

NL

GEBRUIKSAANWIJZING
VOOR EEN

**ELEKTRISCHE IN-
BOUWOVEN**

PT

INSTRUÇÕES PARA USO
INSTALAÇÃO
MANUTENÇÃO

**FORNOS
ELÉCTRICOS
PARA ENCAIXE**

DK

INSTRUKTIONER TIL BRUG

**INDBYGGEDE
ELEKTRISKE OVNE**

SE

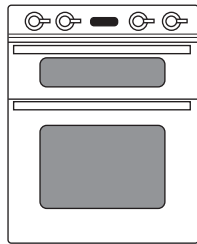
INSTRUKTIONER FÖR
ANVÄNDNING
INSTALLATION
UNDERHÅLL

**ELEKTRISKA
INBYGGNADS-
UGNAR**

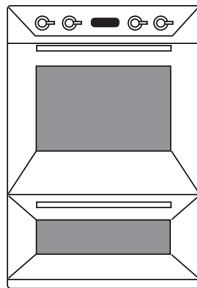
GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΗΣΕΩΣ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

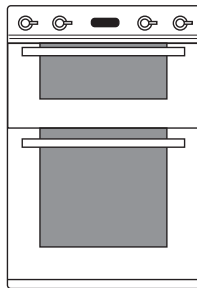
**ΕΩΝΕΥΤΟΙ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ
ΦΟΥΡΝΟΙ**



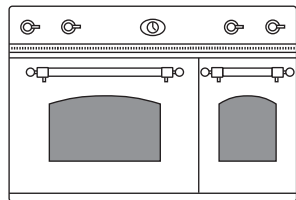
← **GRILL**
mod. D600
 ← **STD**



← **STD**
mod. 200
 ← **MINI**



← **MINI**
mod. 201
 ← **STD**



mod. D900

↑ **STD** ↑ **MINI**

NL

Verbruik (kW - 230VAC)

mod. 600...	2,65
mod. 700..., 800..., 900...	2,90
mod. 600, 700, 800, 900 alleen modellen met QUICK START	3,40
mod. 645...	2,50

Verbruik (kW - 230VAC)

Warmte	type 645	600	7-8-900
Onderwarmte	1,3	1,3	1,5
Bovenwarmte	0,9	0,9	0,9
Warmte van de grill	1,6	1,6	2,2
Circulaire warmte	2,0	2,4	2,4

Verbruik (kW - 230VAC)

mod. 200/201	4,85
mod. 200/201 alleen modellen met QUICK START	5,60
mod. D900	4,25
mod. D900 alleen modellen met QUICK START	5,00

Verbruik (kW - 230VAC)

	STD 200/201/D900	MINI 200/201	MINI D900
Weerstand Zoolelement	1,3	1,3	0,8
Weerstand Dakelement	0,9	0,9	0,8
Weerstand grillelement	1,6	1,6	1,5
Weerstand geventileerdelement	2,4	2,0	---

Verbruik (kW 230VAC)

mod. D600	5,15
mod. D600 alleen modellen met QUICK START	5,80

Verbruik (kW - 230VAC)

Warmte	STD mod. D600	GRILL D600
Weerstand Zoolelement	1,3	---
Weerstand Dakelement	0,9	---
Weerstand grillelement	1,6	2,4
Weerstand geventileerdelement	2,4	---

PT

Absorção (kW - 230VAC)

mod. 600...	2,65
mod. 700..., 800..., 900...	2,90
mod. 600, 700, 800, 900 somente mod. com QUICK START	3,40
mod. 645...	2,50

Absorção (kW - 230VAC)

Resistência	mod. 645	600	7-8-900
Resistência parte inferior	1,3	1,3	1,5
Resistência parte superior	0,9	0,9	0,9
Resistência grelhador	1,6	1,6	2,2
Resistência circular	2,0	2,4	2,4

Absorção (kW - 230VAC)

mod. 200/201	4,85
mod. 200/201 somente mod. com QUICK START	5,60
mod. D900	4,25
mod. D900 somente mod. com QUICK START	5,00

Absorção (kW - 230VAC)

	STD 200/201/D900	MINI 200/201	MINI D900
Resistência inferior	1,3	1,3	0,8
Resistência superior	0,9	0,9	0,8
Resistência grill	1,6	1,6	1,5
Resistência ventilada	2,4	2,0	---

Absorção (kW 230VAC)

mod. D600	5,15
mod. D600 somente mod. com QUICK START	5,80

Absorção (kW - 230VAC)

Resistência	STD mod. D600	GRILL D600
Resistência inferior	1,3	---
Resistência superior	0,9	---
Resistenza grill	1,6	2,4
Resistência ventilada	2,4	---

**Forbrug (kW - 230VAC)**

mod. 600...	2,65
mod. 700..., 800..., 900...	2,90
mod. 600, 700, 800, 900 kun modeller med QUICK START	3,40
mod. 645...	2,50

Forbrug (kW - 230VAC)

Varmeelement	mod. 645	600	7-8-900
Nederste varmeelement	1,3	1,3	1,5
Øverste varmeelement	0,9	0,9	0,9
Grillelement	1,6	1,6	2,2
Cirkulært varmeelement	2,0	2,4	2,4

Forbrug (kW - 230VAC)

mod. 200/201	4,85
mod. 200/201 kun modeller med QUICK START	5,60
mod. D900	4,25
mod. D900 kun modeller med QUICK START	5,00

Forbrug (kW - 230VAC)	STD 200/201/D900	MINI 200/201	MINI D900
Nederste varme-element	1,3	1,3	0,8
Øverste varme-element	0,9	0,9	0,8
Varme-element grill	1,6	1,6	1,5
Ventilator varme-element	2,4	2,0	---

Forbrug (kW 230VAC)

mod. D600	5,15
mod. D600 kun modeller med QUICK START	5,80

Forbrug (kW - 230VAC)	STD mod. D600	GRILL D600
Nederste varme-element	1,3	---
Øverste varme-element	0,9	---
Varme-element grill	1,6	2,4
Ventilator varme-element	2,4	---

**Energiförbrukning (kW - 230VAC)**

mod. 600...	2,65
mod. 700..., 800..., 900...	2,90
mod. 600, 700, 800, 900 endast mod. med QUICK START	3,40
mod. 645...	2,50

Energiförbrukning (kW - 230VAC)

Värmelement	mod. 645	600	7-8-900
Nedre värmelement	1,3	1,3	1,5
Övre värmelement	0,9	0,9	0,9
Grillelement	1,6	1,6	2,2
Runt varmeelement	2,0	2,4	2,4

Energiförbrukning (kW - 230VAC)

mod. 200/201	4,85
mod. 200/201 endast mod. med QUICK START	5,60
mod. D900	4,25
mod. D900 endast mod. med QUICK START	5,00

Energiförbrukning (kW - 230VAC)	STD 200/201/D900	MINI 200/201	MINI D900
Motstånd undervärme	1,3	1,3	0,8
Motstånd överbvärme	0,9	0,9	0,8
Motstånd grill	1,6	1,6	1,5
Motstånd ventilation	2,4	2,0	---

Energiförbrukning (kW 230VAC)

mod. D600	5,15
mod. D600 endast mod. med QUICK START	5,80

Energiförbrukning (kW - 230VAC)	STD mod. D600	GRILL D600
Motstånd undervärme	1,3	---
Motstånd överbvärme	0,9	---
Motstånd grill	1,6	2,4
Motstånd ventilation	2,4	---

**Απορροφηση (kW - 230VAC)**

mod. 600...	2,65
mod. 700..., 800..., 900...	2,90
mod. 600, 700, 800, 900 μόνο μοντέλα με QUICK START	3,40
mod. 645...	2,50

Απορροφηση (kW - 230VAC)

αντίσταση	mod. 645	600	7-8-900
Κάτω αντίσταση	1,3	1,3	1,5
Πάνω αντίσταση	0,9	0,9	0,9
Αντίσταση γκριλ	1,6	1,6	2,2
Κυκλική αντίσταση	2,0	2,4	2,4

Απορροφηση (kW - 230VAC)

mod. 200/201	4,85
mod. 200/201 μόνο μοντέλα με QUICK START	5,60
mod. D900	4,25
mod. D900 μόνο μοντέλα με QUICK START	5,00

Απορροφηση (kW - 230VAC)	STD 200/201/D900	MINI 200/201	MINI D900
Κάτω αντίσταση	1,3	1,3	0,8
Πάνω αντίσταση	0,9	0,9	0,8
Αντίσταση γκριλ	1,6	1,6	1,5
Κυκλική αντίσταση	2,4	2,0	---

Απορροφηση (kW 230VAC)

mod. D600	5,15
mod. D600 μόνο μοντέλα με QUICK START	5,80

Απορροφηση (kW - 230VAC)	STD mod. D600	GRILL D600
αντίσταση	1,3	---
Κάτω αντίσταση	0,9	---
Πάνω αντίσταση	1,6	2,4
Αντίσταση γκριλ	2,4	---
Κυκλική αντίσταση	2,4	---

fig. 1.1
mod. 600...

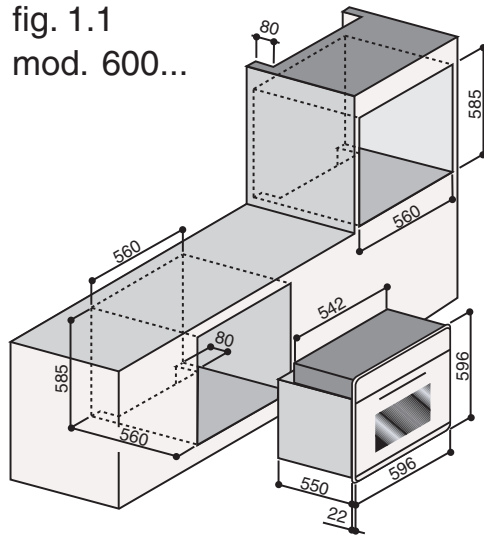
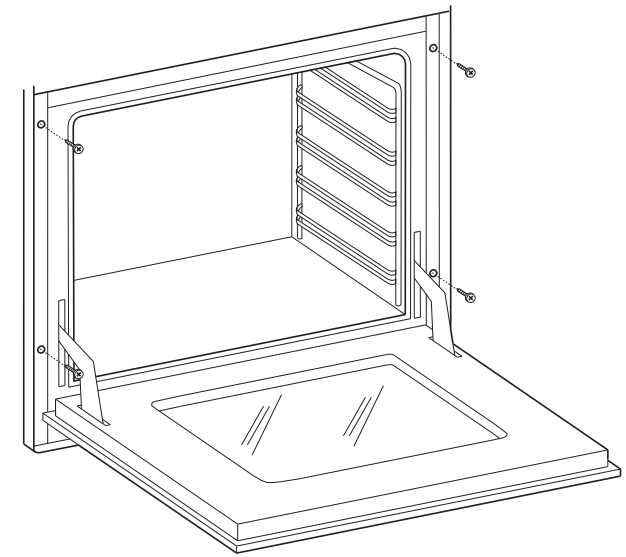
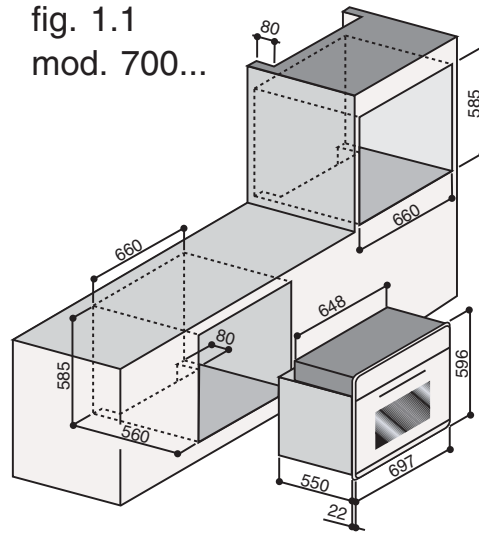


fig. 1.1
mod. 700...



mod. 600..., 700..., 800...

fig. 1.1
mod. 800...

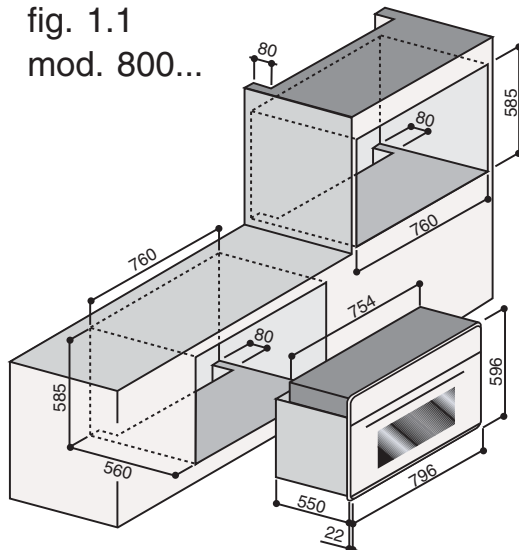
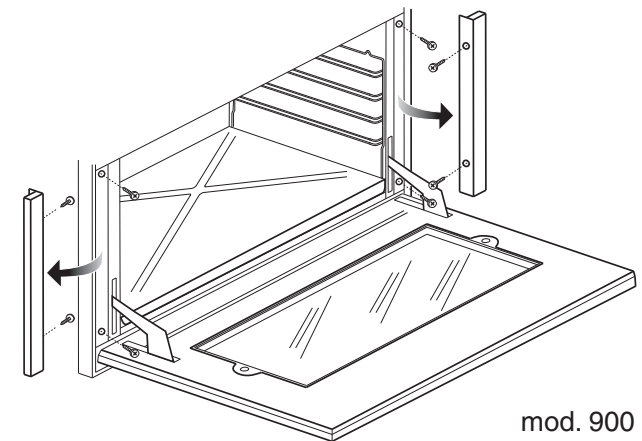
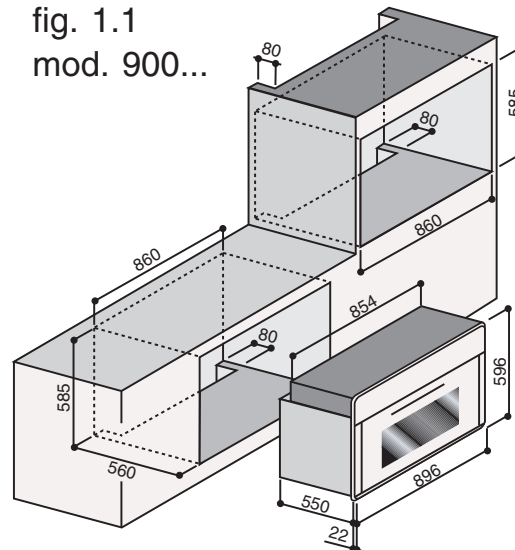


fig. 1.1
mod. 900...



mod. 900

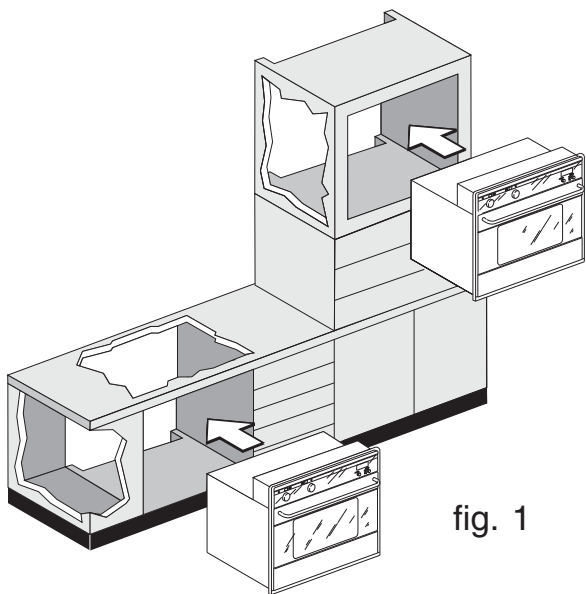


fig. 1

NL

Montage

Het typeplaatje met de eigenschappen bevindt zich op de raam van de ovendeur, is zichtbaar bij opende deur en bevat alle gegevens die nodig zijn voor de installatie, zoals b.v.: het model van het apparaat, de nominale spanning en het opnamingsvermogen. Afmetingen van de apparaten en van de inbouwruimte (fig. 1.1). Respecteer al de aangegeven afmetingen. Controleer of de meubelbekleding, het fineerwerk of het ander aanwezig materiaal met een aan de warmte weerstand biedende lijm vastgeplakt is (150°C). Indien de bekleding of de lijm geen weerstand aan de warmte bieden, kan de bekleding zich misvormen of losmaken vooral in de plaatsen waar het meubelstuk nauwer is. Zorg dat het meubelstuk dat voor de inbouw van de oven is voorbereid een solide bodem heeft en het gewicht van het apparaat kan dragen. Alle schroeven en accessoires die nodig zijn voor het vastmaken van de oven aan het meubelstuk zijn meegeleverd. De volgende aanwijzingen zullen voor u nuttig zijn voor het vastmaken van de oven.

PT

Metido em acção

A chapazinha das características encontra-se debaixo do batente da porta do forno, é visível com a porta aberta, essa contém todos os dados necessários para a instalação, por ex.: Modelo do aparelho tensão nominal e absorção. Dimensões dos aparelhos e da abertura para o encaixe (fig. 1.1). Todas as medidas indicadas são para respeitar. Fazer atenção que o revestimento dos móveis, chaparia ou outros tenham sido coladas com cola resistente ao calor (150°C). Caso o revestimento ou a cola não fossem resistentes ao calor, o revestimento poderia deformar-se ou despegar-se sobretudo nos pontos mais estreitos do móvel. Certificar-se que o móvel preparado para o encaixe do forno tenha a base sólida e possa suportar o peso do aparelho. Todos os parafusos e os acessórios necessários para fixar o forno ao móvel estão incluídos. As figuras seguintes, ser-vos-ão úteis para a fixação.

DK

Igangsættelse

Mærkatene med egenskaberne befinder sig på indersiden af ovnens låge, denne indeholder alle de data der er nødvendige for installeringen f.eks. Model nominal spænding og forbrug. Apparatets dimensioner og målene på indsætningshullet (fig. 1.1). Man skal respektere alle de indikerede mål. Man skal passe på at beklædningen på møblerne, trykfiner eller andet, er pålimet med en lim som er varmemodstandsdygtig (150°C). Hvis beklædningen eller limen ikke er varmemodstandsdygtig, kan beklædningen deformere sig eller gå op i limningen fortrinsvis på de mest smalle steder på møblet. Man skal sikre sig at møblet har en solid bund og at det kan holde til apparatets vægt. Alle skruer og tilbehør som er nødvendige til fastgørelse af ovnen i møblet er inkluderet. De følgende tegninger vil være nyttige til fastgørelsen.

SE

Installation

Märkplåten finns på ugnsluckans stoppanordning och är synlig när luckan är öppen. Den innehåller alla data som är nödvändiga för installationen, t. ex.: Apparatmodell, märkspänning och energiförbrukning. Apparaternas och inbyggnadsöppningens mått (fig. 1.1). Var noga med att skåpbeklädnaden, faneringen eller dylikt är fastlimmade med ett värmebeständigt klistret (150°C). Om beklädnaden eller klistret inte är värmebeständiga, kan beklädnaden deformeras eller lossna speciellt vid skåpets smalare delar. Försäkra Er om att skåpet som används för inbyggnaden av ugnen har en solid botten som kan klara apparatens vikt. Alla skruvar och tillbehör som är nödvändiga för fastsättningen av ugnen i skåpet ingår. Följande figurer kan vara till hjälp vid monteringen.

GR

Τοποθετηση

Η πινακίδα των χαρακτηριστικών βρισκείται παηνω στην επιφανεια κλεισιματο" τη" ποηρτα" του φουηρνου, ειηναι ορατηη οηται η ποηρτα ειηναι ανοικτηη, αυτηη περιεηξει οηλα τα αναγκαιηα στοιξειηα για την εγκαταησταση. Π.ξ. Μοντηηλο τη" συσκευηη", ονομαστικηη ταηση και απορροηηση. Διασταησει" των συσκευων και του ξωηρου για την τοποθετηση του" fig. 1.1. Θα πρηηπει να τηρηθουηη οηλε" οι διασταησει" που αναφηηρονται. Προσηηχτε η επεηηνδυση των επιηηπλων, το καηπλαηηητισμα ηη ο,τιδηηποτε αηηλλο να ειηξουν κολληθειη με κοηηλλα που να αντηηξει στη θεημοηητηά 150°. Σε περιηηπτωση καταη την οηοια η επεηηνδυση ηη η κοηηλλα δεν αντηηξουν στηη θεημοηητηα, η επεηηνδυση μπηορειη να παραμορφηθειη ηη να ηεκολληησει, ιδιαιητερα στα στενωηητερα σημειηα του επιηηπλου. Βεβαιωθειηητε οηητι το ειηηπλο που ειηναι προετοιμασμεηηνο για την τοποθετηση του φουηρνου ηηξει στεηηραια βαηση και μπηορειη να αντηηχει το βαηρο" τη" συσκευηη". Ολε" οι βιηηδε" και τα αναγκαιηα αηεσουαηηη για τη στεηηραιωση του φουηρνου στο ειηηπλιηλο, συμπεηηλαμβαηηνονται. Οι επηοημενε" ειηκοηηνη" θα σα" ειηηηαι ξρηησιμει" για την τοποθετηση.

fig. 1.1
mod. D900...

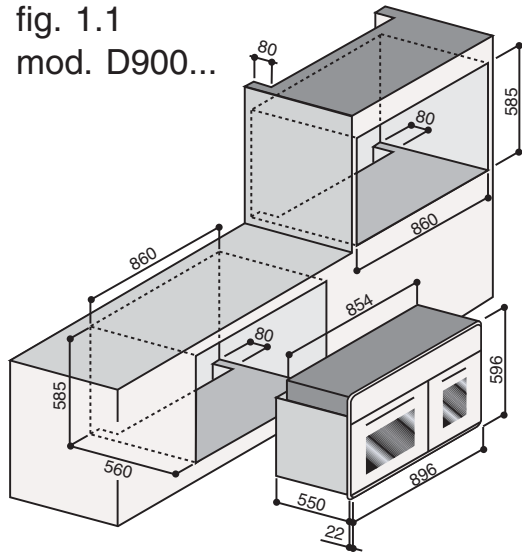
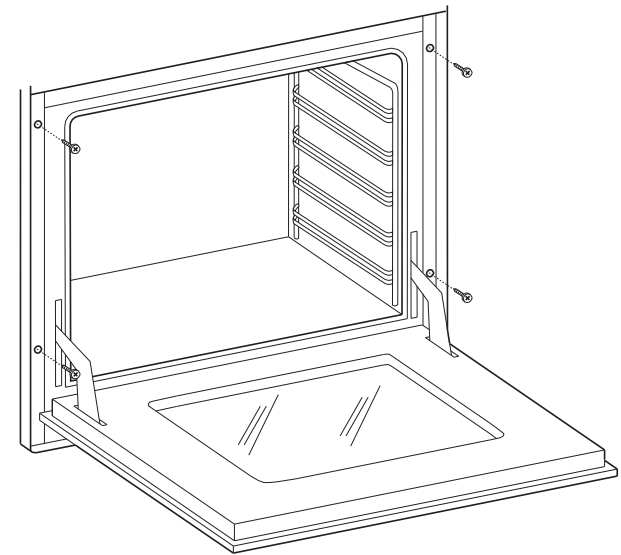
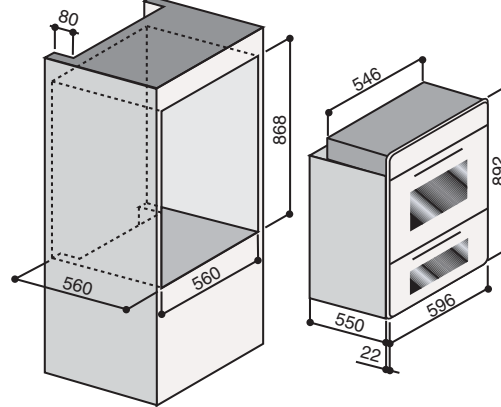


fig. 1.1
mod. 200..., 201...



mod. 645..., 200..., 201..., D900..., D600...

fig. 1.1
mod. 645...

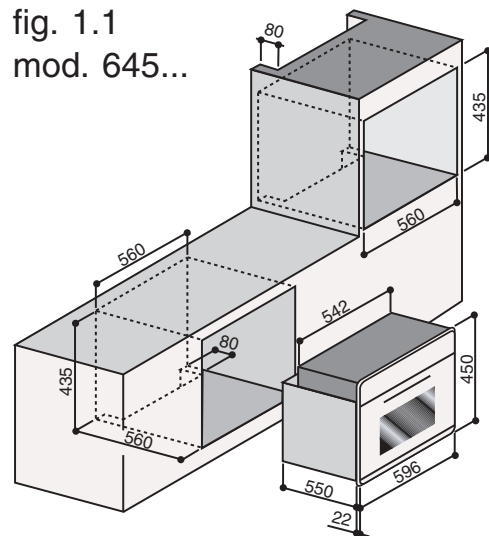
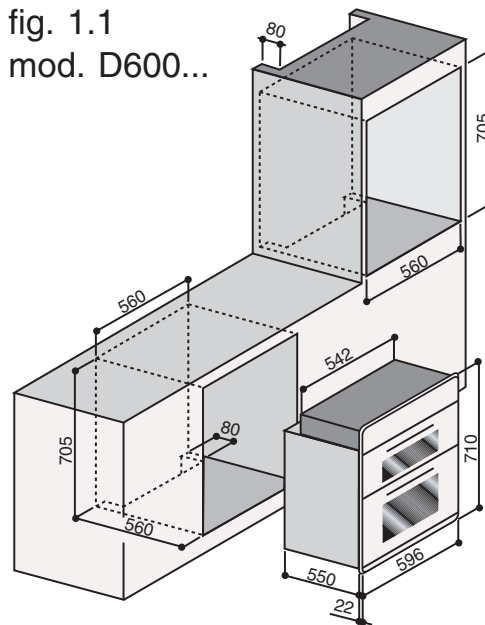


fig. 1.1
mod. D600...



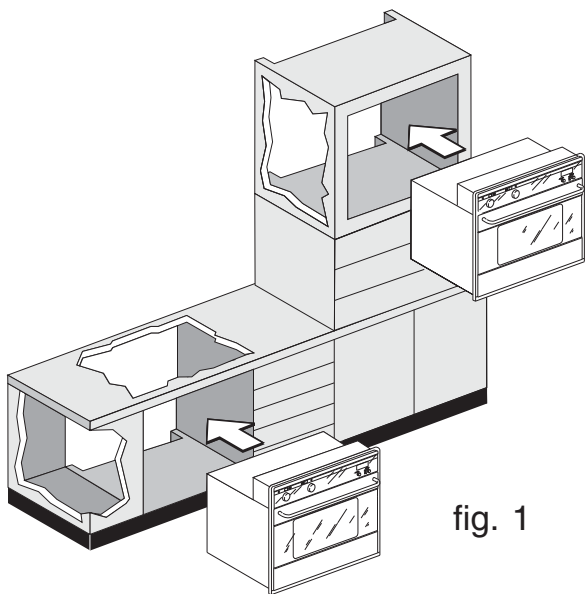


fig. 1

NL

Montage

Het typeplaatje met de eigenschappen bevindt zich op de raam van de ovendeur, is zichtbaar bij opende deur en bevat alle gegevens die nodig zijn voor de installatie, zoals b.v.: het model van het apparaat, de nominale spanning en het opnamingsvermogen. Afmetingen van de apparaten en van de inbouwruimte (fig. 1.1). Respecteer al de aangegeven afmetingen. Controleer of de meubelbekleding, het fineerwerk of het ander aanwezig materiaal met een aan de warmte weerstand biedende lijm vastgeplakt is (150°C). Indien de bekleding of de lijm geen weerstand aan de warmte bieden, kan de bekleding zich misvormen of losmaken vooral in de plaatsen waar het meubelstuk nauwer is. Zorg dat het meubelstuk dat voor de inbouw van de oven is voorbereid een solide bodem heeft en het gewicht van het apparaat kan dragen. Alle schroeven en accessoires die nodig zijn voor het vastmaken van de oven aan het meubelstuk zijn meegeleverd. De volgende aanwijzingen zullen voor u nuttig zijn voor het vastmaken van de oven.

PT

Metido em acção

A chapazinha das características encontra-se debaixo do batente da porta do forno, é visível com a porta aberta, essa contém todos os dados necessários para a instalação, por ex.: Modelo do aparelho tensão nominal e absorção. Dimensões dos aparelhos e da abertura para o encaixe (fig. 1.1). Todas as medidas indicadas são para respeitar. Fazer atenção que o revestimento dos móveis, chaparia ou outros tenham sido coladas com cola resistente ao calor (150°C). Caso o revestimento ou a cola não fossem resistentes ao calor, o revestimento poderia deformar-se ou despegar-se sobretudo nos pontos mais estreitos do móvel. Certificar-se que o móvel preparado para o encaixe do forno tenha a base sólida e possa suportar o peso do aparelho. Todos os parafusos e os acessórios necessários para fixar o forno ao móvel estão incluídos. As figuras seguintes, ser-vos-ão úteis para a fixação.

DK

Igangsættelse

Mærkatene med egenskaberne befinder sig på indersiden af ovnens låge, denne indeholder alle de data der er nødvendige for installeringen f.eks. Model nominal spænding og forbrug. Apparatets dimensioner og målene på indsætningshullet (fig. 1.1). Man skal respektere alle de indikerede mål.

Man skal passe på at beklædningen på møblerne, trykfiner eller andet, er pålimet med en lim som er varmemodstandsdygtig (150°C).

Hvis beklædningen eller limen ikke er varmemodstandsdygtig, kan beklædningen deformere sig eller gå op i limningen fortrinsvis på de mest smalle steder på møblet. Man skal sikre sig at møblet har en solid bund og at det kan holde til apparatets vægt.

Alle skruer og tilbehør som er nødvendige til fastgørelse af ovnen i møblet er inkluderet.

De følgende tegninger vil være nyttige til fastgørelsen.

SE

Installation

Märkplåten finns på ugnsluckans stoppanordning och är synlig när luckan är öppen. Den innehåller alla data som är nödvändiga för installationen, t. ex.: Apparatmodell, märkspänning och energiförbrukning. Apparaternas och inbyggnadsöppningens mått (fig. 1.1). Var noga med att skåpbeklädnaden, faneringen eller dylikt är fastlimmade med ett värmebeständigt klistret (150°C).

Om beklädnaden eller klistret inte är värmebeständiga, kan beklädnaden deformeras eller lossna speciellt vid skåpets smalare delar. Försäkra Er om att skåpet som används för inbyggnaden av ugnen har en solid botten som kan klara apparatens vikt.

Alla skruvar och tillbehör som är nödvändiga för fastsättningen av ugnen i skåpet ingår.

Följande figurer kan vara till hjälp vid monteringen.

GR

Τοποθετηση

Η πινακίδα των χαρακτηριστικών βρισκείται παηνω στην επιφάνεια κλεισιματο" τη" ποηρτα" του φουηρνου, ειηναι ορατηη οηταν η ποηρτα ειηναι ανοικτηη, αυτηη περιεηξει οηλα τα αναγκαιηα στοιζειηα για την εγκαταησταση. Π.ξ. Μοντεηλο τη" συσκευηη", ονομαστικηη ταηση και απορροηφηση.

Διασταησει" των συσκευων και του ξωηρου για την τοποθετηση του" fig. 1.1. Θα πρηηπει να τηρηθουηη οηλε" οι διασταησει" που αναφεηρουνται. Προσηηχτε η επεηηνδυση των επιηηλων, το καηπλαηητισμα ηη ο, τιδηηηποτε αηηλλο να εηηξουν κολληθειη με κοηηλλα που να αντεηηξει στη θερμοηητηά 150°. Σε περιηηπτωση καταη την οηοια η επεηηνδυση ηη η κοηηλλα δεν αντεηηξουν στην θερμοηητητα, η επεηηνδυση μπορειη να παραμορφηθειη ηη να ηεκολληησει, ιδιαιητερα στα στενωητερα σημειηα του επιηηπλου. Βεβαιωθειητε οητι το εηηηπλο που ειηναι προετοιμασημεηο για την τοποθετηση του φουηρνου εηηξει στεηηραια βαηση και μπορειη να αντεηηχει το βαηρο" τη" συσκευηη". Ολε" οι βιηηδε" και τα αναγκαιηα αηεσουαηη για τη στεραιηωση του φουηρνου στο εηηηπλο, συμπεριλαμβαηηουνται. Οι εποηημενε" εικοηηηη θα σα" ειηναι ξρηησιμε" για την τοποθετηση.

NL

Eigenschappen van de apparaten

Het typeplaatje bevindt zich op de afdichting van de oven deur en u kunt het plaatje zien zitten als de oven deur open staat.

Let op

1. Deze aanwijzingen hebben betrekking op de verschillende modellen van de apparaten. Let op dat u precies weet welk model u aangeschaft heeft (zie het typeplaatje).
3. Alvorens het apparaat in gebruik te nemen moet u de gebruiksaanwijzing aandachtig lezen waarin onder andere belangrijke informatie staat ten aanzien van de veiligheid bij de plaatsing, het gebruik en het onderhoud. De gebruiksaanwijzing moet zorgvuldig bewaard worden zodat u deze later altijd nog eens kunt raadplegen.
4. De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt uitsluitend gegarandeerd als het apparaat op de juiste manier geaard is zoals vereist door de van toepassing zijnde voorschriften. Het is van fundamenteel belang dat u erop let dat deze voorschriften in acht zijn genomen; bij twijfel dient u zich tot een vakman te wenden zodat hij de elektrische installatie uiterst nauwkeurig kan controleren. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit het feit dat het apparaat niet goed geaard is.
5. Alvorens het apparaat aan te sluiten moet u controleren of de technische gegevens die op het typeplaatje staan volledig overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet.
6. Controleer of de capaciteit van het elektriciteitsnet en van de stopcontacten berekend is op de maximum capaciteit van het apparaat die op het typeplaatje staat. Bij twijfel kunt u zich het beste tot een vakman wenden.
7. Als u het apparaat plaatst moet u een meerpolige schakelaar aanbrengen met een openingsafstand tussen de contacten die meer is dan of gelijk is aan 3 mm.
8. Als het stopcontact niet geschikt is met het oog op de stekker moet u deze vervangen door een stopcontact dat wel geschikt is. Bij twijfel moet u contact opnemen met een vakman die eveneens moet controleren of de doorsnede van de kabels van het stopcontact berekend is op het vermogen dat het apparaat gebruikt. Wij adviseren u geen adapters, verloopstekkers of verlengsnoeren te gebruiken.
9. Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt moet u de elektrische stroomtoevoer en de hoofdschakelaar uitschakelen.
10. Dek de lichtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.

PT

Características dos aparelhos

A plaqueta com as características é aplicada na junta de vedação da porta do forno e é visível com a porta aberta.

Atenção

1. Estas advertências são relativas a vários modelos de aparelhos. Preste atenção em reconhecer correctamente o aparelho que possui (veja a plaqueta com as características).
3. Antes de utilizar o aparelho, leia com atenção o manual de instruções que contém, entre outras coisas, informações muito importantes relativamente à segurança durante a instalação, o uso e a manutenção. O manual de instruções deve ser conservado com cuidado para sucessivas consultas.
4. A segurança eléctrica deste aparelho é garantida somente tendo efectuado uma ligação correcta com a terra conforme exigido pelas normas em matéria. É fundamental certificar-se de que essas normas tenham sido respeitadas; em caso de dúvidas dirija-se a uma pessoa qualificada para que controle minuciosamente a instalação eléctrica. O produtor não pode ser responsabilizado por danos provocados por uma instalação de ligação à terra defeituosa.
5. Antes de ligar o aparelho verifique se as características técnicas indicadas na plaqueta correspondem exactamente às da instalação eléctrica.
6. Controle que a instalação eléctrica e as tomadas de corrente tenham a capacidade de suportar a potência máxima do aparelho, indicada na plaqueta. Em caso de dúvida, dirija-se a uma pessoa qualificada.
7. Ao instalar o aparelho, apronte um interruptor onipolar com distância de abertura entre os contactos de 3 mm ou superior.
8. Se uma tomada não resultar apta para a ficha, substitua-a por uma adequada. Nesse caso dirija-se a uma pessoa qualificada que também terá que verificar se a secção dos cabos da tomada pode suportar a potência absorvida pelo aparelho. Aconselhamos a não utilizar adaptadores, fichas múltiplas ou extensões.
9. Quando o aparelho ficar inutilizado, desligue a ligação eléctrica, desactive o interruptor geral.
10. Não tape as grelhas de ventilação ou de dispersão do calor.
11. O cabo eléctrico, se danificado, deve ser substituído exclusivamente por um serviço de assistência autorizado pelo produtor.



Apparaternes egenskaber

Typeskiltet med apparatets egenskaber er anbragt ved tætningslisten på ovnens låge og er synlig når lågen er åben.

Bemærk!

1. Disse vejledninger refererer til forskellige modeller af apparater. Sørg for at følge den vejledning, som følger deres model (se typeskiltet).
3. Før brugen af apparatet, læs grundigt brugervejledningen som omfatter blandt andet oplysninger om sikkerhed ved installation, ved brug og ved vedligeholdelse. Instruktionsbogen skal opbevares med omhu med henblik på fremtidig brug.
4. Sikkerhed i forbindelse med el-tilslutningen af dette apparat garanteres kun, hvis det forsynes med korrekt jordforbindelse ifølge gældende normer. Det er af afgørende betydning at sikre sig, at gældende normer er overholdt; ved tvivlspørgsmål henvend Dem venligst til en autoriseret fagmand, som i givet fald grundigt kan kontrollere om den elektriske installation er i orden. Producenten påtager sig intet ansvar for skader påført ved en installation med dårlig jordforbindelse.
5. Før tilslutning af apparatet må de sikre Dem, at de tekniske data, der fremgår af typeskiltet svarer helt til den elektriske strømforsyning.
6. Kontrollér, om el-installationen og stikkontakterne er i stand til at modstå belastninger under apparatets fulde kapacitet, som vist på typeskiltet. Ved tvivlspørgsmål henvend Dem til en autoriseret fagmand.
7. Ved installation af apparatet kræves en sikkerhedsafbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
8. Hvis stikket ikke er beregnet til kontakten, udskift stikket til et passende. I tilfælde af at det ikke passer, henvend Dem til en autoriseret fagmand, som samtidigt kan afgøre om strømforsyningsledningen kan modstå belastningen fra apparatet. Brug af stikdåser og forlængerledninger frarådes.
9. Hvis apparatet ikke er i brug, tag stikket ud og sluk for eksterne strømafbrydere.
10. Undgå tilstopning eller blokering af ventilationsåbninger og køleribber.
11. I tilfælde af, at kraftledningen beskadiges, henvend Dem til en autoriseret fagmand, der er anbefalet af producenten.
12. Apparatet må kun bruges til madlavning og enhver anden anvendelse anses for misbrug (fx. opvarmning af et rum), er u hensigtsmæssig, og dermed farlig. Fabrikken fralægger



Utrustningens data

Märkplåten med tekniska data är placerad på ugnsluckans tättningslist och går att se när luckan är öppen.

Observera

1. Dessa varningar hänvisar till flera olika modeller av utrustningar. Var noggrann med att kontrollera vilken modell du äger (se märkplåten).
3. Läs bruksanvisningen noggrant innan utrustningen används då den bland annat innehåller mycket viktig information rörande säkerhet vid installation, användning och underhåll. Bruksanvisningen ska förvaras väl för kommande bruk.
4. Utrustningens elektriska säkerhet kan endast garanteras om jordning har utförts i enlighet med gällande standard. Det är av största vikt att dessa standard följs. Kontakta kvalificerad personal vid tveksamheter för att få elsystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av en felaktig jordning.
5. Kontrollera att de tekniska data som anges på märkplåten stämmer överens med elsystemets, innan apparaten ansluts.
6. Kontrollera att elsystemet och strömuttagen klarar utrustningens maxeffekt som anges på märkplåten. Kontakta kvalificerad personal vid tveksamheter.
7. Installera en allpolig strömbrytare med en kontaktöppning som är större än eller lika med 3 mm vid installation av utrustningen.
8. Byt ut kontakten om den inte passar i uttaget. Kontakta i detta fall kvalificerad personal som kan kontrollera om uttagets kabelsnitt klarar utrustningens förbrukningseffekt. Använd inte adapters, förgreningsdosor eller förlängningssladdar.
9. När utrustningen inte används ska strömmen brytas och strömbrytaren slås ifrån.
10. Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.
11. En skadad elledning på utrustningen får endast bytas av en serviceverkstad som auktoriserats av tillverkaren.
12. Utrustningen får bara användas för det ändamål som den är tillverkad för. All annan användning (till exempel uppvärmning av ett rum) är felaktig och följaktligen farlig. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som uppstår på grund av felaktigt användande av denna utrustning.
13. Användning av en elektrisk utrustning medför att vissa grundläggande föreskrifter måste följas:
A. Ta aldrig i utrustningen med blöta händer eller fötter.
B. Använd aldrig utrustningen barfota.



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η πινακίδα των τεχνικών χαρακτηριστικών της κουζίνας βρίσκεται στην υποδοχή της πόρτας του φούρνου και φαίνεται μόνο όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.

Προσοχή

1. Αυτές οι πληροφορίες αφορούν διάφορα μοντέλα συσκευών. Προσδιορίστε με ακρίβεια το μοντέλο που έχετε στην κατοχή σας, εξετάζοντας προσεκτικά την πινακίδα των τεχνικών χαρακτηριστικών.
3. Πριν από τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών. Σ' αυτό περιέχονται, εκτός των άλλων, πολύ σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλεια κατά τη διάρκεια εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Διατηρήστε το παρόν φυλλάδιο σε καλή κατάσταση, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε όποτε χρειαστεί μελλοντικά.
4. Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής είναι εξασφαλισμένη, μόνο αν η συσκευή έχει γειωθεί σωστά, σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς. Πρέπει, απαραίτητα, να βεβαιωθείτε ότι οι εν λόγω κανονισμοί έχουν τηρηθεί. Αν έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε κάποιον ηλεκτρολόγο και ζητήστε του να επιθεωρήσει σχολαστικά τα ηλεκτρικά μέρη. Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν λόγω κακής γείωσης.
5. Πριν να συνδέσετε τη συσκευή με το δίκτυο του ηλεκτρικού ρεύματος βεβαιωθείτε ότι τα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής (αναγράφονται στην πινακίδα), ταυτίζονται απολύτως με αυτά του δικτύου.
6. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση και οι πρίζες μπορούν να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, που αναγράφεται στην πινακίδα. Αν έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε κάποιον ηλεκτρολόγο.
7. Πριν να τοποθετήσετε τη συσκευή, εγκαταστήστε έναν πολυπολικό διακόπτη, οι επαφές του οποίου πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση ίση ή μεγαλύτερη από 3 χιλιοστά.
8. Αν η πρίζα δεν ταιριάζει με το φίς, αντικαταστήστε την. Σ' αυτήν την περίπτωση, απευθυνθείτε σε κάποιον ηλεκτρολόγο και ζητήστε του να ελέγξει αν η διατομή των καλωδίων της πρίζας μπορεί να αντέξει την απορροφούμενη ισχύ της συσκευής. Σας συνιστούμε να μη χρησιμοποιήσετε προσαρμοστές, πολλαπλά φίς ή προεκτάσεις.
9. Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποσυνδέστε την από το ηλ. ρεύμα, κατεβάζοντας το γενικό διακόπτη.
10. Μην τοποθετείτε αντικείμενα που αποφράζουν τη σχάρα αερισμού και ψύξης.

NL

11. Als het elektrische snoer van het apparaat beschadigd is mag dit uitsluitend door een door de fabrikant erkende technische dienst vervangen worden.

12. Het apparaat mag uitsluitend voor de doeleinden gebruikt worden waarvoor het apparaat bestemd is. Het apparaat is niet geschikt om voor andere doeleinden gebruikt te worden (bijvoorbeeld om een vertrek te verwarmen) en dit is bovendien gevaarlijk. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is doordat het apparaat voor doeleinden is gebruikt waarvoor het niet geschikt is.

13. Het gebruik van alle elektrische apparaten vereist het in acht nemen van enkele fundamentele voorschriften, te weten:

A. Raak het apparaat nooit aan als u natte of vochtige handen of voeten heeft.

B. Gebruik het apparaat nooit op blote voeten.

C. Gebruik bij voorkeur geen verlengsnoeren, als u dit toch doet moet u de nodige voorzorgsmaatregelen treffen.

D. Trek niet aan het elektrische snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.

E. Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (regen, zon, etc.).

F. Laat het apparaat niet zonder toezicht door kinderen of door onbevoegden gebruiken.

14. Alvorens het apparaat schoon te maken of onderhoudswerkzaamheden te verrichten moet u de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen, de stekker eruit trekken of de elektrische stroomtoevoer onderbreken met behulp van de speciale schakelaar.

15. Als er storingen in de werking optreden of als het apparaat niet goed functioneert, moet u het apparaat uitzetten, de gaskraan dichtdraaien en niet zelf aan het apparaat gaan sleutelen. Eventuele reparaties mogen uitsluitend door een erkende technische dienst uitgevoerd worden. Verlang altijd originele reserveonderdelen. Als deze aanwijzingen niet in acht genomen worden kunt u de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.

16. Als u besluit het apparaat niet meer te gebruiken moet u het apparaat onbruikbaar maken door de stekker uit het stopcontact te halen of door het elektrische snoer eraf te halen. Wij adviseren met nadruk de onderdelen van het apparaat die gevaarlijk kunnen zijn schadeloos te maken vooral als er kinderen zijn die met het apparaat kunnen gaan spelen.

17. Gebruik geen brandbare vloeistoffen (alcohol, benzine e.d.) in de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is.

PT

12. O aparelho só pode ser utilizado para as finalidade a que se destina. Qualquer outra utilização (por exemplo o aquecimento de um quarto) é impróprio e portanto perigoso. O produtor declina toda e qualquer responsabilidade por danos provocados por usos impróprios.

13. A utilização de qualquer aparelho eléctrico implica o respeito de umas normas fundamentais, ou seja:

A. nunca toque o aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos

B. nunca utilize o aparelho com os pés descalços

C. evite utilizar extensões e, se for necessário, tome todas as precauções possíveis

D. para retirar a ficha da tomada de corrente, não puxe pelo cabo

E. não exponha o aparelho a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)

F. não permita a utilização do aparelho a crianças ou a pessoas que não estejam em condições de o fazer, sem o devido controlo

14. Antes de limpar o aparelho ou de efectuar a manutenção, desligue o aparelho retirando a ficha da tomada ou interrompendo a corrente através do interruptor especial.

15. Em caso de avaria ou de mau funcionamento, desligue o aparelho e não tente alguma reparação que só pode ser efectuada por um centro de assistência autorizado. Exija sempre peças de origem. O não cumprimento destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho.

16. Se decidir não usar mais o aparelho, é necessário inutilizá-lo, retirando a ficha da tomada ou eliminando o cabo de alimentação. Recomenda-se vivamente a inutilizar também as partes que podem constituir um perigo, sobretudo se houver crianças que podem usar o aparelho para brincar.

17. Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina...) nas proximidades do aparelho em funcionamento.



sig ethvert ansvar for skader forårsaget af u hensigtsmæssig brug.

13. Brugen af et elektrisk apparat kræver, at visse basale normer overholdes, dvs.

A. rør ikke ved apparatet med våde hænder eller fødder,

B. brug aldrig apparatet barfodet,

C. undgå at bruge forlængerledninger og i givet fald, med stor forsigtighed og nødvendige forholdsregler,

D. træk ikke i ledningen for at afbryde strømmen,

E. udsæt ikke apparatet for belastninger, såsom regn, sol, osv.

F. apparatet må ikke bruges af børn eller ukyndige personer, uden opsyn.

14. Før enhver form for rengøring afbrydes elektriciteten og strømafbryderen slukkes.

15. I tilfælde af fejl eller at apparatet fungerer dårligt, sluk for apparatet. Lad være med selv at udbedre skaderne, som altid kun bør udbedres af autoriseret fagmand. Ligeledes bør der altid kun anvendes originale reservedele. I tilfælde af, at dette ikke overholdes, kan brugen af apparatet være forbundet med fare.

16. Når apparatet skal skrottes, afbrydes strømtilførslen og stikket tages ud af kontakten. Det anbefales at afskærme, afdække eller utilgængeliggøre dele, der kan udsætte børn for fare under leg med apparatet.

17. Brug ikke brandfarlige væsker som sprit eller benzin, lige efter brug.



C. Undvik att använda förlängningssladdar. Vidta försiktighetsåtgärder om de måste användas.

D. Dra inte i elsladden för att dra ut kontakten ur strömuttaget.

E. Utsätt inte utrustningen för väderpåverkan (regn, sol osv).

F. Låt inte barn eller okunniga personer använda utrustningen utan översyn.

14. Innan rengöring eller underhåll ska utrustningen kopplas bort från elnätet genom att dra ut elsladden och bryta elen med strömbrytaren.

15. Stäng av utrustningen vid problem eller felfunktion och försök inte utföra några underhåll, utan kontakta alltid en serviceverkstad. Använd alltid originalreservdelar. Om dessa anvisningar inte följs riskeras utrustningens säkerhet.

16. Om utrustningen inte ska användas mer ska den göras obrukbar genom att dra ut kontakten ur eluttaget eller skära av elsladden.

Det rekommenderas att de delar som kan utgöra en fara görs obrukbara. Tänk speciellt på detta om det finns risk för att barn använder utrustningen till lekar.

17. Använd inte lättantändliga vätskor (alkohol, bensin osv) i närheten av utrustningen när den är på.



11. Αν το καλώδιο της συσκευής φθαρεί, καλέστε αποκλειστικά ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις) για να το αντικαταστήσουν.

12. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους την προορίζει ο κατασκευαστής της (μαγειρέμα). Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ., ηθέρμανση ενός δωματίου) είναι ανάρμοστη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν από παρόμοιες ανάρμοστες χρήσεις.

13. Υπάρχουν ορισμένοι βασικοί κανόνες ασφαλείας που πρέπει να τηρούνται όταν γίνεται χρήση μιας οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής:

A. Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια .

B. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ξυπόλυτοι.

Γ. Αποφεύγετε τη χρήση προεκτάσεων. Αν αυτό είναι αναγκαίο, πάρτε όλα τα δέοντα μέτρα ασφαλείας.

Δ. Μην βγάζετε το φίς από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.

E. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κ.λ.π.).

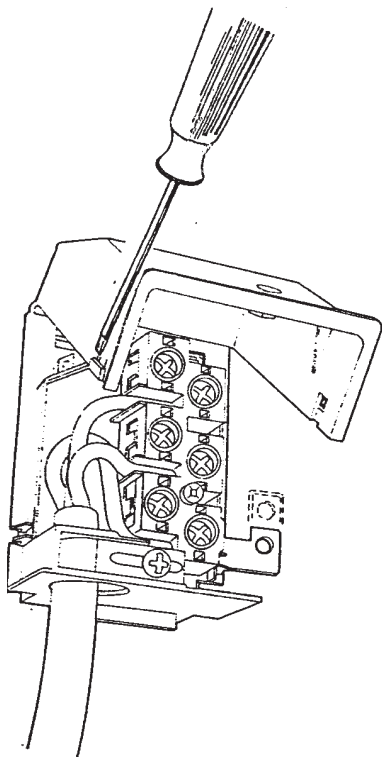
ΣΤ. Μην επιτρέπετε σε μικρά παιδιά ή σε μη ικανά άτομα να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς τη δέουσα επιτήρηση.

14. Πριν να καθαρίσετε τη συσκευή ή να προβείτε στη συντήρησή της, αποσυνδέστε την από το ηλ. ρεύμα, βγάζοντας το καλώδιο από τη πρίζα ή κλείνοντας τον ειδικό διακόπτη.

15. Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας σβήστε τη συσκευή, και μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Η επισκευή πρέπει να γίνει αποκλειστικά από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις). Να απαιτείτε πάντοτε να χρησιμοποιούν γνήσια ανταλλακτικά. Αν αυτές οι υποδείξεις δεν τηρηθούν, μπορεί να υπάρξουν αρνητικές επιπτώσεις στην ασφάλεια της συσκευής.

16. Σας συνιστούμε θερμά να απομακρύνετε τα μέρη που μπορούν να προκαλέσουν κινδύνους, ιδίως αν υπάρχει η πιθανότητα να χρησιμοποιηθούν σαν παιχνίδι από μικρά παιδιά.

17. Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κ.λ.π.) κοντά στη συσκευή ενώ αυτή λειτουργεί.



NL

ELEKTRISCHE AAN-SLUITING

De hieronder vermelde aanwijzingen gelden voor een vakman die voor de plaatsing, de afstelling en het technische onderhoud van het apparaat zal zorgen en die erop zal toezien dat dit op de meest geschikte manier gebeurt en overeenkomstig de geldende voorschriften.

Belangrijk

Vóórdat er enige afstel-, onderhoudswerkzaamheden e.d. verricht worden moet eerst de elektrische stroomtoevoer naar het apparaat uitgeschakeld worden.

Voorschriften voor de plaatsing

Het installeren dient te gebeuren door een erkende installateur die het apparaat aan dient te sluiten conform de Europese normen en die van energiebedrijf in de regio.

Alvorens het toestel op het elektrischnet aan te sluiten, controleer of:

- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffend typeplaatje).
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.
- het stopcontact of de omnipolaire schakelaar, met een minimum contactopening van 3 mm, makkelijk te bereiken is nadat het toestel is geïnstalleerd.

Het toestel wordt geleverd zonder stekker: men moet dus een genormaliseerde stekker monteren geschikt om de belasting te verdragen. De aansluitsnoer moet geplaatst worden zodat hij op geen enkele plek een temperatuur bereikt 50°C hoger dan de omgevingstemperatuur.

Waarschuwing: controleer of het aardcontact correct is (geel-groene kabel). Het aardcontact is verplicht. De toestellen zijn voorbereid te functioneren op monofase stroom 220/230 VAC. De installatie moet verricht worden volgens de bestaande geldende normen. In tegenstaand geval verwijst de fabrikant elke verantwoorde-lijkheid van zich af. Achterin deze gebruiksaanwijzing staat het elektrische schema van dit apparaat.

PT

LIGAÇÃO ELECTRICA

As instruções seguintes são destinadas à pessoa qualificada que tratará da instalação do aparelho, da sua regulação e da sua manutenção técnica e que verificará que essas operações sejam realizadas da maneira mais correcta possível e de acordo com as normas em vigor.

Importante

Qualquer operação de regulação, de manutenção, etc., deve ser efectuada depois de desligado o aparelho da tomada eléctrica da cozinha.

Normas para a instalação

A instalação deve ser efectuada por pessoal especializado e respeitando as normas locais e europeias em vigor.

Antes de ligar o aparelho à corrente certificar-se que:

- A válvula limitativa e a instalação doméstica possam suportar a carga do aparelho (ver chapa de matrícula).
- A instalação eléctrica seja munida de uma eficaz ligação a terra.
- A tomada ou interruptor omipolar com uma abertura mínima de contacto de 3 mm, seja facilmente acessível uma vez instalado o aparelho.

Os aparelhos vêm entregues sem tomada; deve-se portanto montar uma tomada normalizada, capaz de suportar a carga. O fio de alimentação deverá estar posicionado de tal maneira que em nenhum ponto atinja uma temperatura superior a 50°C daquela ambiente.

Atenção: controlar que a ligação terra seja correcta (fio amarelo-verde). O fio terra é obrigatório. Os aparelhos são predispostos para funcionar a corrente monofásica 220/230 VAC. A instalação deverá ser efectuada segundo as regras em vigor. Caso contrário a casa construtora não se responsabiliza. Para estas instruções é apresentado o esquema eléctrico do aparelho.



ELEKTRISK TILSLUTNING

Installation af apparaterne må kun foretages af en autoriseret fagmand, i henhold til lovmæssige bestemmelser med hensyn til brug og teknisk vedligeholdelse.

Vigtigt: Før nogen form for reparation eller justering påbegyndes, afbryd strømmen og gastilførslen til apparatet.

Regler for installation

Installationen skal udføres af kvalificeret personale i overensstemmelse med gældende nationale og europæiske forskrifter.

Inden apparatet tilsluttes nettet, skal man sikre sig at:

- Begrænsningsventilen og selve anlæget kan klare apparatets last (se matrikelpladen).
- Tilslutningsanlægget er forsynet med en effektiv jordforbindelse.
- Kontakten eller flerpolsafbryderen, med minimumsaabning blandt kontakterne paa 3 mm, er let tilgængelig, naar apparatet er installeret.

Apparatet leveres uden stik og man skal derfor selv montere et standardiseret stik, som er egnet til at bære lasten. Tilslutningskablet skal placeres paa en saadan maade, at det intet sted vil opnaa en temperatur paa mere end 50°C i forhold til omgivelsens temperatur.

Vigtigt: Kontroller at jordtilslutningen er korrekt (gult-grønt kabel). Jordforbindelsen er obligatorisk. Apparaterne er forudset til at fungere med monofasestroem 220/230 VAC. Installationen skal udfoeres jaevnfoer de eksisterende normer. I modsat fald fratager fabrikanten sig ethvert ansvar. Slutningsvis i brugervejledningen forefindes et elektrisk diagram over apparatet.



ELANSLUTNING

Instruktionerna som följer riktar sig till kvalificerad personal som utför installation, reparation och underhåll samt kontrollerar att dessa moment utförs korrekt och i enlighet med gällande standard.

Viktigt

Några moment för justering, underhåll osv ska utföras efter det att utrustningen har kopplats bort från kökets eluttag.

Installation

Installationen skall utföras av kvalificerad personal i enlighet med landets och europeiska gällande föreskrifter och standards.

Kontrollera följande innan anslutningen utförs:

- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se märkplåten med tekniska data);
- att systemet har korrekt och effektiv jordning;
- att uttaget och den allpoliga strömbrytaren (med en kontaktöppning på minst 3 mm) som anslutits till utrustningen är lättåtkomliga.

Utrustningen levereras utan kontakt. Det behövs därför anslutas en standardkontakt som klarar utrustningens effekt. Elkabeln ska placeras så att den inte någonstans upphettas till en temperatur på mer än 50°C över rumstemperaturen.

Observera: kontrollera om jordledarens anslutning är korrekt (identifieras av den gröna/gula tråden). Jordning är obligatoriskt. Utrustningarna är tillverkade för att fungera med enfas växelström på 220/230 V. Installationen ska utföras i enlighet med gällande standard. I annat fall avsåger sig tillverkaren allt ansvar. Efter dessa instruktioner visas utrustningens elschema.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Οι οδηγίες που παρέχονται στη συνέχεια, προορίζονται για τον τεχνικό (ηλεκτρολόγο) που θα αναλάβει την τοποθέτηση, τη ρύθμιση και τη συντήρηση της συσκευής. Ο ηλεκτρολόγος αυτός θα πρέπει να εκτελέσει αυτές τις εργασίες κατά τον πιο σωστό τρόπο και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Προσοχή

Οποιαδήποτε εργασία ρύθμισης, συντήρησης, κ.λ.π., πρέπει να εκτελείται μόνο αφού πρώτα βγάλετε το καλώδιο της συσκευής από την πρίζα.

Κανονισμοί για τη τοποθέτηση

Η τοποθέτηση πρέπει να γίνει με πλήρη σεβασμό των προδιαγραφών και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, δηλαδή: Ηλεκτρικοί κανονισμοί.

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή με το δίκτυο του ηλ. ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

- Η ασφάλεια και η ηλεκτρική εγκατάσταση του κτηρίου μπορούν να αντέξουν την απαιτούμενη ισχύ της συσκευής (βλ. πινακίδα τεχν. χαρακτηριστικών).
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση διαθέτει ένα αποτελεσματικό σύστημα γείωσης.
- Μετά την τοποθέτηση της συσκευής, η πρόσβαση στην πρίζα ή στο πολυπολικό διακόπτη (με ελάχιστη απόσταση μεταξύ των επαφών 3 χιλιοστά) πρέπει να είναι εύκολη.

Η συσκευή παρέχεται χωρίς φίς (ρευματολήπτη) και, κατά συνέπεια, θα πρέπει να τοποθετηθεί ένα φίς με τις απαιτούμενες προδιαγραφές, που να αντέχει στην απαιτούμενη ισχύ της συσκευής. Το καλώδιο πρέπει να τοποθετηθεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε, σε κανένα σημείο, η θερμοκρασία του να ξεπερνά τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος περισσότερο από 50°C.

Προσοχή: βεβαιωθείτε ότι ο αγωγός της γείωσης έχει συνδεθεί σωστά (κιτρινοπράσινος αγωγός). Η γείωση είναι υποχρεωτική. Οι συσκευές λειτουργούν με μονοφασικό ρεύμα 220/230 VAC. Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να έχει εκτελεστεί σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Στην αντίθετη περίπτωση, ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη. Στο παρόν φυλλάδιο μπορείτε να βρείτε και τη συνδεσμολογία της συσκευής σας.

mod. 645, 600, 700, 800, 900



M P T

mod. 200, 201



M T P M T

mod. D600

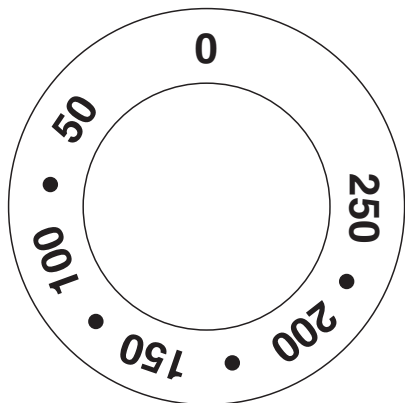


M T P E T

mod. D900



M T P T E



Thermostaat (T) - Termòstato (T) - Termostat (T)
Termostat (T) - Θερμοστάτης (T)



BEDIENINGSELEMENTEN

E. Keuzeknop van de statische elektro-oven/grill
M. Keuzeknop van de multifunctie elektro-oven
P. Programmakiezer/klok/minutenteller
T. Thermostaat

GEBRUIK VAN DE THERMOSTAAT

Met deze knop kunt u de temperatuur tussen 50°C en 250°C kiezen.

IN-EN UITSCHAKELING

Draai de selecteerknop van de gekozen verwarming tot op de gewenste positie, draai de thermostaat tot op de gewenste temperatuur; het controlelampje gaat aan en blijft branden totdat de oven warm wordt; zodra de gekozen temperatuur bereikt is, gaat het controlelampje uit. Het controlelampje gaat weer aan wanneer u de weerstanden inzet. Indien u de oven van te voren wenst te verwarmen, leg de te bakken gerechten in de oven alleen wanneer dit controlelampje uit is gegaan. Om de oven uit te schakelen, breng beide knoppen op de startpositie.

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De oven is voorzien van een veiligheids-thermostaat die de elektrische stroom uitschakelt. De thermostaat gaat weer automatisch functioneren zodra de temperatuur van de oven daalt. Om de oven weer in gebruik te nemen is het voldoende te wachten totdat de oven afgekoeld is. Indien de interventie van de thermostaat veroorzaakt is door een defect van de componenten, laat het apparaat nakijken door de technische assistentie.



DESCRIÇÃO COMANDOS

E. Selector forno eléctrico estático/grill
M. Selector forno eléctrico multifunção
P. Programador/Relógio/Contador de minutos
T. Termòstato

USO DO TERMÓSTATO

Esta manopla permite seleccionar a temperatura desde 50°C. até 250°C.

ACENDIMENTO E APAGAMENTO

Girar o selector do tipo de aquecimento sobre a posição desejada, girar o termóstato sobre a temperatura desejada, a espia acende-se e fica acesa até ao aquecimento do forno, e logo que atinja a temperatura seleccionada, a espia se apaga. Torna-se a acender todas as vezes que se inserem as resistências.

Se entendeis pré-aquecer o forno, introduzir depois a comida para cozinhar só quando esta espia está apagada.

Para apagar o forno restituir ambas as manoplas em posição de partida.

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

O forno está dotado de um termóstato de segurança que desliga a alimentação eléctrica.

O restabelecimento do termóstato, em função do abaixamento da temperatura do forno é automático.

Para tornar a utilizar o forno é suficiente esperar pelo seu arrefecimento.

Se a intervenção do termóstato é causado por um defeito dos componentes é necessário chamar a assistência técnica.



BESKRIVELSE AF KONTROLLER

E. Vælger for statisk el-ovn/grill
M. Vælger for el-ovn med multifunktion
P. Programmeringsenhed/Ur/Minutur
T. Termostat

BRUG AF TERMOSTATEN

Denne termostat tillader at regulere temperaturen fra 50°C til 250°C

TÆND OG SLUK

Positioner selektoren på den type opvarmning som man ønsker, placer termostaten på den ønskede temperatur, kontrollampen tændes og forbliver tændt mens ovnen varmes op, lige så snart ovnen har nået den rette temperatur slukkes denne. Den tændes hver gang varmelementerne går i gang.

Hvis man ønsker at foropvarme ovnen, skal man først sætte maden ind i ovnen når kontrollampen slukkes. Når man vil slukke ovnen skal man køre de to valgknappen om på startpositionen.

SIKKERHEDSTERMOSTATEN

Ovnen er forsynet med en sikkerhedstermostat som afbryder elektriciteten.

Genoprettelsen af termostaten sker automatisk når temperaturen i ovnen falder.

For at kunne bruge ovnen igen er det nødvendigt at vente på at ovnen er afkølet.

Hvis termostatens indgreb skyldes en defekt på en af bestanddelene er det nødvendigt at ringe efter teknisk assistance.



BESKRIVNING AV KONTROLLERNA

E. Väljare för elektrisk ugn med en funktion/grill
M. Väljare för elektrisk ugn med flera funktioner
P. Programmerare/Klocka/Minutklocka
T. Termostat

ANVÄNDNING AV TERMOSTATEN

Med denna värmereglerare kan man välja en temperatur från 50°C till 250°C.

START OCH AVSTÄNGNING AV UGNEN

Sätt vredet för typ av uppvärmning i önskat läge, vrid termostaten till önskad temperatur. Kontrollampen tänds och förblir tänd tills ugnen värms upp. När den valda temperaturen uppnåtts släcks kontrollampen. Den tänds på nytt varje gång som motstånden inkopplas.

Om ugnen skall förvärmas skall maten som skall tillagas endast sättas in när kontrollampen är släckt.

För att slå av ugnen skall båda manöverrattarna återsättas i sitt ursprungliga läge.

SÄKERHETSTERMOSTAT

Ugnen är försedd med en säkerhetstermostat som bryter den elektriska försörjningen.

Återställningen av termostaten, i förhållande till ugnens temperatursänkning, är automatisk.

För att använda ugnen på nytt räcker det med att vänta tills den svalnat.

Om termostatens tillslag försakats av ett fel på någon beståndsdel skall teknisk servicetjänst anlitas.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ

E. Διακόπτης επιλογής ηλεκτρικού στατικού φούρνου / γκριλ
M. Διακόπτης επιλογής ηλεκτρικού φούρνου πολλαπλών χρήσεων
P. Προγραμματιστής / Ρολόι / Μετρητής λεπτών
T. Θερμοστάτης

Έρρηση του θερμοστατη

Αυτοη" ο διακοπητη" επιτρεπει την επιλογη τη" θερμοκρασιηα" αποη του" 50°C εηω" του" 250°C.

Αναμα και σβηησιμο

Στρεηψητε τον επιλογεηα του ειηδου" θεηρημανη" στην επιθυμουημενη θεηση, στρεηψητε τον θερμοστατη στην επιθυμουημενη θερμοκρασιηα, το λαμπαηκι ελεηηξου αναηβει και παραμεηνει αναμεηνη εηω" οητου θεηρημανηει ο φουηρηνο", μοηλι" επιτευξθειη η θερμοκρασιηα που εηηξετε επιλεηηει, το λαμπαηκι ελεηηξου σβηηνει. Αναηβει καιηθε φοραη που μπαιηηουν σε λειτουρηγηα οι αντισταησει".

Αν ξρηιαηζεταη να προθεηρημαηετε τον φουηρηνο, βαηηλε το φαγητοη μεησα μοηλι" σβηησει αυτοη το λαμπαηκι.

Για να σβηησετε τον φουηρηνο, επαναφεηρετε και του" δυηο διακοπητε" στην αρχικηη του" θεηση.

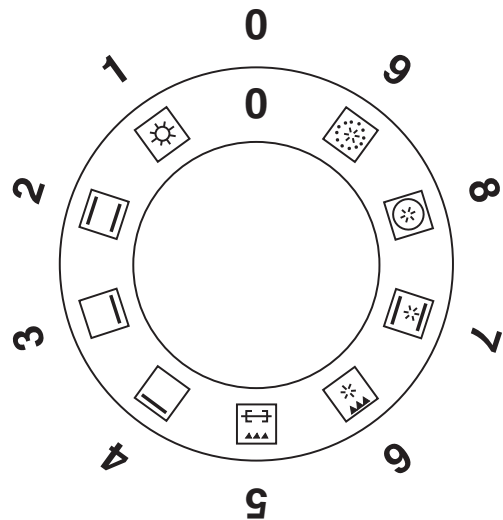
Θεηρηστατη" ασφαλειηα"

Ο φουηρηνο" διαθεητει εηηναν θεηρηστατη ασφαλειηα" που αποσυηδεηει την ηλεηκτρικηη τροφοδοσιηα.

Η επαναφοραη του θεηρηστατηη, σε συηδιασημο με την πτωηση τη" θερμοκρασιηα" του φουηρηνου, ειηηαι αυτοηματη.

Για να ξρησιμοποιηθειη ο φουηρηνο", ειηηαι αρκετοη να περιμεηηετε να κρωηησει.

Αν η επεηημβαση του θεηρηστατηη οφειηεταη σε ελαηητωμα των μερωηη, ειηηαι αναγκαιηο να φωναηηετε τηη τεξνηκηη ηποστηηρηχη σεηηιζε.



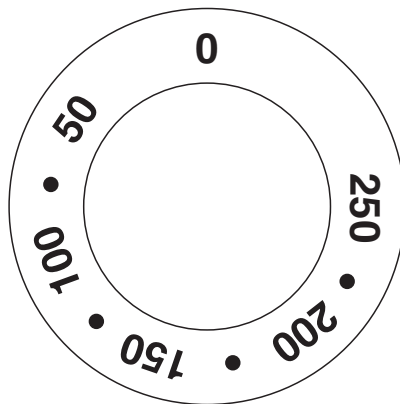
Selecteerknop (S)

Selector (S)

Kommutator/selektor (S)

Vred (S)

Κομπατάέρ (S)



Thermostaat (T)

Termóstato (T)

Termostat (T)

Termostatens funktion (T)

θερμοστάτη (T)

NL

Gebruik van de meergefuncties oven

Draai de selecteerknop (S) op een van de 9 bakmogelijkheden en kies met de thermostaat (T) de temperatuur (van 50°C tot 250°C). Indien uw apparaat voorzien is van een programmeur bereid hem voor tot het bakken.

Licht van de oven

Om het lampje aan of uit te doen moet u een klein beetje op de knop van de keuzeschakelaar (S) drukken. Het lampje functioneert niet als de keuzeschakelaar op stand (0) staat.



Pizza bakken (alleen beschikbaar bij sommige modellen)

Deze functie is bijzonder geschikt om pizza's, focaccia's en brood te bakken. De belangrijkste warmtebron is het onderste verwarmingselement dat in combinatie met de andere verwarmingselementen van de oven werkt.



Het normaal statisch bakken

Is de klassieke functie van een elektrische oven, vooral geschikt voor het bakken van varkenscarbonades, braadworst, gestoofd vlees, wild, gebraden kalfsvlees, schuimpjes en biscuits, fruit, enz.



Het van onderen bakken

Is aangeraden voor het bakbeëindigen van gerechten, vooral van gebak (biscuits, schuimpjes, gerezen gebakjes, fruitgebak, enz.) en van andere gerechten.



Het van boven bakken

Vooraf geschikt voor bruin braden en voor het geven van de laatste kleur aan verschillende gerechten; aangeraden voor hamburgers, varkenscarbonade, kalfslapjes, tong, inktvisjes, enz.



Het grillbakken met gesloten deur

Is geschikt voor het snel en diep bakken, voor het gratineren en in het algemeen braden van vlees, filet, florentijnse kotelet, vis en groenten aan 't grill, enz.

Gebruik van grill en braadspitdraaier (alleen bij sommige modellen). Leg de stang van het braadspit op de passende steun en zet hem in de motor van de braadspitdraaier. Is ideaal voor kip aan 't spit, stukjes vlees aan 't spit, enz.

PT

Como usar o forno multifunção

Escolher uma das 9 funções de cozimento girando o selector (S) e escolher a temperatura (de 50° C a 250°C) com o termóstato (T). Se o vosso modelo está dotado de programador, colocá-lo para a cozedura.

Luz do forno

Para apagar ou acender a luz, exerça uma ligeira pressão no botão selector (S). Se o selector estiver na posição (0), a luz não funciona.



Cozedura Pizza (disponível apenas em alguns modelos)

Esta função é especialmente indicada para cozer pizzas, fogaças e pão. A principal fonte de calor provém da resistência inferior que funciona associada às outras resistências do forno.



Cocção normal estática

É a função clássica do forno eléctrico particularmente apta para a cocção das seguintes comidas: costeletas de porco, salsichas, bacalhau, carne assada, caça, vitelo assado, merengues e biscoitos, fruta ao forno, etc.



Cocção inferior

Trata-se da cocção mais indicada para terminar a cocção dos alimentos, em particular a pastelaria (biscoitos, merengues, doces levedados, doces de fruta, etc) e outras comidas.



Cocção superior

Particularmente apta para torrar e dar o toque de cor final a muitas comidas; é a função aconselhada para hamburgers, costeletas de porco, bifés de vitelo, solhas, sepiolas, etc.



Cocção grill com a porta fechada

A função indicada para a cocção à grelha rápida e profunda, para tostar e assar as carnes em geral, lombo, bifés, peixe à grelha e também verduras à grelha.

Uso do grill e assador (somente em alguns modelos). Apoiar a haste do espeto no suporte apropriado e introduzi-la no motor do assador. Ideal para frango assado, espetadas, etc.



Hvordan man bruger ovnen med multifunktion

Vælg en af de 9 funktioner ved at dreje på selektoren (S) og vælg temperaturen (fra 50°C til 250°C) ved at regulere på termostaten (T). Hvis Deres model har programmør reguler den da til tilberedelse.

Ovnlys

Sluk eller tænd lyset ved at udøve et let tryk på markeringsknappen (S). Lyset virker ikke hvis vælgkontakten er anbragt på (0).



Pizzabagning (kun disponibel på visse modeller)

Denne funktion er særlig velegnet til bagning af pizza, pizzabrød og brød. Varmens hovedkilde er den nedre modstand, der virker i samarbejde med de andre af ovnens modstande.



Normal statisk tilberedelse

Det er den klassiske funktion til foreberedelse af de følgende madretter, grisekoteletter, medisterpølse, klipfisk, oksekødsret, vildt, kalvesteg, marengskager, småkager, ovnstegt frugt, osv.



Tilberedelse med bundvarme

Denne funktion er specielt indikeret til afslutning af tilberedelsen af madretter, specielt til bagværk (småkager, marengskager, gærdejskager, frugttærter, osv) og til andre madretter.



Tilberedelse med ovenvarme

Specielt egnet til brunning og til det afsluttende brunning på mange madretter, det er den indikerede funktion til hamburgers, stegeben, kalvesteaks, fladfisk, små sepi, osv.



Het grillbakken med geslaten deur

Dette er den funktion der er indikeret til tilberedelse med hurtig grill og dybdestegende, til at gratinere og stege kød såsom, filet, t-bone steak, grilllet fisk og grilllet grønsager.

Brug af grill og spyd (kun på visse modeller)

Placere spydspidsen på dens dertil indrettede holder, og sæt den anden ende ind i spydmotoren, ideelt til grillkylling, kød på spyd, osv.



Hur multifunktionsugnen skall användas

Välj en av de 9 funktionerna på vredet (S) och välj temperaturen (från 50°C till 250°C) med hjälp av termostaten (T). Om Er modell är försedd med klockautomatik, skall den ställas in för tillagningen.

Ugnsbelysning

För att släcka eller tända ugnslampan, tryck lätt på vredet (S). Ugnslampan tänds inte om vredet är i läge (0).



Pizza (finns endast på vissa modeller)

Denna funktion är särskilt lämplig för tillagning av pizzor, pajer och bröd. Den största värmen kommer från det nedre värmeelementet i kombination med ugnens övriga värmeelement.



Vanlig statisk funktion

Den vanliga elugnsfunktionen som speciellt lämpar sig för tillagning av följande rätter: fläskkötlet, fläskkorv, kabeljo, bräserad mat, vilt, kalvstek, maränger och kakor, ugnsbakad frukt, etc.



Tillagning med undervärme

Denna funktion lämpar sig bäst för att avsluta tillagningen av olika rätter, speciellt bakelser (kakor, maränger, jästa bakelser, fruktbakelser etc.) och annan mat.



Tillagning med övervärme

Speciellt lämpligt för att bryna och för att ge den slutliga touchen på många rätter. Denna funktion rekommenderas för hamburgare, halstrade fläskkötletter, kalvkötletter, sjötunga, små blåckfiskar etc.



Tillagning med grill och stängd lucka

Denna funktion lämpar sig för en snabb och genomstekande grillning, för att gratinera och steka kött i allmänhet, filé, florentinsk biffstek, grillad fisk och även grillade grönsaker.

Användning av grill och av spett (endast på vissa modeller)

Placera spettet på sitt stöd och för in spettstången i motorn. Utmärkt för kyckling på spett, annan mat på spett, etc.



Πως να χρησιμοποιήσετε το φούρνο πολλαπλών λειτουργιών. Επιλέξτε έναν από τους 9 τρόπους ψησίματος, περιστρέφοντας το διακόπτη επιλογής. Επιλέξτε τη θερμοκρασία που θέλετε (από 50 °C έως 250 °C), περιστρέφοντας το θερμοστάτη (T). Αν η το μοντέλο που έχετε στη διάθεσή σας έχει και προγραμματιστή, προγραμματίστε το για το ψήσιμο.

Φωτισμός φούρνου

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το φως, πατήστε ελαφρά το διακόπτη επιλογής (S). Το φως δεν ανάβει, αν ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση (0).



Ψήσιμο Πίτσας (υπάρχει μόνο σε μερικά μοντέλα)

Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για να ψήνετε πίτσες, τσουρέκια και ψωμί. Η βασική πηγή θερμότητας προέρχεται από την κάτω αντίσταση που λειτουργεί σε συνδυασμό με τις άλλες αντιστάσεις του φούρνου.



Κανονικό στατικό ψήσιμο

Είναι η κλασική λειτουργία του ηλεκτρικού φούρνου. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το ψήσιμο των παρακάτω τροφών: χοιρινή κοτολέτα, λουκάνικα, μπακαλιάρος σιγοψημένος (μπρεζέ), κυνήγι, μοσχάρι ψητό, μαρέγκες και μπισκότα, φρούτα στο φούρνο, κ.λ.π.



Ψήσιμο από κάτω

Είναι ο τρόπος ψησίματος που ενδείκνυται ιδιαίτερα για το τελείωμα του ψησίματος των τροφών, ειδικά για τα γλυκά από ζύμη (μπισκότα, μαρέγκες, γλυκά με μαγιά, τάρτες φρούτων, κ.λ.π.) και για άλλες τροφές.

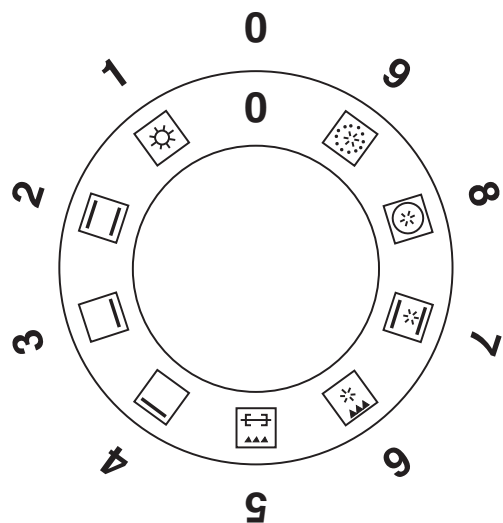


Ψήσιμο από πάνω

Ιδανικό για το ροδοκοκκίνισμα και για να πάρουν οι τροφές ένα τέλειο χρώμα. Σας συνιστούμε αυτή τη λειτουργία για τα μπιφτέκια (χαμπούργερ), τις χοιρινές και τις μοσχάριες μπριζόλες, τις γλώσσες, τις σουπιές, κ.λ.π.



Ψήσιμο με γκριλ και κλειστή πόρτα: Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και σε βάθος ψήσιμο στη σχάρα, για ο γκρατέν, για ψήσιμο των κρεάτων γενικώς, για φιλέτα, μπριζόλες αλα φιορεντίνα, για ψάρι και λαχανικά στη σχάρα. **Χρήση του γκριλ και της σούβλας** (μόνο σε μερικά μοντέλα): Τοποθετήστε τη σούβλα στην ειδική υποδοχή και συνδέστε την με το μοτέρ. Ιδανικό για κοτόπουλο στο φούρνο, σουβλάκια, κ.λ.π.



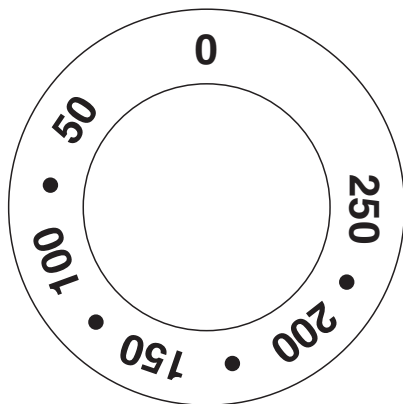
Selectieknop (S)

Selector (S)

Kommutator/selektor (S)

Vred (S)

Κομπατάέρ (S)



Thermostaat (T)

Termóstato (T)

Termostat (T)

Termostatens funktion (T)

θερμοστάτη (T)

NL



Het geventileerd grillbakken

Met deze bakprocedure kunt u bijzonder snel en diep bakken en met grote energiebesparing. Is geschikt voor vele gerechten zoals: varkenscarbonade, braadworst, varkensvlees aan 't spit, wild, romeinse meelballetjes, enz.



Het intensief bakken

Met deze bakprocedure kunt u snel en intensief verschillende gerechten bakken; is vooral geschikt voor het bakken van vis in huls, gestoofde groenten, vlees aan 't spit, eend, kip, enz.



Het geventileerd veelvoudig bakken

Staat het gelijktijdig bakken toe van verschillende gerechten zonder dat de reuken zich met elkaar mengen. Gebakken kunnen worden: lasagne, pizza's, croissants en brioches, vruchtenvlaai, taarten, enz.



Ontdooiing

Staat een snelle ontdooiing toe van al de diepvries gerechten die op een snelle wijze op omgevingstemperatuur worden gebracht.

Quick Start (alleen verkrijgbaar bij sommige modellen). Deze functie dient om het voorverwarmen van uw oven te versnellen. Er wordt geadviseerd om deze functie alleen toe te passen als u een bak-/bereidingstemperatuur tussen de 200 en de 250°C instelt. Toepassing van de Quick Start functie bij temperaturen lager dan 200°C brengt geen bijzondere voordelen met zich mee. Om de Quick Start functie toe te passen moet u aan de knop van de keuzeschakelaar (S) draaien totdat hij op het symbool (9) staat en moet u daarna met de knop van de thermostaat (T) de gewenste temperatuur instellen. Zodra de oven de temperatuur bereikt heeft, gaat het oranje lampje van de thermostaat uit en is de oven gereed om de te bakken/bereiden gerechten erin te zetten. Nu kunt u met de knop van de keuzeschakelaar (S) de gewenste bak-/bereidingsfunctie instellen.

LET OP: de Quick Start functie is niet geschikt voor het bakken/bereiden van voedingsmiddelen, deze functie dient alleen om de oven binnen kortere tijd voor te verwarmen. **GEBRUIK DE QUICK START FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN.**

PT



Cocção grill ventilada

Particularmente rápida e profunda com notável poupança de energia, esta função é indicada para muitos alimentos tais como: costeletas de porco, salsichas, espetada de porco ou mistos, caça, nhoques à romana, etc.



Cocção intensiva

É a função da cozedura rápida e intensa de diversas iguarias; está indicada para: peixe, verduras, espetada, pato, frango, etc.



Cocção ventilada múltipla

É a função que permite a cozedura simultânea de iguarias diversas sem que os odores se misturem entre eles; podem-se cozinhar lasanhas ao forno, pizzas, croissants e bolos folhados, pasteis, doces grandes, etc..



Descongelação

Permite a descongelação rápida de todos os alimentos congelados em geral os quais se levam rapidamente à temperatura ambiental.

Quick Start (disponível apenas em alguns modelos). Esta função serve para tornar mais rápido o pré-aquecimento do Seu forno.

Sugerimos a utilizar esta função quando programar uma temperatura de cozedura incluída entre 200 e 250°C. Utilizar a função QuickStart para temperaturas inferiores a 200°C não comporta particulares vantagens.

Para utilizar a função QuickStart, rode o botão do selector (S) até colocá-lo no símbolo (9), então programe a temperatura desejada com o botão do termóstato (T). Uma vez que o forno tem atingido a temperatura, o indicador luminoso cor de laranja apaga-se e o forno está pronto para introduzir os alimentos a cozinhar. Então programar com o botão do selector (S) a função de cozedura desejada.

ATENÇÃO: a função Quick Start não é uma função indicada para a cozedura dos alimentos, só serve para pré-aquecer o forno mais rapidamente.

NÃO UTILIZE A FUNÇÃO QUICK START POR MAIS DE 20 MINUTOS.

DK**Tilberedelse med ventileret grill**

Denne funktion er specielt hurtig og dyb med en betydelig energi-besparelse, denne funktion er indikeret til mange forskellige madretter såsom; grisekoteletter, medisterpølser, gris på spyd eller mikset, vildt, gnocchi alla romana, osv.

**Intensiv tilberedelse**

Met deze bakprocedure kunt u snel en intensief verschillende gerechten bakken; is vooral geschikt voor het bakken van vis in huls, gestoofde groenten, vlees aan 't spit, eend, kip, enz.

**Tilberedelse multipla ventilation**

Det er denne funktion der gør det muligt at tilberede forskellige madvarer uden dog at deres aromaer blandes; man kan tilberede lasagne, pizza, croissants og briosches, tærter, kager, osv.

**Optøning**

Tillader hurtig optøning af alle mulige frosne madvarer som hurtigt bliver bragt op på stuetemperatur.

Quick start (findes kun på udvalgte modeller). Hurtigere forvarmning af ovnen. Ved indstilling af ovntemperaturen på mellem 200°C og 250°C tilrådes det at slå Quick Start til. Drej funktionsknappen (S) over på (9), indstil den valgte temperatur ved hjælp af termostatknapen (T). Termostatknapen blinker indtil den ønskede temperatur er nået. Sæt retten/kagen i ovnen og vælg ovnfunktion ved hjælp af funktionsknappen (S).

ADVARSEL: Quick kan ikke anvendes til tilberedning af retten, kun til hurtig forvarmning af ovnen. Quick start funktionen kan maksimalt være aktiv i 20 minutter.

SE**Ventilerad tillagning med grill**

En speciellt snabb och genomstekande typ av tillagning med en betydande energibesparing som lämpar sig för tillagning av många maträtter: fläskkötletter, fläskkorv, griskött eller blandat kött och grönsaker på spett, vilt, etc..

**Intensiv tillagning**

Funktion för snabb och intensiv tillagning av olika maträtter; den lämpar sig för fisk tillagad i folie, bräserverade grönsaker, mat på spett, anka, kyckling etc.

**Ventilerad tillagning av flera rätter**

Denna funktion gör det möjligt att samtidigt laga olika rätter utan att lukterna blandar sig med varandra. Man kan laga lasagne, pizza, croissant och bullar, pajer och tårter etc..

**Upptining**

Snabb upptining av alla djupfrysade matvaror till omgivningstemperatur.

QUICK START (är standard på vissa modeller). QUICK START ger snabbare uppvärmning av ugnen. När den önskade temperaturen är mellan 200-250 °C är det lämpligt att välja QUICK START.

Vrid väljarvedet (S) till läge (9), därefter ställs önskad temperatur in med termostarvedet (T). När inställd temperatur uppnåtts släcks termostatsens indikeringslampa. Nu kan du sätta in maten i ugnen och välja program med väljarvedet (S).

OBS: QUICK START är endast till för att förvärma ugnen, och skall inte användas till matlagning. QUICK START kopplas ur efter max 20 min.

GR**6 Ψήσιμο με γκριλ και κυκλοφορία αέρα**

Τρόπος ψησίματος ιδιαίτερα γρήγορος και σε βάθος, που επιτρέπει μεγάλη εξοικονόμηση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται για πολλές τροφές, μεταξύ των οποίων: χοιρινές κοτολέτες, λουκάνικα, σουβλάκια από χοιρινό ή ανάμεικτο κρέας, κυνήγι, νιόκι αλα ρομάνα, κ.λ.π.

**7 Εντατικό ψήσιμο**

Είναι η λειτουργία του γρήγορου και εντατικού ψησίματος διαφόρων φαγητών. Ενδείκνυται για ψάρι στο χαρτί, λαχανικά στο φούρνο, σουβλάκια, πίττα, κοτόπουλο, κ.λ.π.

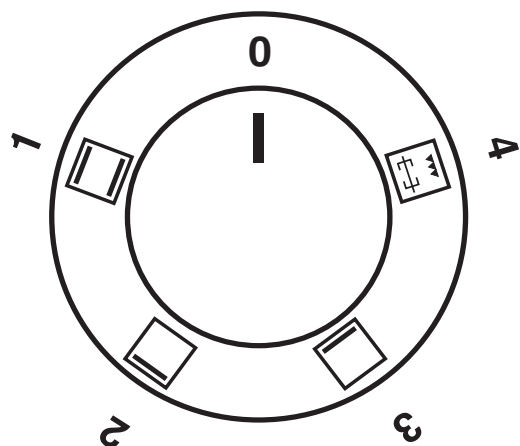
**8 Πολλαπλό ψήσιμο με κυκλοφορία αέρα**

Είναι η λειτουργία που σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτόχρονα διάφορα φαγητά ή στιδήποτε άλλο, χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές τους. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα λαζάνια στο φούρνο, πίτσα, κρουασάν, κρούστες τούρτας, κ.λ.π.

**9 Απόψυξη**

Επιτρέπει την ταχεία απόψυξη όλων των κατεψυγμένων τροφών, μέχρι να φθάσουν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Quick Start (μόνο σε μερικά μοντέλα). Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει στην επιτάχυνση της προθέρμανσης του φούρνου σας. Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, όταν προγραμματίζετε μία θερμοκρασία ψησίματος που κυμαίνεται μεταξύ 200 και 250°C. Η χρήση της λειτουργίας QuickStart για θερμοκρασίες χαμηλότερες από 200°C δεν προσφέρει κανένα ιδιαίτερο πλεονέκτημα. Για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία QuickStart, γυρίστε το διακόπτη επιλογής (S) μέχρι το σύμβολο (9) και, στη συνέχεια, προγραμματίστε την επιθυμητή θερμοκρασία, χρησιμοποιώντας το διακόπτη του θερμοστάτη (T). Όταν ο φούρνος φθάσει στη θερμοκρασία που προγραμματίσατε, η πορτοκαλί ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη σβήνει και ο φούρνος είναι έτοιμος για το ψήσιμο των τροφών. Στο σημείο αυτό, γυρίστε το διακόπτη (S) για να επιλέξετε τον τρόπο ψησίματος που επιθυμείτε. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η λειτουργία Quick Start δεν είναι μία λειτουργία κατάλληλη για το ψήσιμο των τροφών· χρησιμεύει μόνο για την ταχύτερη προθέρμανση του φούρνου. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ QUICK START ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ 20 ΛΕΠΤΑ.



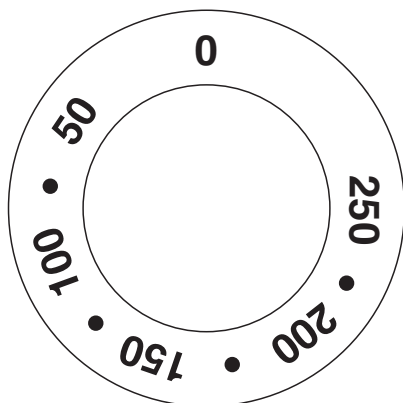
Selecteerknop

Selector

Kommutator/selektor

Vred

Κομιντατέρ



thermostaat

termóstato


termostat

termostatens funktion


θερμοστάτη

NL

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE STATISCHE OVEN

 **1 Het normaal statisch bakken**
Is de klassieke functie van een elektrische oven vooral geschikt voor het bakken van de volgende gerechten: varkensribjes, braadworst, stokvis, gestoofdvlies, wild, kalfsvlees, schuimpjes en biscuits, fruit, enz.

 **2 Het van boven bakken**
Vooral geschikt voor het bruin bakken en voor het geven van een definitieve kleur aan verschillende gerechten; is aan te raden voor hamburgers, varkenscarbonade, kalfslapjes, tong, inktvisjes, enz.


 **3 Het van onderen bakken**
Is zeer geschikt voor de bakbeëindiging van bepaalde gerechten in het bijzonder van gebak (biscuits, schuimpjes, gerezen gebak, fruitgebak enz.) en van andere gerechten.


 **4 Het grillbakken met gesloten deur**
Is geschikt voor het snel en diep bakken op grill, het gratineren en braden in het algemeen van vlees, filets, florentijnse cotelet, en voor het roosteren van vis en groenten.


Gebruik van de grill en van de braadspitdraaier (alleen bij sommige modellen)
Leg de stang van het braadspit op de passende steun en zet hem in de motor van de braadspitdraaier. Zeer geschikt voor kip en stukjes vlees aan 't spit, enz.


PT

COMO USAR O FORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

 **1 Cocção normal estática**
É a função clássica do forno eléctrico particularmente apta para a cocção das seguintes comidas: costeletas de porco, salsichas, bacalhau, carne assada, caça, vitelo assado, merengues e biscoitos, fruta ao forno, etc.

 **2 Cocção superior**
Particularmente apta para torrar e dar o toque de cor final a muitas comidas; é a função aconselhada para hamburgers, costeletas de porco, bifés de vitelo, solhas, sepiolas, etc.



 **3 Cocção inferior**
Trata-se da cocção mais indicada para terminar a cocção dos alimentos, em particular a pastelaria (biscoitos, merengues, doces levedados, doces de fruta, etc) e outras comidas.

 **4 Cocção grill com a porta fechada**
A função indicada para a cocção à grelha rápida e profunda, para tostar e assar as carnes em geral, lombo, bifés, peixe à grelha e também verduras à grelha.





Uso do grill e assador (somente em alguns modelos)

Apoiar a haste do espeto no suporte apropriado e introduzi-la no motor do assador. Ideal para frango assado, espetadas, etc.





DK**GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE STATISCHE OVEN**

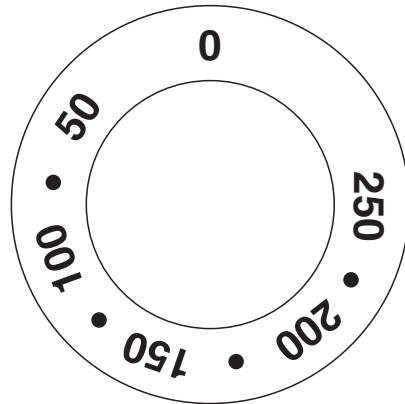
-  **1 Normal statisk tilberedelse**
 Dette er den klassiske funktion på den elektriske ovn som er specielt indikeret til tilberedelse af de følgende madretter: grise stegeben, medisterpølse, klipfisk, oksekødsret, marengskager og småkager, ovnstegt frugt, osv.
-  **2 Tilberedelse med ovenvarme**
 Specielt egnet til bruning og til det afsluttende bruning på mange madretter, det er den indikerede funktion til hamburgers, stegeben, kalvesteaks, fladfisk, små sepie, osv.
-  **3 Tilberedelse med bundvarme**
 Denne funktion er specielt indikeret til afslutning af tilberedelsen af madretter, specielt til bagværk (småkager, marengskager, gærdejskager, frugttærter, osv.) og til andre madretter.
-  **4 Grilltilberedelse med lukket låge**
 Dette er den funktion der er indikeret til tilberedelse med hurtig grill og dybdestegende, til at gratinere og stege kød såsom, filet, t-bone steak, grillet fisk og grillet grønsager.
Brug af grill og spyd (kun på visse modeller)
 Placere spydspidsen på dens dertil indrettede holder, og sæt den anden ende ind i spydmotoren, ideelt til grillkylling, kød på spyd, osv.

SE**HUR DEN STATISKA ELUGNEN SKALL ANVÄNDAS**

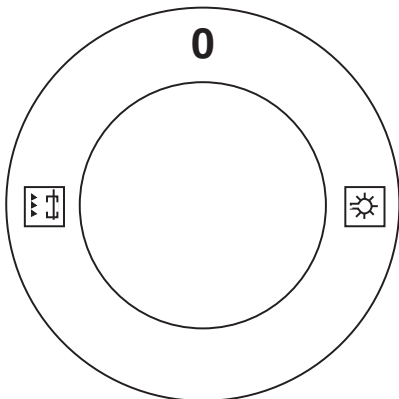
-  **1 Vanlig Statisk funktion**
 Den vanliga elugnens funktion som speciellt lämpar sig för tillagning av följande rätter: revbensspjäll, fläskkorv, kabeljo, bräserad mat, vilt, kalvstek, maränger och kakor, ugnsbakad frukt, etc.
-  **2 Tillagning med övervärme**
 Speciellt lämpligt för att bryna och för att ge den slutliga touchen på många rätter. Denna funktion rekommenderas för hamburgare, halstrade fläskkotletter, kalvkotletter, sjötunga, små bläckfiskar etc.
-  **3 Tillagning med undervärme**
 Denna funktion lämpar sig bäst för att avsluta tillagningen av många rätter, speciellt bakelser (kakor, maränger, jästa bakelser, fruktbakelser etc.) och annan mat.
-  **4 Grillning med stängd lucka**
 Denna funktion lämpar sig för en snabb och genomstekande grillning, för att gratinera och steka kött i allmänhet, filé, florentinsk biffstek, grillad fisk och även grillade grönsaker.
Användning av grill och grillspett (endast på vissa modeller)
 Placera spettet på sitt stöd och för in spettstången i motorn. Utmärkt för kyckling på spett, annan mat på spett, etc.

GR**Πως να χρησιμοποιήσετε τον ηλεκτρικό φούρνο με αντιστάσεις (στατικός)**

-  **1 Κανονικό στατικό (χωρίς κυκλοφορία αέρα) ψήσιμο**
 Είναι η κλασική λειτουργία του ηλεκτρικού φούρνου. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το ψήσιμο των παρακάτω τροφών: χοιρινή κοτολέτα, λουκάνικα, μπακαλιάρος σιγοψημένος (μπρεζέ), κυνήγι, μοσχάρι στο φούρνο, μαρέγκες και μπισκότα, φρούτα στο φούρνο, κ.λ.π.
-  **2 Ψήσιμο από πάνω**
 Ιδανικό για το ροδοκοκκίνισμα και για να πάρουν οι τροφές ένα τέλειο χρώμα. Σας συνιστούμε αυτή τη λειτουργία για τα μπιφτέκια (χαμπούργκερ), τις χοιρινές και τις μοσχάρισιες μπριζόλες, τις γλώσσες, τις σουπιές, κ.λ.π.
-  **3 Ψήσιμο από κάτω**
 Είναι ο τρόπος ψησίματος που ενδείκνυται ιδιαίτερα για το τελείωμα του ψησίματος των τροφών, ειδικά για τα γλυκά από ζύμη (μπισκότα, μαρέγκες, γλυκά με μαγιά, τάρτες φρούτων, κ.λ.π.) και για άλλες τροφές.
-  **4 Ψήσιμο με γκριλ και κλειστή πόρτα**
 Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και σε βάθος ψήσιμο στη σχάρα, για ο γκρατέν, για ψήσιμο των κρεάτων γενικώς, για φιλέτα, μπριζόλες αλαφιορεντίνα, για ψάρι και λαχανικά στη σχάρα.
Χρήση του γκριλ και της σούβλας (μόνο σε μερικά μοντέλα): Τοποθετήστε τη σούβλα στην ειδική υποδοχή και συνδέστε την με το μοτέρ. Ιδανικό για κοτόπουλο στο φούρνο, σουβλάκια, κ.λ.π.



Thermostaat (T) - Termòstato (T) - Termostat (T)
Termostat (T) - Θερμοστάτης (T)



Selecteerknop (S) - Selector (S) - Kommutator/
selektor (S) - Vred (S) - Κομιτατέρ (S)

NL

HOE U HET APARTE GRILLCOM- PARTIMENT MOET GEBRUIKEN (MOD. D600...)

Draai de selecteerknop van de gekozen verwarming tot op de gewenste positie, draai de thermostaat tot op de gewenste temperatuur; het oranje lampje van de thermostaat ernaast gaat branden. Het is normaal dat dit lampje gaat branden en af en toe uitgaat als de thermostaat die de temperatuur van de grill regelt in werking is. Er wordt geadviseerd om de grill altijd 3-5 minuten lang op de maximum regelstand (200-250°C) voor te verwarmen om de beste resultaten te verkrijgen. Het meeste voedsel wordt op de hoogste temperaturen gegrild; voor erg dun gesneden stukken vlees, stukken kip of voedsel zoals goed doorgebakken biefstuk worden lagere temperaturen geadviseerd. Denk eraan dat het altijd mogelijk is om de metalen lekplaat om te draaien om een lager bakniveau te creëren en het grillproces te vertragen. Om de grill uit te schakelen moet u de bedieningsknop op de stand "O" OFF draaien.

PT

COMO USAR O COMPARTIMENTO GRILL SEPARADO (MOD. D600...)

Girar o selector do tipo de aquecimento sobre a posição desejada, girar o termóstato sobre a temperatura desejada; a luz laranja do termóstato adjacente se acende. É normal que esta luz acende e apaga periodicamente enquanto está funcionando o termóstato que regula a temperatura do grill. Recomenda-se de preaquecer sempre a grelha na posição máxima de regulação (200-250°C), durante 3-5 minutos, para obter resultados melhores. A maior parte dos alimentos é cozida na grelha nas temperaturas máximas, todavia, para cortes de carne muito finos, pedaços de frango ou alimentos como bifés bem cozidos, recomendam-se temperaturas mais baixas. Salienta-se que é sempre possível inverter o suporte metálico para criar uma travessa de cozedura mais baixa e diminuir o processo de cozedura na grelha. Para desligar o grill virar o manípulo de controle na posição "O" OFF.



BRUG AF SEPARAT GRILLRUM (MOD. D600...)

Positioner selektoren på den type opvarmning som man ønsker, placer termostaten på den ønskede temperatur. Termostatens orange kontrollampe tændes. Det er normalt, at denne kontrollampe tændes og slukkes flere gange, når termostaten til justering af grilltemperaturen er i brug. Det anbefales altid at forvarme grillen ved at indstille betjeningshåndtaget i positionen for maks. temperatur (200-250°C) i 3-5 minutter for at opnå optimale tilberedningsresultater. Hovedparten af fødevarerne grilles ved maks. temperatur. Ved tilberedning af tynde kødudskæringer, kyllingestykker eller gennemstegte steaks anbefales en lavere temperatur. Bemærk, at det altid er muligt at vende drypbakken af metal for at gøre det muligt at tilberede på et lavere niveau i ovnen og hermed forlænge grilningen. Sluk grillen ved at dreje betjeningshåndtaget til position "O" (OFF).



ANVÄNDNING AV SEPARAT GRILL- LUTRYMME (MOD. D600...)

Sätt vredet för typ av uppvärmning i önskat läge, vrid termostaten till önskad temperatur. Den orangefärgade termostatlampen bredvid tänds. Det är normalt att termostatlampen tänds och släcks regelbundet när termostaten som reglerar grillens temperatur är på. Förvärm alltid grillen i max. läget (200-250°C) i 3-5 minuter för att uppnå bättre grillresultat. De flesta matvaror brukar grillas vid max. temperatur. Vid mycket tunna köttskivor, kycklingbitar eller välstekta biffar rekommenderas dock lägre temperaturer. Lägga märke till att du kan vända upp och ned på grytunderlägget av metall för att sänka grillningsytan och sakta ned grillningsprocessen. Stäng av grillen genom att vrida funktionsvredet till läge "O" AV.



ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ (MOD. D600...)

Στρεψτε τον επιλογέα του ειηδου" θεηρμανση" στην επιθυμουημενη θεηση, στρεψτε τον θερμοστατητη στην επιθυμουημενη θερμοκρασηα.
Ανάβει το διπλανό λαμπάκι του θερμοστάτη. Όταν λειτουργεί ο θερμοστάτης που ρυθμίζει τη θερμοκρασία του γκριλ, το λαμπάκι αυτό ανάβει και σβήνει κάθε τόσο (αυτό είναι το κανονικό). Για να επιτύχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, σας συνιστούμε να προθερμαίνετε πάντοτε τη σχάρα, γυρίζοντας το διακόπτη στη μέγιστη τιμή (200-250°C), για 3-5 λεπτά. Το μεγαλύτερο μέρος των τροφών ψήνονται στη σχάρα με τη μέγιστη θερμοκρασία. Ωστόσο, για φιλοκομμένα κρέατα, κοτόπουλο και ή καλοψημένες μπριζόλες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Σας υπενθυμίζουμε ότι μπορείτε να αντιστρέψετε τη μεταλλική βάση σκεύους, για να δημιουργήσετε μία πιο χαμηλή επιφάνεια ψησίματος και να επιβραδύνετε τη διαδικασία ψησίματος στη σχάρα. Για να σβήσετε το γκριλ, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη θέση "O" OFF.

Fig. A



NL

BELANGRIJK

Indien het model van uw oven “rustiek” 600R is, houd het deurtje dat de knoppen bedekt open tijdens de gehele baktijd. (fig. A)

PT

IMPORTANTE

Se o vosso forno é um modelo “rústico” 600R, manter a portinhola cobre manoplas aberta durante todo o tempo de cocção. (fig. A)

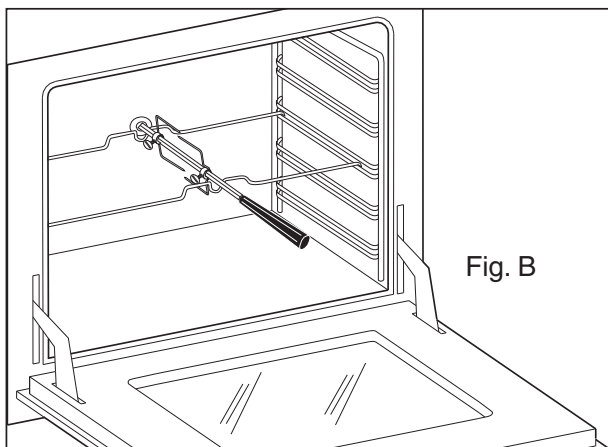


Fig. B

GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJT (FIG. B,C) (ALLEEN BIJ SOMMIGE MODELLEN)

Doe de etenswaren op het spit. Maak de beide vleesklemmen aan de uiteinden vast en zorg ervoor dat het gewicht goed verdeeld wordt om te voorkomen dat de motor overbelast wordt. Leg het draaispij op de standaard.

Doe dit in zijn geheel in de oven op de tweede niveau en steek het uiteinde van het draaispij in de aansluiting van de motor. Zet de lekschaal op een lager niveau.

USO DO ESPETO DE CHURRASCO (FIG. B,C) (SOMENTE EM ALGUNS MODELOS)

Coloque os alimentos no espeto. Fixe os dois garfos nas extremidades e equilibre bem o peso para evitar de esforçar o motor. Pouse o espeto no suporte.

Introduza o conjunto na segunda calha e insira a extremidade do espeto no engate do motor. Coloque a prateleira do forno nas calhas mais baixas.

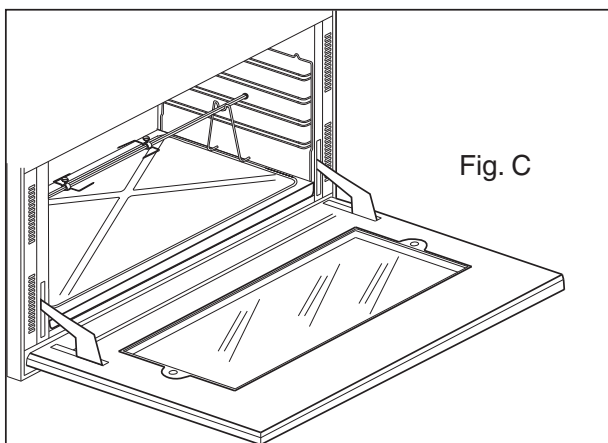


Fig. C

HET EERSTE GEBRUIK VAN HET TOESTEL

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt moet u de oven ongeveer één uur zonder gerecht op 230°C laten functioneren, waarbij u de ramen open moet zetten, omdat er uit de oven een onaangename lucht zal komen doordat vet- en olierestanten verwijderd worden.

Wanneer de oven koud is geworden, maak hem schoon volgens de instructies van paragraaf “Schoonmaak en onderhoud”.

PÔSTO A FUNCIONAR PELA PRIMEIRA VEZ

Quando utilizar o forno pela primeira vez, é preciso deixá-lo funcionar vazio a 230°C durante uma hora aproximadamente, com as janelas abertas. Desta maneira são eliminados os resíduos de óleo e resina, que produzem mau cheiro.

Quando o forno arrefece, limpá-lo segundo as instruções do parágrafo “Limpeza e cuidados”.



VIGTIGT

Hvis ovnen er en "gammeldags" 600R model hold da låget der beskytter termostaterne åbent under hele tilberedningsperioden. (fig. A)

BRUG AF GRILLSPYD (FIG. B,C) (KUN PÅ VISSER MODELLER)

Anbring maden på spyddet, fastlås de to gaffler på yderste indstillinger og balancér vægten grundigt for ikke at udsætte motoren for unødvendig belastning. Læg spydet på risten, indstil højden på andet trin, og indsæt spydet i motorens leje. Anbring en fedtopsamlingskål på et trin lavest i ovnen.

FOERSTE IGANGSAETNING

Når ovnen bruges første gang, er det nødvendigt at holde den tændt i en time på 230°C, med vinduerne åbne, da ovnen udskiller lidt ubehagelige lugte på grund af fedtstoffer og olie. Når ovnen er afkølet, rengøres den ved at følge instruktionerne under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".



VIKTIGT

Om Er ugn är en "rustico"600R-modell skall vredslyckslyckan hållas öppen under hela tiden som ugnen står på. (fig. A)

GRILLSPETTETS FUNKTION (FIG. B,C) (ENDAST PÅ VISSA MODELLER)

Sätt maten på grillspettet. Sätt fast de två gafflarnas ändar och fördela vikten väl så att det undviks att motorn överbelastas. Stöd spettet på stödet. Sätt in alltihop på den andra avsatsen och för in spettet i motorns hål. Placera dryppannan på den lägsta avsatsen.

FÖRSTA IGÅNGSÄTTNINGEN

När ugnen används första gången ska den stå på i cirka en timme vid 230°C och med fönstren i rummet öppna då det avges en dålig lukt när rester av olja och harts bränns bort. När ugnen har svalnat ska den rengöras enligt instruktionerna i avsnittet "Rengöring och skötsel".



Σπουδαίηο

Αν ο φούρνος "σα" ειηναί μοντεηλο "ρυστιξο" 600R κραταητε τη θυρηδα που καλυπητει του" διακοηπητε" ανοιξτοη καταη τη διαηρηκεια του ψησηματο". (fig. A)

Χρήση της σούβλας (Fig. B,C) (μόνο σε μερικά μοντέλα)

Περάστε στη σούβλα το κρέας που θέλετε να ψήσετε. Βάλτε τη σούβλα πάνω στο ειδικό στήριγμα και συνδέστε την με το μοτέρ περιστροφής. Βάλτε το ταψί που συλλέγει το λίπος στο πιό χαμηλό ράφι και βάλτε το μοτέρ σε λειτουργία.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Όταν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, πρέπει να τον αφήσετε να λειτουργήσει, χωρίς να ψήνετε τίποτε, για 1 ώρα (230°C) περίπου, αφήνοντας, αν είναι δυνατόν, τις πόρτες ανοιχτές.

Στο πρώτο άναμμα, ο φούρνος αφήνει μια άσχημη οσμή. Αυτό οφείλεται στο ότι καίγονται τα κατάλοιπα διαφόρων ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή του. Όταν ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες του κεφαλαίου "Καθαρισμός και φροντίδα".

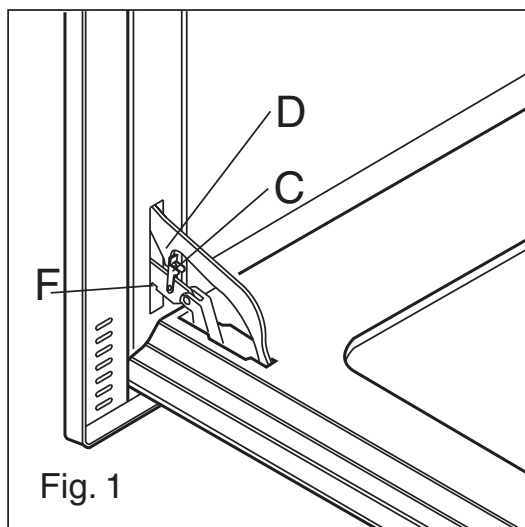
NL

Fig. 1

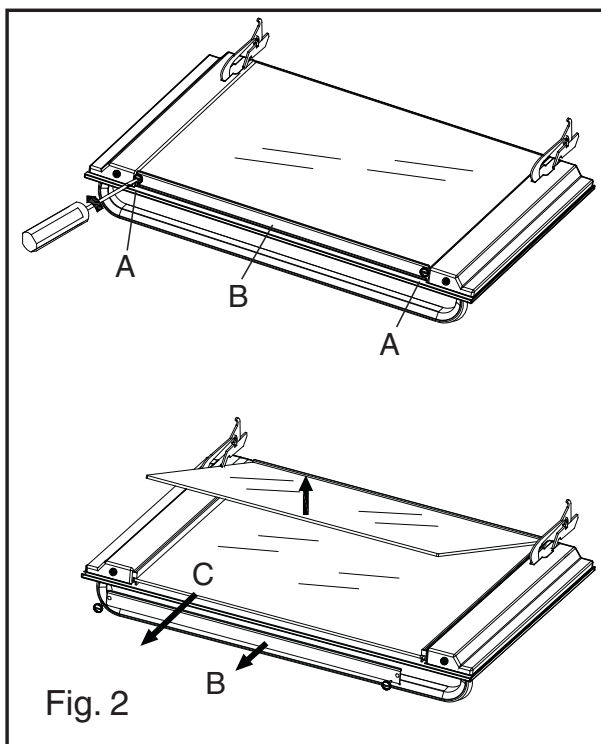


Fig. 2

Reiniging en onderhoud van de oven

Er wordt geadviseerd om de oven telkens na gebruik schoon te maken. Het vuil kan makkelijker verwijderd worden door te voorkomen dat het op een hoge temperatuur inbrandt. Wacht totdat het ovengedeelte lauw is. Haal alle onderdelen die verwijderd kunnen worden eruit en was deze onderdelen apart af met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Het ovengedeelte moet schoongemaakt worden met een zachte doek met een sopje van lauw water en ammoniak, waarna het ovengedeelte nagespoeld en droog gemaakt moet worden. Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen omdat de oven hierdoor aangetast kan worden. Gebruik voor het schoonmaken geen stoomreinigingsapparaten omdat hierdoor het gevaar van kortsluiting bestaat.

Demontage van de ovendeur

Om de oven makkelijker goed schoon te maken is het handig om de deur te demonteren, waarbij u zich aan de volgende aanwijzingen moet houden. Doe de verbinding (C) (fig. 1) in het scharniergedeelte (D). Zet de deur in de halfgeopende stand en trek de deur met beide handen naar u toe totdat deze losschiet van de bevestiging. Om de deur weer te monteren moet u in de omgekeerde volgorde handelen en erop letten dat u de twee geleiders (F) erop de juiste manier in doet.

Ovendeur

De ovendeur bestaat uit drie ruiten (bij sommige modellen twee). De glazen onderdelen moeten met absorberend keukenpapier en een gewoon reinigingsmiddel dat niet schuurt/schoongemaakt worden. De binnenruit kan verwijderd worden om het schoonmaken makkelijker te maken. Om dit te doen moet u de ovendeur demonteren (zie de paragraaf "Demontage van de ovendeur") of moet u anders de ovendeur in de middelste stand open zetten.

LET OP: HAAL DE BINNENRUITEN ER NIET UIT ALS DE OVENDEUR HELEMAAL OPEN STAAT. DE OVENDEUR KAN NAMELIJK PLOTSELING DICHTKLAPPEN EN HIERDOOR KUNT U ZICH BEZEREN.

Als u de ovendeur gedemonteerd heeft moet u de ovendeur met de buitenkant naar beneden gedraaid om een vlakke en zachte ondergrond leggen om krassen te voorkomen. Als u de ovendeur niet wilt demonteren kunt u de binnenruiten eruit trekken door de deur in de middelste openingsstand te zetten (zie fig. 2) waarbij u er echter goed op moet letten dat de ovendeur niet plotseling dichtklapt.

PT

Limpeza y cuidado del horno

Recomenda-se para limpar o forno depois de cada uso. A sujeira pode ser limpa com mais facilidade evitando que queime várias vezes em altas temperaturas. Espere que a câmara fique morna. Retire todas as partes removíveis e lave-as separadamente com água quente e detergente não abrasivo. A câmara de cozadura deve ser limpa com um pano macio embebido com uma solução de água morna e amoníaco, depois enxague e seque. Não use detergentes abrasivos ou corrosivos porque podem danificar o forno. Para a limpeza não utilize aparelhos a vapor porque há perigo de curto-circuito.

Desmontagem da porta do forno

Para facilitar limpezas profundas do forno é prático desmontar a porta seguindo as seguintes instruções: insira o enganche (C) (fig. 1) na dobradiça (D). Coloque a porta na posição semi-aberta e com as duas mãos puxe para si a porta até quando a mesma se desengancha do prendedor. Para remontar a porta efetue a operação no sentido inverso tomando o cuidado de introduzir corretamente as duas guias (F).

Porta do forno

A porta do forno é composta por três vidros (dois em alguns modelos). A limpeza das partes de vidro efetua-se utilizando papel absorvente de cozinha e detergente comum não abrasivo. Os vidros internos são removíveis para facilitar a limpeza. A tal fim é necessário desmontar a porta do forno (veja parágrafo "Desmontagem da porta do forno") ou, como alternativa, coloque-a na posição intermediária.

ATENÇÃO: NÃO EXTRAIA OS VIDROS INTERNOS COM A PORTA TOTALMENTE ABERTA. A PORTA, DE FATO, PODERÁ FECHAR REPENTINAMENTE E FERI-LA.

Depois de desmontar a porta coloque-a com a parte externa virada para baixo sobre uma superfície plana e macia para evitar riscos. Se não quiser desmontar a porta, é possível extrair os vidros colocando-a no suporte de abertura intermediária (veja fig. 2) prestando porém atenção para que a porta não se feche repentinamente.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF OVN

Det anbefales at rengøre ovnen hver gang efter brug. Snavset fjernes lettere, når det undgås, at det brænder fast flere gange ved høje temperaturer. Vent, indtil temperaturen i ovnrummet er lunken. Fjern alle aftagelige dele og vask dem særskilt med varmt vand og rengøringsmiddel uden slibende egenskaber. Ovnrummet rengøres med en blød klud, der er fugtet med lunkent vand og salmiak. Skyl og tør delene. Benyt ikke rengøringsmidler med slibende eller ætsende egenskaber, idet de kan ødelægge ovnen. Benyt ikke damprenser i forbindelse med rengøring, idet der herved er risiko for kortslutning.

Afmontering af ovnlåge

Ved hovedrengøring af ovnen er det praktisk at afmontere ovnlågen ved at benytte følgende fremgangsmåde: Indsæt krogen (C) (fig. 1) i hængelsektionen (D). Indstil ovnlågen i halvt åben position og tag fat i den med begge hænder og træk den udad, indtil den løsnes. Montér ovnlågen på ny ved at udføre ovennævnte indgreb i omvendt rækkefølge og kontrollér, at de to skinner (F) indsættes korrekt.

Ovnlåge

Ovnlågen består af tre lag glas (to på visse modeller). Glasruderne rengøres ved hjælp af køkkenrulle med almindeligt rengøringsmiddel uden slibende egenskaber. De indvendige glasruder kan fjernes for at forenkle rengøringen. I denne forbindelse er det nødvendigt at afmontere ovnlågen (se afsnittet "Afmontering af ovnlåge") eller anbringe den i halvt åben position.

ADVARSEL: TRÆK IKKE GLASRUDEN UD, NÅR OVNLÅGEN STÅR HELT ÅBEN. OVNLÅGEN KAN LUKKE VED ET UHELD OG FORVOLDE KVÆSTELSER.

Efter fjernelse af ovnlågen skal den anbringes med ydersiden nedad på et fladt og blødt underlag for at undgå ridser. Hvis ovnlågen ikke skal fjernes, er det muligt at fjerne ruderne ved at anbringe ovnlågen i det mellemliggende hak (se fig. 2). Vær forsigtig for at undgå, at ovnlågen ikke pludselig lukker.



RENGÖRING OCH SKÖTSEL AV UGNEN

Ugnen bör rengöras efter varje användningstillfälle. Matresterna är lättare att få bort om de inte får bränna fast upprepade gånger vid hög temperatur. Vänta tills ugnen har svalnat och är ljummen. Ta ut alla utdragbara delar och rengör dem var och en för sig med rengöringsmedel och vatten (använd inte slipande rengöringsmedel). Rengör insidan av ugnen med en mjuk trasa fuktad i en lösning med ljummet vatten och ammoniak. Skölj och torka av. Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel, eftersom de kan skada ugnen. Använd inte apparater med ånga för att rengöra ugnen, eftersom det då finns risk för kortslutning.

Nedmontering av ugnslucka

För att underlätta vid grovrengöring av ugnen kan det vara praktiskt att nedmontera ugnsluckan. Gör på följande sätt: För in haken (C) (fig. 1) i gångjärnsenheten (D). Öppna ugnsluckan till hälften, fatta tag om den med båda händerna och dra den utåt tills den lossar från fästet. När du ska sätta tillbaka ugnsluckan igen upprepar du ovan nämnda anvisningar fast i omvänd ordning. Var noga med att de två styrskenorna (F) sätts i på rätt sätt.

Ugnslucka

Ugnsluckan består av tre stycken glasskivor (två på vissa modeller). Glasskivorna ska rengöras med hushållspapper och ett vanligt rengöringsmedel som inte innehåller slipmedel. De invändiga glasskivorna kan tas bort för att underlätta rengöringen. Ugnsluckan måste då antingen nedmonteras helt (se avsnitt "Nedmontering av ugnslucka") eller placeras i det mellersta öppningsläget.

OBSERVERA! DRA INTE UT DE INVÄNDIGA GLASSKIVORNA MED UGNSLUCKAN HELT ÖPPEN. DEN KAN DÅ PLÖTSLIGT SLÅ IGEN OCH SKADA DIG.

När ugnsluckan har tagits av lägger du den med utsidan nedåt på ett plant och mjukt underlag för att undvika att den rispas. Om du inte vill nedmontera ugnsluckan kan du placera den i det mellersta öppningsläget och sedan dra ut glasskivorna (se fig. 2). Var dock uppmärksam så att ugnsluckan inte plötsligt slår igen.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση. Τα κατάλοιπα του ψησίματος καθαρίζονται πιο εύκολα και δεν καίγονται επανειλημμένα, κάθε φορά που ανάβετε το φούρνο. Περιμένετε έως ότου ο θάλαμος φθάσει σε μέτρια θερμοκρασία. Βγάλτε όλα τα αποσπώμενα μέρη και πλύντε τα ξεχωριστά με ζεστό νερό και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Για τον καθαρισμό του θαλάμου ψησίματος, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί βρεγμένο με διάλυμα χλιαρού νερού και αμμωνίας. Στη συνέχεια, ξεβγάλετε και στεγνώστε τα διάφορα μέρη. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού που χαράζουν ή διαβρώνουν, γιατί θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιές το φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό γιατί υπάρχει ο κίνδυνος βραχυκυκλώματος.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

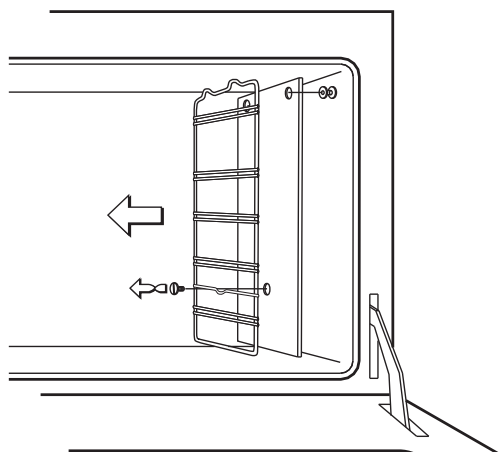
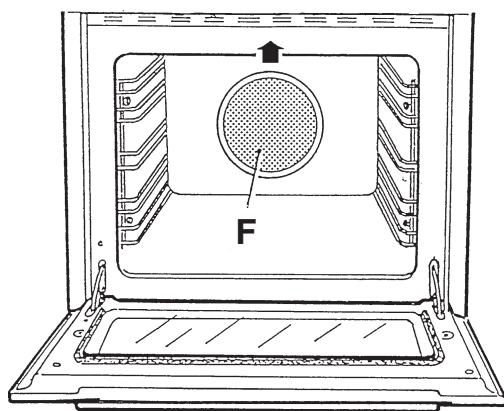
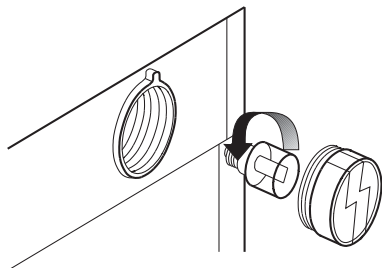
Όταν κάνετε γενική καθαριότητα, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα του φούρνου για εργάσετε πιο άνετα. Για την αφαίρεση ακολουθήστε την εξής διαδικασία: Βάλτε το άγκιστρο (C) (σχ. 1) στο τμήμα του μεντεσέ (D). Φέρτε την πόρτα σε ημιανοιχτή θέση και τραβήξτε (και με τα δύο χέρια) το πορτάκι προς τα εσάς, μέχρις ότου απαγκιστρωθεί από το μηχανισμό. Για να ξανατοποθετήσετε την πόρτα, ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία, φροντίζοντας να βάλτε σωστά τους δύο οδηγούς (F).

Πόρτα του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου αποτελείται από τρία κρύσταλλα (δύο σε μερικά μοντέλα). Για τον καθαρισμό των κρυστάλλων χρησιμοποιήστε απορροφητικό χαρτί κουζίνας και ένα κοινό προϊόν καθαρισμού που δε χαράζει. Τα εσωτερικά κρύσταλλα μπορούν να βγουν για να καθαριστούν πιο εύκολα. Για να μπορέσετε να βγάλετε τα κρύσταλλα πρέπει πρώτα να βγάλετε την πόρτα του φούρνου (βλ. παρ. "Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου") ή, ως εναλλακτική λύση, να την τοποθετήσετε στην ενδιάμεση θέση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗ ΒΓΑΖΕΤΕ ΤΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΟΤΑΝ Η ΠΟΡΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΝΤΕΛΩΣ ΑΝΟΙΧΤΗ. ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΚΛΕΙΣΕΙ ΑΠΟΤΟΜΑ Η ΠΟΡΤΑ ΚΑΙ ΝΑ ΣΑΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΕΙ

Αφού βγάλετε την πόρτα, αποθέστε την (με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω) πάνω σε μία επίπεδη και μαλακή επιφάνεια για να αποφύγετε τις χαράξεις. Αν δε θέλετε να βγάλετε εντελώς την πόρτα, μπορείτε να βγάλετε τα κρύσταλλα, φέρνοντάς της στη μεσαία θέση ανοίγματος (βλ. σχ. 2). Προσέξτε όμως μην κλείσει απότομα και σας χτυπήσει.

NL**Fig. C****Fig. D****Fig. E****Zelfreinigende panelen**

Als de oven met zelfreinigende katalytische panelen uitgerust is dan zorgt het katalytische email er op de normale bereidingstemperaturen (220°C) voor dat de vetspatten in een licht stofrestant omgevormd worden. Dit stof moet met een vochtige spons verwijderd worden, waarbij u eerst moet wachten totdat de oven afgekoeld is. Op die manier blijft het oppervlak van het email poreus en wordt het maximale rendement van de panelen verzekerd.

Antivetfilter (alleen bij sommige modellen)

Wij adviseren u het antivetfilter regelmatig te reinigen om te voorkomen dat er storingen in de werking van de thermostaat en de ventilator optreden.

Dek de binnenkant van de oven niet af met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken. Als u dit wel doet dan kan het rendement van het apparaat hierdoor namelijk negatief beïnvloed worden en kan het email hierdoor beschadigd worden. De geëmailleerde delen moeten telkens na gebruik schoongemaakt worden.

Fig. C: Demontage van het zijrooster van de oven

Fig. D: Demontage van het antivetfilter (F)

Fig. E: Demontage van de ovenlamp

Als de oven defect is

Als het apparaat niet meer functioneert moet u allereerst de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met de Technische Dienst. Als de ovenverlichting niet functioneert, moet u de stroomtoevoer uitschakelen, de glazen kap die ter bescherming om het lampje zit eraf halen en het lampje vervangen. Let erop dat het nieuwe lampje bestand is tegen hoge temperaturen en de nodige technische eigenschappen heeft om voor dit doel gebruikt te worden.

De pandragers schoonmaken

Aangeraden wordt de pandragers telkens als u iets klaargemaakt heeft schoon te maken. Wacht totdat zij afgekoeld zijn en maak ze met een schoonmaakproduct dat NIET ZUUR is schoon. Door het gebruik van zure stoffen zoals schoonmaakproducten op basis van citroensap of andere zure schoonmaakproducten kan het email van de pandragers onherstelbaar beschadigd worden. Droog de pandragers meteen na het schoonmaken zorgvuldig met een theedoek af. Het afwassen in de vaatwasmachine wordt afgeraden.

PT**Painéis autolimpantes**

Se o forno for dotado de painéis catalíticos autolimpantes, em temperaturas normais de cozedura (220°C), o esmalte catalítico favorece a transformação dos pingos de gordura em uma leve poeira residual. Esta poeira pode ser removida com uma esponja úmida depois que o forno esteja frio. Dessa maneira a superfície do esmalte fica porosa e é garantido o máximo rendimento dos painéis.

Filtro contra gordura (somente em alguns modelos)

Recomendamos a efectuar frequentemente a limpeza do filtro anti-gordura para não comprometer o funcionamento do termóstato e do moto-ventilador.

Não cobrir o interior do forno com folhas de alumínio para facilitar a limpeza. Esta operação altera o rendimento do aparelho e pode danificar o esmalte. A limpeza das partes esmaltadas deve ser realizada após cada utilização.

Fig. C: Desmontagem da grelha lateral do forno

Fig. D: Desmontagem do filtro anti-gordura (F)

Fig. E: Desmontagem da lâmpada do forno

Se o forno não funcionar

Se o aparelho não funciona normalmente, como primeira coisa desligue a corrente e seguidamente chame o Serviço de Assistência. Se a luz do forno não funciona, desligue a corrente da rede, retire o vidro de protecção da lâmpada e substitua-a. Certifique-se de que a nova lâmpada é apta para o funcionamento a temperaturas elevadas e está provida das características técnicas para este fim.

Limpeza das grelhas

Aconselha-se limpar as grelhas de suporte das panelas depois de cada utilização. Esperar que arrefeçam e efectuar a limpeza com um detergente NÃO ÁCIDO. As substâncias ácidas, como o sumo de limão ou outros detergentes ácidos, podem deteriorar irremediavelmente o esmalte das grelhas. Enxugar bem as grelhas com um pano imediatamente após a lavagem. É melhor não lavar na máquina de lavar louça.



Selvrensende paneler

Hvis ovnen er udstyret med katalytiske selvrensende paneler, omdanner den katalytiske emalje stænk af fedtstof til fint støv ved normale tilberedningstemperaturer (220 °C). Dette støv kan fjernes ved hjælp af en fugtig svamp, når ovnen er kold. På denne måde fastholdes emaljens porøse overflade og der opnås optimalt udbytte af de selvrensende paneler.

Fedtfilter (kun på visse modeller)

Det anbefales at rengøre antifedt-filteret hyppigt for herved at undgå beskadigelse af termostat og af ventilator.

Dæk ikke ovnkammerets overflader med folie for at lette rengøringen. Dette indgreb ændrer apparatets ydelse, og emaljen kan herved beskadiges. Efter hver anvendelse af ovnen, skal de emaljerede dele rengøres.

Fig. C: Afmontering af ovnens siderist

Fig. D: Afmontering af antifedt-filteret (F)

Fig. E: Afmontering af ovnlampe

Hvis ovnen bliver defekt

Hvis apparatet ikke fungerer tilfredsstillende, afbryd da straks strømmen og tilkald derefter en autoriseret fagmand. Hvis ovnløs ikke fungerer, afbryd strømmen, tag pærens beskyttende glas ud og udskift pæren. Sørg for at denne pære kan modstå de høje temperaturer, som den udsættes for, og er egnet til dette brug.

Rengøring af riste

Det anbefales at rengøre ristene til anbringelse af gryderne, hver gang komfuret har været i brug. Vent til ristene er afkølede, og rengør herefter ristene ved hjælp af et IKKE SYREHOLDIGT rengøringsmiddel. Syrlige substanser; eksempelvis citronsaft og andre former for rengøringsmidler, der indeholder syre, kan udøve uoprettelig skade på ristenes emaljebelægning. Ristene kan vaskes i opvaskemaskine. Der må dog ikke anvendes syreholdigt opvaskemiddel (eksempelvis baseret på citronsaft). Vask i opvaskemaskine frarådes.



Självrengörande väggar

Om ugnen är försedd med självrengörande katalytiska väggar omvandlas fettstänk i ugnen, vid normal ugnstemperatur (220 °C), till ett tunt puder. Detta puder kan tas bort med en fuktad svamp när ugnen har svalnat. På detta sätt förblir emaljens yta porös och väggarna fungerar som bäst.

Fettfilter (endast på vissa modeller)

Det rekommenderas att antifett-filtret rengörs noggrant för att undvika skador på termostat och fläkt.

Täck inte över ugnsutrymmets ytor med folie för att underlätta rengöringen. Ett sådant ingrepp ändrar utrustningens funktion och kan skada emaljen. De emaljerade delarna ska rengöras varje gång ugnen används.

Fig. C: Nedmontering av ugnens sidogaller

Fig. D: Nedmontering av antifett-filter (F)

Fig. E: Nedmontering av ugnslampa

Om ugnen krånglar

Bryt strömmen och kontakta en serviceverkstad om inte ugnen fungerar normalt. Om ugnsbelysningen inte fungerar, bryt strömmen, ta bort lampans skyddsglas och byt ut lampan. Kontrollera att den nya lampan lämpar sig för höga temperaturer och är märkt med tekniska data för denna typ av utrustning.

Rengöring av gallren

Det är tillrådligt att rengöra kastrullgallren efter varje tillagningstillfälle. Vänta tills gallren har svalnat och utför rengöringen med ett rengöringsmedel UTAN SYRA. Syraämnen som citronsaft eller andra rengöringsmedel med syra kan förstöra gallrens emalj fullständigt. Torka gallren noga med en trasa direkt efter rengöringen. Gallren kan diskas i diskmaskin, förutsatt att det endast används rengöringsmedel utan syra (t.ex. på citronbas). Får ej maskindiskas.



Αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα

Αν ο φούρνος διαθέτει πυρολυτικά αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα, το πυρολυτικό εμαγιέ, στις κανονικές θερμοκρασίες ψησίματος (220°C), μετατρέπει τα πιτσιλίσματα του λίπους σε μία ελαφριά σκόνη. Αυτή η σκόνη μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα με ένα υγρό πανί, αφού πρώτα κρυώσει ο φούρνος. Με αυτόν τον τρόπο, η εμαγιέ επιφάνεια παραμένει πορώδης και επιτρέπει τη μέγιστη αποδοτικότητα των τοιχωμάτων.

ΦΙΛΤΡΟ ΛΙΠΟΥΣ (μόνο σε μερικά μοντέλα)

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά το φίλτρο λίπους, για να διευκολύνεται η λειτουργία του θερμοστάτη και του ανεμιστήρα.

Μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου με φύλλα αλουμινίου, για να διευκολύνετε την καθαριότητα. Τα φύλλα αλουμινίου μειώνουν την απόδοση της συσκευής και μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στο εμαγιέ.

Fig. C: Αποσυναρμολόγηση του πλαϊνού πλαισίου του φούρνου

Fig. D: Αποσυναρμολόγηση του φίλτρο λίπους (F)

Fig. E: Αφαίρεση του φωτιστικού του φούρνου

Τι να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Αν η συσκευή δε λειτουργεί κανονικά, σβήστε την, αποσυνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα και καλέστε το κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις). Αν δε λειτουργεί ο φωτισμός του φούρνου, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, βγάλτε το προστατευτικό τζάμι της λάμπας και αντικαταστήστε τη λάμπα. Πρέπει φυσικά να προσέξετε αν η λάμπα που βάζετε έχει τα κατάλληλα τεχνικά χαρακτηριστικά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε υψηλές θερμοκρασίες.

Καθαρισμός των σχαρών

Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε τις σχάρες μετά από κάθε μαγείρεμα. Περιμένετε να κρυώσουν και καθαρίστε τις με ένα απορρυπαντικό ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΟΞΕΑ. Ορισμένες όξινες ουσίες (π.χ., ο χυμός του λεμονιού, ή τα όξινα απορρυπαντικά) μπορούν να φθείρουν σοβαρά το σμάλτο των σχαρών. Μετά το πλύσιμο, στεγνώστε καλά τις σχάρες με ένα πανί. Μπορείτε να τις πλύνετε και στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να μην το πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να μην το πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων.

BELANGRIJK

Zet de gerechten in de oven wanneer deze warm is.

Het grillbakken

In de apparaten die voorzien zijn van een grill, dient u met gesloten deur te bakken. Met grill kunt u alle soorten vlees, vis en groenten bakken. Kies steeds de hoogste geleider wanneer u het gerecht in de oven zet. Plaats de selecteerknop op grillpositie en draai de thermostaat op 180°C.

IMPORTANTE

Introduzir as iguarias quando o forno está quente.

Cocção com grill

Para os aparelhos dotados de grill, tal cocção se efectua com a porta fechada. Com o grill podem-se cozinhar todos os tipos de carne, peixe e também verdura. É sempre preferível a guia mais alta para a introdução. Posicionar o selector sobre grill e girar o termóstato sobre 180° C.

VIGTIGT

Man skal altid lægge fødevarerne i ovnen når den er varm.

Tilberedelse med grill

På de apparater som er forsynet med grill skal denne bruges med lukket låge. Men kan tilberede alle former for kød, fisk og også grønsager med grill. Man rådes til altid at bruge den øverste rille. Reguler selektoren på grill og reguler termostaten på 180°C

VIKTIGT

Sätt in maträtterna när ugnen är varm.

Tillagning med grill

För de apparater som är försedda med grill, skall tillagningen ske med stängd lucka. Med grillen kan man laga alla typer av kött, fisk och även grönsaker. Den högsta inskjutningshöjden bör användas. Ställ vredet på "grill" och vrid termostaten till 180°C.


ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Βάλτε το φαγητό στο φούρνο όταν αυτός είναι ήδη ζεστός.

Ψήσιμο στο γκριλ

Το ψήσιμο στο γκριλ (στις συσκευές που το διαθέτουν) γίνεται με κλειστή την πόρτα. Στο γκριλ μπορείτε να ψήσετε όλα τα είδη κρέατος, ψαριού, ή ακόμη και λαχανικά. Η καλύτερη θέση για την εισαγωγή του γκριλ είναι ο οδηγός που βρίσκεται πιο ψηλά (4). Γυρίστε το διακόπτη επιλογής στην ένδειξη του γκριλ και το θερμοστάτη στους 180 °C.

**BAKTABEL VOOR GEVENTILEERDE OVEN**

VLEES	C°		MIN.
Gebraden rundvlees	170-180	2/3	40/50
Gebraden osvlees	170-190	2/3	40/60
Gebraden kalfsvlees	160-180	2/3	65/90
Gebraden lamsvlees	140-160	2	100/130
Rosbief	180-190	2/3	40/45
Gebraden haas	170-180	2/3	30/50
Gebraden konijn	160-170	2	80/100
Gebraden kalkoen	160-170	2	160/240
Gebraden gans	160-180	2/3	120/160
Gebraden eend	170-180	2/3	100/160
Gebraden kip	180	2/3	70/90
VIS	160-180	2/3	15/25
GEBAK			
Vruchtentaart	180-200	2	40/50
Margriettaart	200-220	2	40/50
Brioche	170-180	2	40/60
Moskovisch gebak	200-230	2	25/35
Kransjes	160-180	2	35/45
Zoete bladerdeeg	180-200	2	20/30
Druivenkoek	230-250	2	30/40
Appeltaart	160	2	25/35
Savoyaardsbeschuit	150-180	2	50/60
Appelbegneits	180-200	2	18/25
Savoyarsepuding	170-180	2	30/40
Toast	230-250	2	7
Brood	200-180	3	40
Pizza	240-220	2/3	15/20

Zuiver indicatief.

**TABELA DE COCÇÃO COM FORNO COM CONVENÇÃO VENTILADA**

CARNES	C°		MIN.
Assado de novilho	170-180	2/3	40/50
Assado de boi	170-190	2/3	40/60
Assado de vitelo	160-180	2/3	65/90
Assado de cordeiro	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lebre assada	170-180	2/3	30/50
Coelho assado	160-170	2	80/100
Peru assado	160-170	2	160/240
Ganso assado	160-180	2/3	120/160
Pato assado	170-180	2/3	100/160
Frango assado	180	2/3	70/90
PEIXE	160-180	2/3	15/25
PASTELARIA			
Torta de fruta	180-200	2	40/50
Torta margarida	200-220	2	40/50
Bolos folhados	170-180	2	40/60
Pão-de-ló	200-230	2	25/35
Rosquilhos	160-180	2	35/45
Folhados doces	180-200	2	20/30
Fogaça de uva	230-250	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscoitos	150-180	2	50/60
Filhós de maçã	180-200	2	18/25
Pudim	170-180	2	30/40
Toast	230-250	2	7
Pão	200-180	3	40
Pizza	240-220	2/3	15/20

Puramente indicativo

DK**TILBEREDELSESTABEL MED VENTILERET OVN**

KØD	C°		MIN.
Oksesteg ungt kød	170-180	2/3	40/50
Oksesteg	170-190	2/3	40/60
Kalvesteg	160-180	2/3	65/90
Lammesteg	140-160	2	100/130
Roast-Beef	180-190	2/3	40/45
Hare	170-180	2/3	30/50
Kanin	160-170	2	80/100
Kalkun	160-170	2	160/240
Gåse	160-180	2/3	120/160
Andesteg	170-180	2/3	100/160
Kylling	180	2/3	70/90
FISK	160-180	2/3	15/25
BAGVÆRK			
Frugttærte	180-200	2	40/50
Margherite tærte	200-220	2	40/50
Brioshes	170-180	2	40/60
Sandkage	200-230	2	25/35
Kagekrans	160-180	2	35/45
Butterdejskager	180-200	2	20/30
Vindruekage	230-250	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoia småkager	150-180	2	50/60
Æbleskiver	180-200	2	18/25
Savoyardbudding	170-180	2	30/40
Toast	230-250	2	7
Brød	200-180	3	40
Pizza	240-220	2/3	15/20

Dette er kun en indikation

SE**TABELL FÖRTILLAGNING MED VENTILERAD KONVEKTION**

KÖTT	C°		MIN.
Oxstek (ung ox)	70-180	2/3	40/50
Oxstek (kastred ox)	170-190	2/3	40/60
Kalvstek	160-180	2/3	65/90
Lammstek	140-160	2	100/130
Rostbiff	180-190	2/3	40/45
Stekt hare	170-180	2/3	30/50
Stekt kanin	160-170	2	80/100
Stekt kalkon	160-170	2	160/240
Stekt gås	160-180	2/3	120/160
Stekt anka	170-180	2/3	100/160
Stekt kyckling	180	2/3	70/90
FISK	160-180	2/3	15/25
BAKELSER			
Frukttårta	180-200	2	40/50
Croissant	170-180	2	40/60
Sockerkaka	200-230	2	25/35
Smördegsbakelse	180-200	2	20/30
Strudel	160	2	25/35
Toast	230-250	2	7
Bröd	200-180	3	40
Pizza	240-220	2/3	15/20

Ungefärliga värden

GR**ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΧΡΟΝΩΝ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ**

ΚΡΕΑΣ	C°		ΛΕΠΤΑ
Μοσχάρι ψητό	170-180	2/3	40/50
Βοδινό ψητό	170-190	2/3	40/60
Μοσχαράκι γάλακτος ψητό	160-180	2/3	65/90
Αρνάκι ψητό	140-160	2	100/130
Ροσμπίφ	180-190	2/3	40/45
Λαγός στο φούρνο	170-180	2/3	30/50
Κουνέλι στο φούρνο	160-170	2	80/100
Γαλοπούλα ψητή	160-170	2	160/240
Χήνα ψητή	160-180	2/3	120/160
Πάπια ψητή	170-180	2/3	100/160
Κοτόπουλο ψητό	180	2/3	70/90
ΨΑΡΙΚΑ	160-180	2/3	15/25
ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ			
Τάρτα με φρούτα	180-200	2	40/50
Τάρτα Μαργαρίτα	180-190	2	40/45
Κρουασάν	170-180	2	40/60
Παντεσπάνι	190-200	2	25/35
Κέικ	160-180	2	35/45
Σφολιάτες γλυκές	180-200	2	20/30
Κέικ σταφυλιού	190-200	2	30/40
Στρούντελ με μήλα	160	2	25/35
Σαβουαγιάρ	150-180	2	50/60
Λουκουμάδες με μήλα	180-200	2	18/25
Πουτίγκα με σαβουαγιάρ	170-180	2	30/40
Τοστ	185-195	2	7
Ψωμί	200-180	3	40
Πίτσα	240-220	2/3	15/20

Καθαρά ενδεικτικές τιμές

BELANGRIJK

Zet de gerechten in de oven wanneer deze warm is.

Het grillbakken

In de apparaten die voorzien zijn van een grill, dient u met gesloten deur te bakken. Met grill kunt u alle soorten vlees, vis en groenten bakken. Kies steeds de hoogste geleider wanneer u het gerecht in de oven zet. Plaats de selecteerknop op grillpositie en draai de thermostaat op 180°C.

IMPORTANTE

Introduzir as iguarias quando o forno está quente.

Cocção com grill

Para os aparelhos dotados de grill, tal cocção se efectua com a porta fechada. Com o grill podem-se cozinhar todos os tipos de carne, peixe e também verdura. É sempre preferível a guia mais alta para a introdução. Posicionar o selector sobre grill e girar o termóstato sobre 180° C.

VIGTIGT

Man skal altid lægge fødevarerne i ovnen når den er varm.

Tilberedelse med grill

På de apparater som er forsynet med grill skal denne bruges med lukket låge. Men kan tilberede alle former for kød, fisk og også grønsager med grill. Man rådes til altid at bruge den øverste rille. Reguler selectoren på grill og reguler termostaten på 180°C

VIKTIGT

Sätt in maträtterna när ugnen är varm.

Tillagning med grill

För de apparater som är försedda med grill, skall tillagningen ske med stängd lucka. Med grillen kan man laga alla typer av kött, fisk och även grönsaker. Den högsta inskjutningshöjden bör användas. Ställ vredet på "grill" och vrid termostaten till 180°C.


ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Βάλτε το φαγητό στο φούρνο όταν αυτός είναι ήδη ζεστός.

Ψήσιμο στο γκριλ

Το ψήσιμο στο γκριλ (στις συσκευές που το διαθέτουν) γίνεται με κλειστή την πόρτα. Στο γκριλ μπορείτε να ψήσετε όλα τα είδη κρέατος, ψαριού, ή ακόμη και λαχανικά. Η καλύτερη θέση για την εισαγωγή του γκριλ είναι ο οδηγός που βρίσκεται πιο ψηλά (4). Γυρίστε το διακόπτη επιλογής στην ένδειξη του γκριλ και το θερμοστάτη στους 180 °C.

NL**BAKTABEL VOOR STATISCHE OVEN**

VLEES	C°		MIN.
Gebraden rundvlees	225	2/3	60/80
Gebraden osvlees	250	2/3	50/60
Gebraden kalfsvlees	225	2/3	60/80
Gebraden lamsvlees	225	2	40/50
Rosbief	230	2/3	50/60
Gebraden haas	250	2/3	40/50
Gebraden konijn	250	2	40/50
Gebraden kalkoen	250	2	50/60
Gebraden gans	225	2/3	60/70
Gebraden eend	250	2/3	45/60
Gebraden kip	250	2/3	40/45
VIS	200-225	1/2	15/25
GEBAK			
Vruchtentaart	225	2	35/40
Margriettaart	175-200	2	53
Brioche	175-200	2	25/30
Moskovisch gebak	220-250	2	20/30
Kransjes	180-200	2	30/40
Zoete bladerdeeg	200-220	2	15/20
Druivenkoek	250	2	25/35
Appeltaart	180	2	20/30
Savoyaardsbescuit	180-200	2	40/50
Appelbegneits	200-220	2	15/20
Savoyarsepuding	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Brood	220	3	30

Zuiver indicatief.

PT**TABELA COCÇÃO COM O FORNO ESTÁTICO**

CARNES	C°		MIN.
Assado de novilho	225	2/3	60/80
Assado de boi	250	2/3	50/60
Assado de vitelo	225	2/3	60/80
Assado de cordeiro	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lebre assada	250	2/3	40/50
Coelho assado	250	2	40/50
Peru assado	250	2	50/60
Ganso assado	225	2/3	60/70
Pato assado	250	2/3	45/60
Frango assado	250	2/3	40/45
PEIXE	200-225	1/2	15/25
PASTELARIA			
Torta de fruta	225	2	35/40
Torta margarida	175-200	2	53
Bolos folhados	175-200	2	25/30
Pão-de-ló	220-250	2	20/30
Rosquilhos	180-200	2	30/40
Folhados doces	200-220	2	15/20
Fogaça de uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscoitos	180-200	2	40/50
Filhós de maçã	200-220	2	15/20
Pudim	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Pão	220	3	30

Puramente indicativo

DK**TILBEREDELSESTABEL MED STATISK OVN**

KØD	C°		MIN.
Oksesteg ungt kød	225	2/3	60/80
Oksesteg	250	2/3	50/60
Kalvesteg	225	2/3	60/80
Lammesteg	225	2	40/50
Roast-Beef	230	2/3	50/60
Hare	250	2/3	40/50
Kanin	250	2	40/50
Kalkun	250	2	50/60
Gåse	225	2/3	60/70
Andesteg	250	2/3	45/60
Kylling	250	2/3	40/45
FISK	200-225	1/2	15/25
BAGVÆRK			
Frugttærte	225	2	35/40
Margherite tærte	175-200	2	25/30
Brioshes	175-200	2	25/30
Sandkage	220-250	2	20/30
Kagekrans	180-200	2	30/40
Butterdejskager	200-220	2	15/20
Vindruekage	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoia småkager	180-200	2	40/50
Æbleskiver	200-220	2	15/20
Savoyardbudding	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Brød	220	3	30

Dette er kun en indikation

SE**TABELL FÖR TILLAGNING MED STATISK UGN**

KÖTT	C°		MIN.
Oxstek (ung ox)	225	2/3	60/80
Oxstek (kastred ox)	250	2/3	50/60
Kalvstek	225	2/3	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2/3	50/60
Stekt hare	250	2/3	40/50
Stekt kanin	250	2	40/50
Stekt kalkon	250	2	50/60
Stekt gås	225	2/3	60/70
Stekt anka	250	2/3	45/60
Stekt kyckling	250	2/3	40/45
FISK	160-180	2/3	15/25
BAKELSER			
Frukttårta	225	2	35/40
Croissant	175-200	2	25/30
Sockerkaka	220-250	2	20/30
Smördegsbakelse	200-220	2	15/20
Strudel	180	2	20/30
Toast	250	3	5
Bröd	220	3	30

Ungefärliga värden

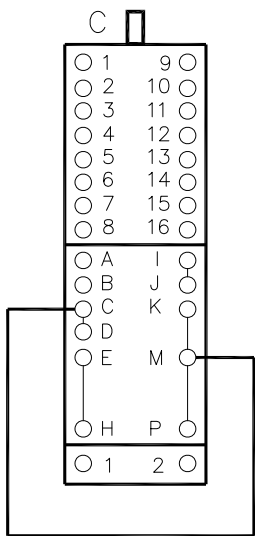
GR**ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΦΟΥΡΝΟ ΥΠΟ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ**

KΡΕΑΣ	C°		ΛΕΠΤΑ
Μοσχάρι ψητό	225	2/3	60/80
Βοδινό ψητό	250	2/3	50/60
Μοσχαράκι γάλακτος ψητό	225	2/3	60/80
Αρνάκι ψητό	225	2	40/50
Ροσμίφ	230	2/3	50/60
Λαγός στο φούρνο	250	2/3	40/50
Κουνέλι στο φούρνο	250	2	40/50
Γαλοπούλα ψητή	250	2	50/60
Χήνα ψητή	225	2/3	60/70
Πάπια ψητή	250	2/3	45/60
Κοτόπουλο ψητό	250	2/3	40/45
ΨΑΡΙΚΑ	200-225	1/2	15/25
ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ			
Τάρτα με φρούτα	225	2	35/40
Τάρτα Μαργαρίτα	175-200	2	50/60
Κρουασάν	175-200	2	25/30
Παντεσπάνι	220-250	2	20/30
Κέικ	180-200	2	30/40
Σφολιάτες γλυκές	200-220	2	15/20
Κέικ σταφυλιού	190-200	2	25/35
Στρούντελ με μήλα	250	2	20/30
Σαβουαγιάρ	180-200	2	40/50
Λουκουμάδες με μήλα	200-220	2	15/20
Πουτίγκα με σαβουαγιάρ	200-220	2	20/30
Τοστ	250	2	5
Ψωμί	220	3	30
Πίτσα	240-220	2/3	15/20

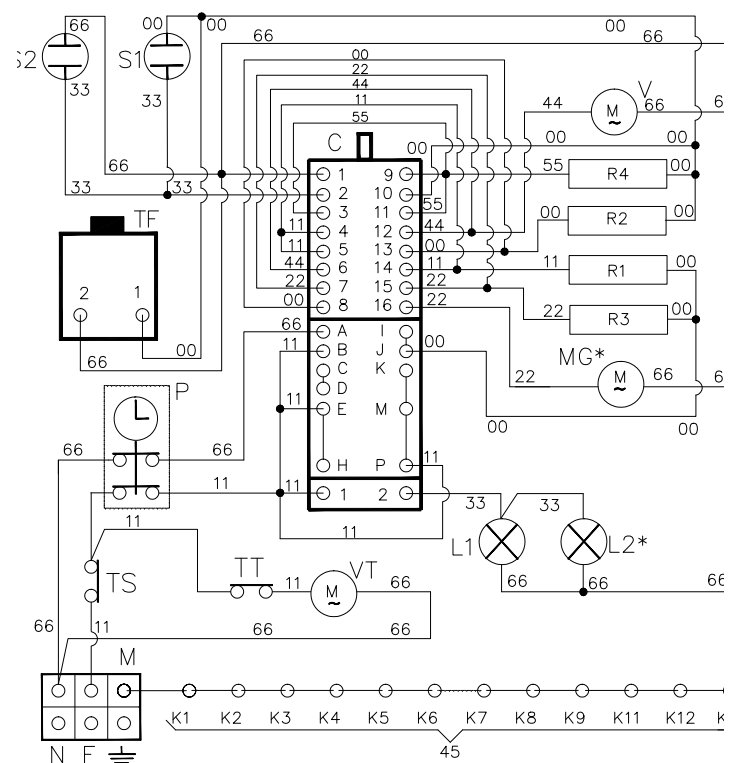
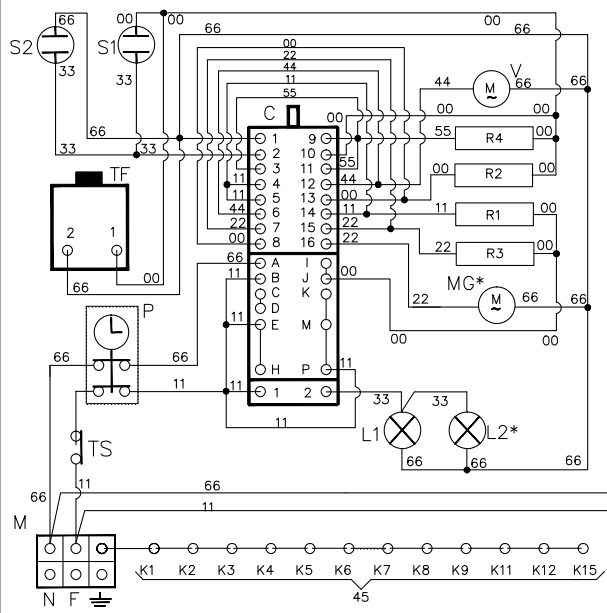
Καθαρά ενδεικτικές τιμές

Elektrische schema's / Esquemas eléctricos / Elektriske skemaer / Elschema / Συνδεσμολογία

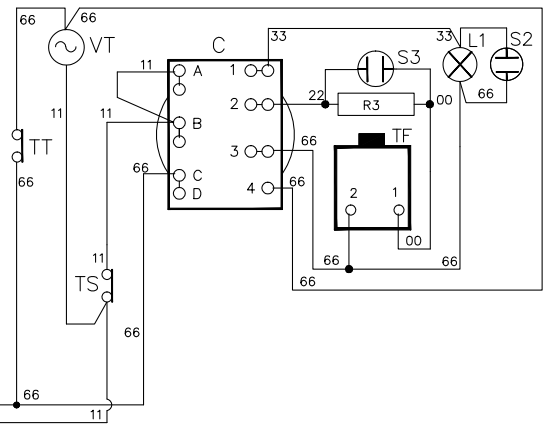
LEGENDE	LEGENDAS	TEGNFORKLARING	TECKENFÖRKLARING	ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ
00 Zwart.....	Preto.....	Sort.....	Svart.....	Μαύρο
11 Bruin.....	Castanho.....	Brun.....	Brun.....	Καφέ
22 Rood.....	Vermelho.....	Rød.....	Röd.....	Κόκκινο
33 Wit.....	Branco.....	Hvid.....	Vit.....	Άσπρο
44 Geel.....	Amarelo.....	Gul.....	Gul.....	Κίτρινο
45 Geel-groen.....	Amarelo-Verde.....	Gul-grøn.....	Gul-grön.....	Κίτρινοπράσινο
55 Grijs.....	Cinzento.....	Grå.....	Grå.....	Γκρι
66 Blauw.....	Azul.....	Blå.....	Blå.....	Μπλε
C Schakelaar.....	Comutador.....	Omskifter.....	Omkopplare.....	Κομιτατέρ
F Fase.....	Fase.....	Fase.....	Fas.....	Φάση
K1 Aarddraad klemmenstrook.....	Cabo terra quadro de terminais.....	Jordledning til klembræt.....	Jordledning för kopplingsplint.....	Καλώδιο γείωσης κλέμας
K2 Aarddraad onderelement.....	Cabo terra resistência parte inferior.....	Jordledning til nederste varmeelement.....	Jordledning för nedre varmeelement.....	" γείωσης κάτω αντίστασης
K3 Aarddraad ovenventilator.....	Cabo terra ventilador forno.....	Jordledning til ovnventilator.....	Jordledning för ugnsläkt.....	" γείωσης ανεμιστήρα φούρνου
K4 Aarddraad rond element.....	Cabo terra resistência circular.....	Jordledning til cirkulært varmeelement.....	Jordledning för runt varmeelement.....	" γείωσης κυκλικής αντίστασης
K5 Aarddraad bovenelement.....	Cabo terra resistência parte superior.....	Jordledning øverste varmeelement.....	Jordledning för övre varmeelement.....	" γείωσης πάνω αντίστασης
K6 Aarddraad ovenverlichting 1.....	Cabo terra luz forno 1.....	Jordledning til ovnlys 1.....	Jordledning för ugnsbelysning 1.....	" γείωσης λάμπας φούρνου 1
K7 Aarddraad ovenverlichting 2.....	Cabo terra luz forno 2.....	Jordledning til ovnlys 2.....	Jordledning för ugnsbelysning 2.....	" γείωσης λάμπας φούρνου 2
K8 Aarddraad draaispit.....	Cabo terra espeto de churrasco.....	Jordledning til roterende grillspyd.....	Jordledning för roterande grillspett.....	Καλώδιο γείωσης σούβλας
K9 Aarddraad tangen. ventilator.....	Cabo terra motovent. tangen.....	Jordledning til tangentialventilator.....	Jordledning för tangentialfläkt.....	Καλώδιο γείωσης ανεμιστήρα
K10 Aarddraad schakelaar.....	Cabo terra comutador.....	Jordledning til omskifter.....	Jordledning för omkopplare.....	Καλώδιο γείωσης κομιτατέρ
K11 Aarddraad oventhermostaat.....	Cabo terra termóstato forno.....	Jordledning til ovnthermostat.....	Jordledning för ugnstermostat.....	Καλώδιο θερμοστάτη φούρνου
K12 " programmakiezer.....	Cabo terra programador.....	" til programmeringsenhed.....	" för programmeringsenhed.....	" προγραμματιστή
K13 Aarddraad grillelement.....	Cabo terra resistência grelhador.....	Jordledning til grillelement.....	Jordledning för grillelement.....	Καλώδιο αντίστασης γκριλ
K15 Aarddraad frame.....	Cabo terra armação.....	Jordledning til ramme.....	Jordledning för stomme.....	" γείωσης σκελετού
L1 Ovenverlichting.....	Luz forno.....	Ovnlys.....	Ugnsbelysning.....	Λάμπα φούρνου
L2 Ovenverlichting.....	Luz forno.....	Ovnlys.....	Ugnsbelysning.....	Λάμπα φούρνου
M Klemmenstrook.....	Quadro de terminais.....	Klembræt.....	Kopplingsplint.....	Κλέμα
MG Draaispit.....	Espeto.....	Mikroafbryder til roterende grillspyd.....	Mikrobrytare för roterande grillspett.....	Σούβλα
N Nul.....	Neutro.....	Neutral.....	Nolla.....	Ουδέτερο
P Minutenteller/Programmakieler.....	Conta-minutos / Programador.....	Minuttæller/programmeringsenhed.....	Timer/programmeringsenhed.....	Μετρητής λεπτών/Προγραμματιστής
P Minutenteller/Klok.....	Conta-minutos / Relógio.....	Minuttæller/ur.....	Timer/ur.....	Μετρητής λεπτών / Ρολόι
R1 Bovenelement.....	Resistência parte superior.....	Øverste varmeelement.....	Övre varmeelement.....	Πάνω αντίσταση
R2 Onderelement.....	Resistência parte inferior.....	Nederste varmeelement.....	Nedre varmeelement.....	Κάτω αντίσταση
R3 Grillelement.....	Resistência grelhador.....	Grillelement.....	Grillelement.....	Αντίσταση γκριλ
R4 Rond element.....	Resistência circular.....	Cirkulært varmeelement.....	Runt varmeelement.....	Κυκλική αντίσταση
S1 Ovencontrolelampje.....	Luz de aviso forno.....	Kontrollampe ovn.....	Kontrollampa, ugn.....	Λαμπάκι φούρνου
S2 Ovencontrolelampje.....	Luz de aviso rede.....	Kontrollampe net.....	Kontrollampa, nät.....	Λαμπάκι παρουσίας ρεύματος
S3 Grillcontrolelampje.....	Luz de aviso grelhador.....	Kontrollampe grill.....	Kontrollampa, grill.....	Λαμπάκι γκριλ
S4 Ventilatorcontrolelampje.....	Luz de aviso ventilador.....	Kontrollampe ventilator.....	Kontrollampa, fläkt.....	Λαμπάκι ανεμιστήρα
S7 Draaispitcontrolelampje.....	Luz de aviso espeto de churrasco.....	Kontrollampe roterende grillspyd.....	Kontrollampa, roterande grillspett.....	Λαμπάκι σούβλας
T Grillthermostaat.....	Termóstato grelhador.....	Termostat grill.....	Termostat, grill.....	Θερμοστάτης γκριλ
TF Oventhermostaat.....	Termóstato forno.....	Termostat ovn.....	Termostat, ugn.....	Θερμοστάτης φούρνου
TS Veiligheidsthermostaat.....	Termóstato de segurança.....	Sikkerhedstermostat.....	Säkerhetstermostat.....	Θερμοστάτης ασφαλείας
TT Tangentiale thermostaat.....	Termóstato tangencial.....	Termostat med tangential.....	Termostat med tangential.....	Θερμοστάτης φυγοκεντρικού ανεμιστήρα
V Ovenventilator.....	Ventilador forno.....	Ovnventilator.....	Ugnsläkt.....	Ανεμιστήρας φούρνου
VT Koelventilator.....	Ventilador arrefecimento.....	Ventilator til afkøling.....	Fläkt för nedkylning.....	Ανεμιστήρας ψύξης



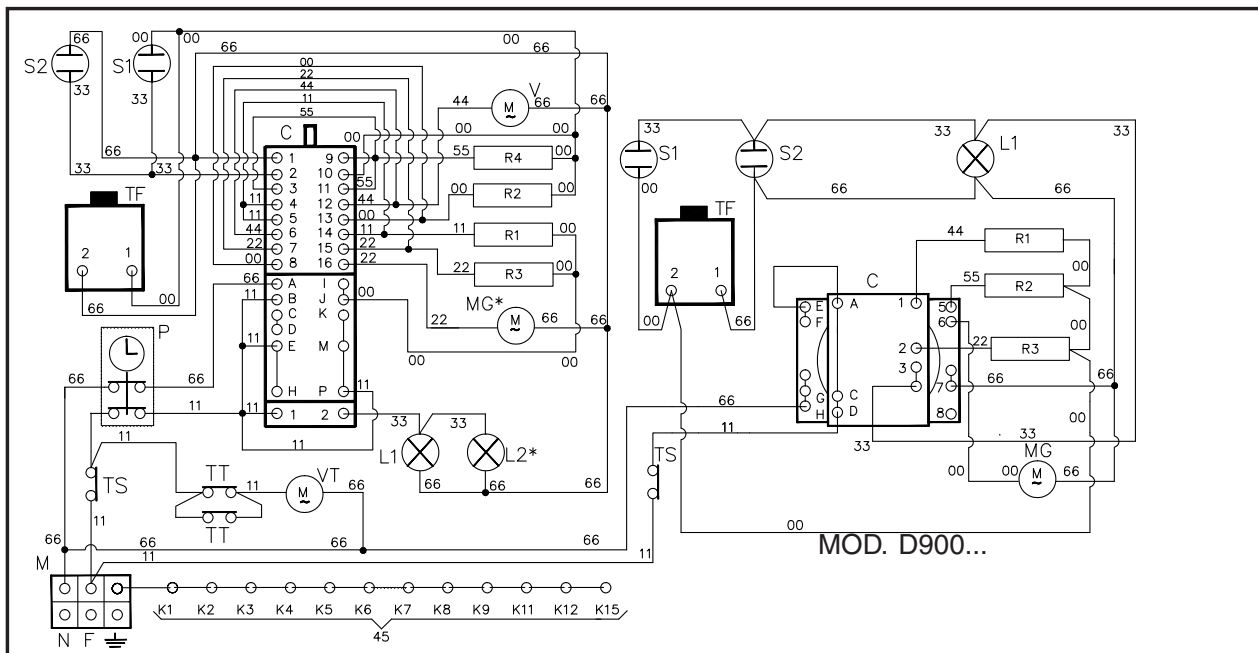
QUICK START



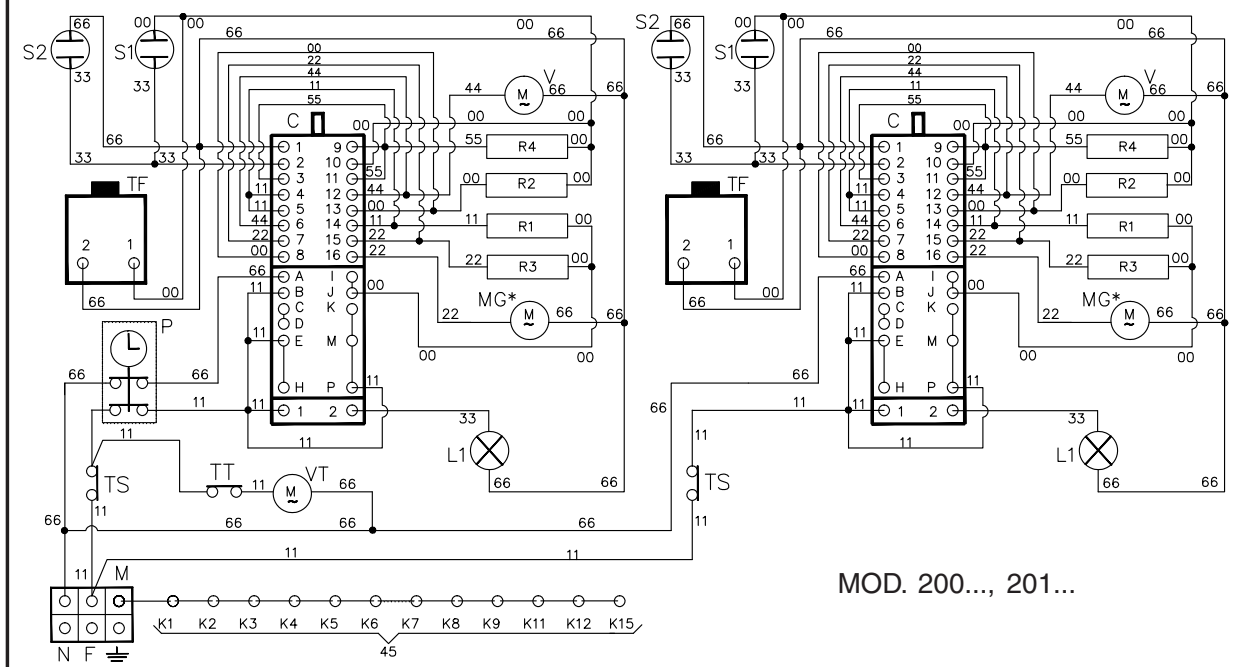
MOD. 645..., 600..., 700..., 800..., 900...



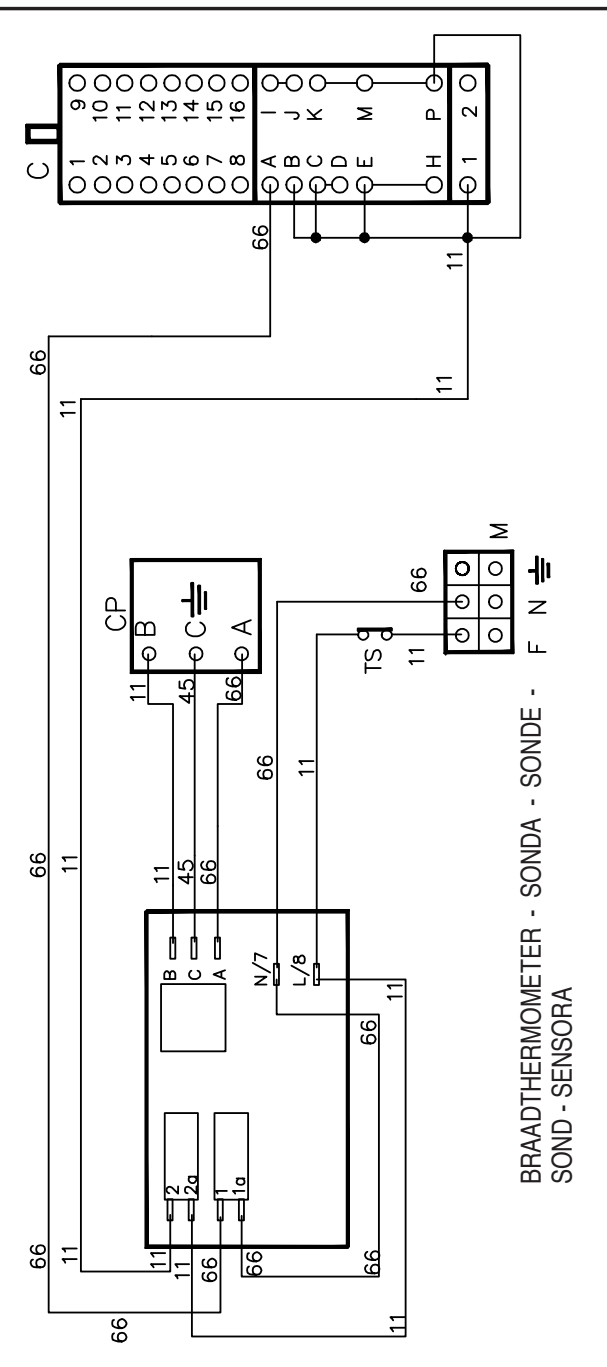
MOD. D600...



MOD. D900...



MOD. 200..., 201...



BRAADTHERMOMETER - SONDA - SONDE - SOND - SENSORA