированных или лакированных поверхностей водой. Просушить.



Внимание: запрещается использование едких продуктов чистки (в частности, избегать использование декапирующих средств на базе натрия) или скребущих и абразивных губок.

Чтобы облегчить проведение чистки

удалить жировые отложения с помощью губки, смоченной в мыльной воде, затем сполоснуть и тщательно вытереть.



Для упрощения процесса очистки нижний нагревательный элемент вашей печи легко поднимается. Поднимите нижний нагревательный элемент, чтобы очистить нижнюю стенку камеры печи. После выполнения чистки обязательно установите сопротивление на место.



Никогда не применяйте силу для подъема нижнего нагревательного элемента.

Все принадлежности (решетка, противень) должны очищаться водой с растворенным в ней моющим средством.

Важные меры предосторожности

- Необходимо внимательно прочесть все инструкции данного описания, а также обратиться к "Руководству для пользователя".
- Этот аппарат соответствует действующим правилам и условиям по обеспечению безопасности, а также следующим директивам :
 - Директиве по Электромагнитной Совместимости 89 / 336 / СЕЕ, измененной в соответствии с Директивами 92/31/СЕЕ и 93/68/СЕЕ.
 - Директиве в отношении Низкого Напряжения 73/23/СЕЕ, измененной в соответствии с Директивой 93/68/СЕЕ.
- Как и при работе с другими аппаратами по приготовлению продуктов, необходимо обеспечивать непосредственное наблюдение за работой этого аппарата в случае, если поблизости присутствуют дети.
- Учитывая большое разнообразие действующих норм, в случае, если этот аппарат используется в стране, отличной от той, в которой он был приобретен, необходимо произвести его проверку в специально утвержденном пункте обслуживания.
- Запрещается устанавливать аппарат в местах вблизи какого - либо источника тепла.
- Убедиться в том, что напряжение сети соответствует указанному на аппарате (аппарат предназначен для работы только на переменном токе).
- Запрещается оставлять шнур аппарата свисающим или касающимся горячих частей печи. Запрещается выключать аппарат потянув за шнур для отключения его из розетки сети.
- Аппарат всегда должен быть подключен к розетке, имеющей подсоединение заземления.
- Необходимо использовать исключительно удлинители провода в должном состоянии, а также розетки, подключенные к заземлению ; при этом сечение проводника должно быть по меньшей мере равно сечению провода, поставляемого с печью.
- Необходимо убедиться в том, что электрическое оборудование имеет достаточные параметры для того, чтобы обеспечить питание данного аппарата имеющейся мощности.
- Во время работы аппарата температура дверцы и наружной его поверхности может быть повышенной. Поэтому необходимо прикасаться только к кнопкам и соответствующим ручкам. В случае необходимости, нужно использовать перчатки.
- Для того, чтобы избежать поражения током, запрещается погружать в воду или какую - либо другую жидкость электрический шнур, электрическую вилку или аппарат.
- В случае, если произошло воспламенение определенных частей аппарата, ни в одном из случаев нельзя использовать воду для гашения огня. Наружное пламя необходимо гасить с помощью влажной ткани. Во всех случаях, запрещается пытаться открыть дверцу печи, если произошло ее воспламенение.
- Запрещается хранение воспламеняемых продуктов вблизи или под мебелью, на которой установлен аппарат.
- Запрещается использование аппарата в следующих случаях :
 - если этот аппарат имеет поврежденный шнур ;
 - после падения аппарата, имеющего после этого видимые признаки повреждения или отклонения от нормального функционирования.В этих случаях, с тем, чтобы избежать вероятность какой - либо опасности, аппарат должен быть направлен для его проверки в ближайший пункт послепродажного обслуживания.
- Запрещается функционирование аппарата под какой - либо настенной мебелью, этажеркой или вблизи воспламеняемых материалов и предметов (как, например, штор, занавесок, обоев и др. ...).
- Запрещается использование аппарата в качестве источника тепла.
- Запрещается размещать бумагу, картон или пластмассовые изделия внутри аппарата, а также устанавливать что - либо на него (предметы домашней утвари и другие принадлежности ...).
- Запрещается вводить какие - либо предметы в вентиляционные отверстия аппарата или же загромождать их чем - либо.
- Для обеспечения вашей безопасности, запрещается проведение разборки аппарата самостоятельно ; для этого необходимо обратиться в один из утвержденных центров обслуживания.
- Этот аппарат был разработан для использования исключительно в домашнем хозяйстве ; какое - либо использование этого аппарата в профессиональных целях, а также его использование не по назначению или не соответствующее требованиям инструкции по эксплуатации исключает несение ответственности изготовителем, а также аннулирует его гарантию.

Необходимо тщательно хранить данную инструкцию

رسم بياني

- F ترموستات في وضع شواء
G عداد الوقت أو مفتاح التشغيل/الإيقاف*
H شبكة شوي قابلة للقلب
I طبق*

- A باب مع مقبض عازل
B سخان الشواية العلوي
C سخان الشواية السفلي، القابل للرفع
D جوانب مطلية بالألمنيوم
E مؤشر تشغيل ضوئي

إعرف فرنك

(٣) الترموستات

يسمح بضبط الحرارة بين ١٠٠ و ٢٨٠ درجة مئوية تقريباً.
يمكنك تعديل عياراتك خلال إجراء عملية الطهي.

جدول المعادلات

وضعية الترموستات	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠
درجة الحرارة المنوية	١٠٠	١٢٠	١٤٠	١٦٠	١٨٠	٢٠٠	٢٢٠	٢٤٠	٢٦٠	٢٨٠

(٤) عداد الوقت* (موديل AHJ2)

لدى تشغيل عداد الوقت بعد ضبط الترموستات، يبدأ الفرن بالعمل.

يسمح بضبط وقت الطهي من ١٠ إلى ١٢٠ دقيقة.

بعد إنتهاء وقت الطهي المبرمج، يرن العداد ويتوقف الفرن تلقائياً.

يمكنك قطع الطهي في أي وقت عبر إعادة العداد إلى الصفر.

للأوقات التي تقل عن ٢٥ دقيقة، أدر العداد حتى ٣٠ دقيقة ثم أعد إلى الورا حتى الوقت المطلوب.

(٥) مفتاح التشغيل/الإيقاف (موديل AHJ1)

يكفي برم المفتاح لتشغيل أو إيقاف الجهاز. الوضع "I": يشتغل الفرن ويضيء المؤشر الضوئي.
الوضع "O": يتوقف الفرن.

(٦) شبكة الشواء القابلة للقلب

يمكنك وضع شبكة الشواء على ثلاثة إرتفاعات مختلفة. لدى قلبها، تحصل على ثلاثة مستويات إضافية.

نصائح وخصائص

قد تختلف فترات الطهي حسب وزن أو حجم أو سمك الأطعمة وكذلك حسب درجة حرارتها الأصلية. يمكن تعديلها حسب ذوق كل شخص. تعطي درجات الحرارة المشار إليها على الفرن للبيان فقط.

لطهي اللحوم والدواجن
إستعمل أطباقاً عالية الجوانب (٥ سم على الأقل) من أجل تخفيف تطاير الدهون على جوانب الفرن.

للكلويات
يستحسن إستعمال أطباقاً غير لاصقة من أجل تسهيل فك القالب.

لم يصمم المنتج ليكون مثبتاً داخل خزانة أو داخل محيط مغلق..

الموديلات	AHJ1	AHJ2
الحجم القابل للاستخدام	١٢ لتر	١٢ لتر
إستهلاك الطاقة (كيلوات ساعة)	٠,٠٧	٠,٠٧
الوصول إلى درجة ٢٠٠ مئوية	٠,٣٩	٠,٣٩
المحافظة على درجة ٢٠٠ مئوية لمدة ساعة	٠,٤٦	٠,٤٦
المجموع	٠,٤٦	٠,٤٦

لاختيار الأطباق والقوالب

(١) خذ بعين الاعتبار المقاييس الداخلية للفرن.

قبل أول إستعمال

أخرج الأجزاء ثم أغسلها وجفّفها.

(٢) شغل فرنك وهو فارغ وبابه مفتوح بعد تعيير مفتاح الترموستات على ٢٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥ دقيقة، من أجل إزالة الرائحة التي تصدر عنه كونه جديداً.

وظيفة الفرن

لطهي أو تسخين اللحوم، السمك، الأطباق المبرشة، الأطباق المنفوخة، الحلويات...
(٧) ضع شبكة الشواء على الارتفاع المطلوب.
(٨) ضع الطبق مع الأطعمة في الفرن وأغلق الباب.
ضع مفتاح إنتقاء الوظائف على وضعية الفرن.
أضبط الترموستات على الحرارة المطلوبة.
أضبط عداد الوقت* أو أدر مفتاح التشغيل/الإيقاف نحو "1".*
يبدأ الفرن بالتسخين.

لدى إنتهاء الطهي

يتوقّف الفرن تلقائياً حين يرّن عداد الوقت، وإلا، أعد مفتاح التشغيل/الإيقاف على "0".

لا تضع الأطباق مباشرة فوق السخان السفلي القابل للرفع.

وظيفة الشواء

لطهي أو شواء اللحوم ولتحميص وجوه الأطباق

عبر الترموستات على وضعية الشواء.

سخّن الفرن لمدة خمس دقائق.
(٩) ضع الطعام على الرف في أقرب مستوى ممكن من سخان المشواة.

ضع طبقاً يحتوي على قليل من الماء فوق السخان السفلي مباشرة (لن يسخن هذا في موقع الشوي)، لكي تتجمع فيه بقايا الدهون والعصارات الصادرة عن طهي الطعام.

أضبط عداد الوقت* أو أدر مفتاح التشغيل/الإيقاف على "1".*

أترك الباب نصف مفتوح دائماً.

تبدأ الشواية بالعمل.

راقب الأطعمة وأقلبها عند منتصف فترة الطهي إذا ما تطلب الأمر ذلك.

لدى إنتهاء الطهي

يتوقّف الفرن تلقائياً حين يرّن عداد الوقت*، وإلا، أعد مفتاح التشغيل/الإيقاف على "0".

الصيانة والتنظيف

لا تترك الدهن يتراكم داخل الجهاز

قبل كل عملية صيانة أو تنظيف، قم بفصل الفرن عن التيار الكهربائي وأتركه حتى يبرد.

(١٠) إستعمل الماء لتنظيف الباب، المقبض، المسطحات الخارجية المطلية بالمينا أو بالبرنيق. قم بالتنظيف.

لا تستعمل مواد تنظيف قوية (وخاصة المواد الكاشطة التي تحتوي على كربونات الصوديوم)، أو إسفنجة كشط أو حك.

لتسهيل التنظيف

إمسح الدهن المتطاير بواسطة إسفنجة مشبعة بالماء الحار والصابون. أشطف وجفف بعناية.

(١١) سخّن المشواة العلوي قابل للثني، والسخان السفلي قابل للرفع لكي تكون عملية تنظيف الفرن سهلة.

ارفع السخان السفلي في الأرضية عند تنظيفها. ثم قم بثني السخان العلوي من أجل تنظيف الجوانب الداخلية للفرن.
اعد السخانين في وضعهما الأول بعد كل تنظيف.

لا تستعمل القوة في رفع أو ثني سخان المشواة السفلي.

تنظّف كافة الأجزاء (شبكة الشوي، الطبق) بواسطة الماء الممزوج بمسحوق تنظيف.

رشادات للسلامة

- خذ الوقت الكافي لقراءة هذه التعليمات ثم ارجع الى دليل الإستعمال:
- يخضع هذا المنتج لقوانين السلامة السارية المفعول، كما هو منصوص عليه في القوانين التالية:
 - قانون الكهرومغناطيسية رقم ٢٣٦/٨٩ سي إي إي، والمعدل بالقانون/٩٢/٢١ سي إي إي.
 - قانون التيار الكهربائي المنخفض ٧٣/٢٣ سي إي إي سي والمعدل بالقانون ٦٨/٩٢ سي إي إي.
- مثل أي جهاز طهي، تأكد من تشغيله تحت مراقبتك، وابقه بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب الأخذ في الحسبان الاختلاف في المعايير الكهربائية، إذا استعملت المنتج في بلد غير البلد الذي اشتريته منه، يرجى فحصه في مركز خدمة معتمد.
- لا تضع المنتج بالقرب من أي مصدر حراري.
- تأكد أن قوة التيار عندك تتناسب مع ما هو مبيّن في المنتج (تيار متردد فقط).
- لا تترك السلك الكهربائي متديلاً. ولا تدعه يلامس الأجزاء الحارة من المنتج. لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شد السلك.
- أوصل المنتج دائماً الى مقبس مؤرّض.
- استعمل وصلة كهربائية حالتها جيدة ومؤرّضة، وأن لا تقل قوة تحمل السلك الكهربائي فيها عن قوة تحمل السلك الموصول بالمنتج.
- تأكد من أن التوصيلات الكهربائية كافية لتوفير القوة المطلوبة لهذا المنتج.
- قد تكون حرارة الباب مرتفعة أثناء عمل المنتج، استعمل المقابض و المفاتيح، استعمل قفازات إذا ما لزم الأمر.
- لكي تتجنّب الصعقة الكهربائية، لا تغمر السلك الكهربائي، أو القابس، أو الحماصة في الماء او في اي سائل آخر.
- إذا اشتعل أي جزء من المنتج لا تحاول اطفاءه بالماء. افصل المنتج عن التيار وحاول إخماد النار بواسطة قطعة قماش رطبة. لا تحاول ابداً فتح باب الفرن إذا ما تعرّض للإحتراق.
- لا تضع مواد قابلة للإشتعال تحت المكان التي تخزن فيه المنتج.
- لا تستعمل المنتج إذا:
 - إذا كان السلك التابع له تالفاً
 - إذا كان قد سقط أرضاً، وبدا أنه قد اعطب أو إذا كانت هنالك مشكلة في تشغيله.
- تحت أي حالة من هذه الحالات، يجب عرض المنتج على أقرب مركز صيانة معتمد لخدمة ما بعد البيع لكي تتجنّب أي خطر.
- لا تستعمل المنتج بالقرب من مواد قابلة للإشتعال كالبرادي، وتحت الرفوف، أو الجدران الخشبية، وغيرها ..
- لا تستخدم هذا المنتج كمصدر حراري أو للتجفيف.
- لا تضع أبداً في داخل المنتج ورق، كرتون، مواد بلاستيكية. كما لا تضع أي شيء فوقه (أواني، شبكات، أدوات...).
- لا تدخل أي شيء في فتحات التهوية. ولا تقم بسدها.
- من أجل سلامتك الشخصية، لا تحاول تفكيك المنتج بنفسك. استعن بمركز خدمة معتمد.
- صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط، وفي حال أي استعمال مهني أو أي استعمال خاطئ او مخالف للإرشادات لن تكون الشركة المصنّعة مسؤولة عنه وبالتالي تلغى الضمانة عن المنتج.

حافظ على هذه التعليمات

