

induction

NL

*Gebruiksaanwijzing
inductiefornuizen*

**Majestic
Professional - Quadra**

PT

*Instruções para
fogões por indução*

**Majestic
Professional - Quadra**

I/301/80

03/2008

DK

*Vejledning for
induktionskomfurer*

**Majestic
Professional - Quadra**

SE

*Instruktioner för
induktionsspisar*

**Majestic
Professional - Quadra**

GR

*Οδηγίες κουζινών
με κεραμικές εστίες*

**Majestic
Professional - Quadra**

NL

EIGENSCHAPPEN VAN DE APPARATEN

Het typeplaatje bevindt zich op de afdichting van de ovendeur en u kunt het plaatje zien zitten als de ovendeur 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,

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 omnipolar 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



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 tvivlsspørgsmål 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 tvivlsspørgsmål 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.



UTRUSTNINGENS DATA

Märkplåten med tekniska data är placerad på ugnsluckans tåtningslist 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. Tapp 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.



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

NL

- 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 luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.
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

PT

- do calor.
11. O cabo eléctrico, se danificado, deve ser substituído exclusivamente por um serviço de assistência autorizado pelo produtor.
12. O aparelho só pode ser utilizado para as finalidades 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. Nunca ponha sobre as placas eléctricas painéis instáveis ou deformadas que podem cair acidentalmente. As painéis devem ser postas no plano do fogão com as asas viradas para

DK

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 uhensigtsmæssig, og dermed farlig. Fabrikken fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af uhensigtsmæssig 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. Anbring ikke ustabile eller deforme gryder på kogepladerne, da dette øger risikoen for at de vælter. Gryderne anbringes på komfuret således, at hankene vender indad for således at undgå at støde imod dem.
20. Nogle dele af apparatet, specielt kogepladerne, forbliver varme lang tid efter brug. Undgå derfor at røre ved dem en tid efter brug.
21. Brug ikke brandfarlige væsker som sprit eller benzin, lige efter brug.
22. I tilfælde af, at andre elektriske apparater benyttes tæt ved

SE

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.
 - 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. Sätt inte instabila eller deformerade grytor på elplattorna då de kan välta av en olyckshändelse. Grytor ska placeras på matlagingshällen med handtagen vända inåt så att de inte går att stöta emot.
20. Somliga delar av utrustningen fortsätter att vara varma långt efter att de har slutat att användas. Detta gäller i synnerhet elplattor. Undvik därför att röra vid dem.
21. Använd inte lättantändliga vätskor (alkohol, bensin osv) i närheten av utrustningen när den är på.
22. Se till att undvika att elsladdarna rör vid utrustningens varma delar om hushållsmaskiner används i närheten av matlagingshällen.

GR

- 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 φics 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.
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 (μαγείρεμα). Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ., η θέρμανση 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.
 - C. Αποφεύγετε τη χρήση προεκτάσεων. Αν αυτό είναι αναγκαίο, πάρτε όλα τα δέοντα μέτρα ασφαλείας.
 - D. Μην βγάζετε το φics από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
 - E. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κ.λ.π.).
 - F. 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,

NL

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. Zet nooit onstabiele of vervormde pannen op de elektrische kookplaten omdat deze eraf zouden kunnen vallen. De pannen moeten goed op de kookplaat gezet worden en u moet de handgrepen/de steel naar binnen wegdraaien zodat er niemand tegen aan kan stoten.

20. Enkele onderdelen van het apparaat, en dit geldt met name voor de elektrische kookplaten, blijven na gebruik nog lang warm. Pas daarom op dat u er niet aankomt.

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

22. Als u kleine huishoudelijke apparaten in de buurt van de kookplaat gebruikt moet u erop letten dat het elektrische snoer niet met onderdelen van het apparaat in aanraking komt die heet zijn.

PT

o interno, de maneira que não seja possível bater nelas.

20. Umas partes do aparelho, em particular as placas eléctricas, permanecem quentes durante bastante tempo depois de utilizadas. Preste atenção para não as tocar.

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

22. Se utilizar pequenos electrodomésticos perto do plano do fogão, preste atenção para evitar que o cabo eléctrico toque nas partes quentes do aparelho.

DK

komfuret, undgå at ledningen rører kogepladerne.

SE

GR

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 παιχνίδια από μικρά παιδιά.

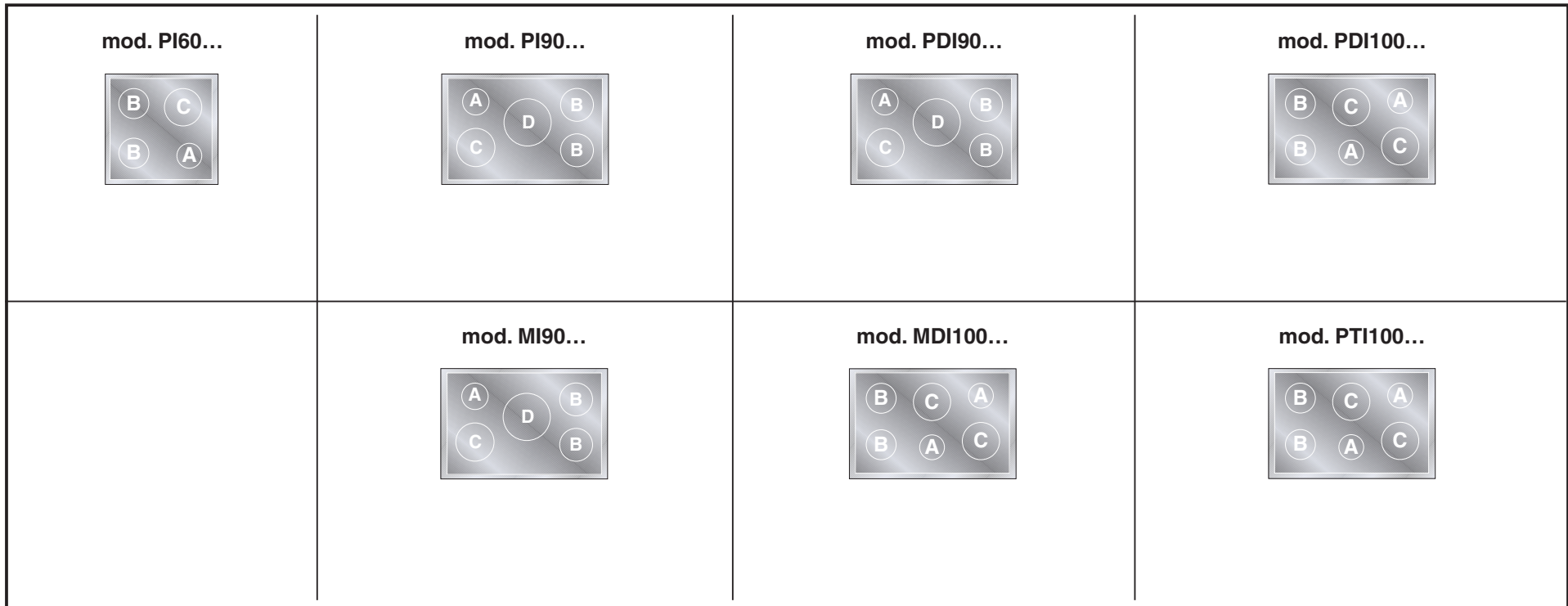
17. Μην βάζετε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες παραμορφωμένα ή ασταθή σκεύη, γιατί μπορεί κατά λάθος να ανατραπούν. Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται πάνω στις εστίες, με τα χερούλια στραμμένα προς τα μέσα, έτσι ώστε να μην τα χτυπήσετε κατά λάθος.

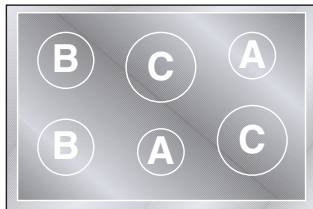
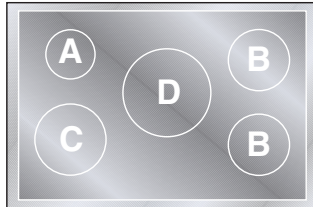
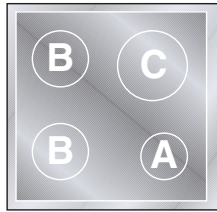
20. Μερικά μέρη της συσκευής, συγκεκριμένα οι ηλεκτρικές εστίες, παραμένουν ζεστά για αρκετό χρονικό διάστημα μετά τη χρήση. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην τα αγγίξετε.

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

22. Αν χρησιμοποιείτε μικρές ηλεκτρικές οικιακές συσκευές, κοντά στην επιφάνεια των εστιών, προσέξτε να μην ακουμπήσει το καλώδιο τους στα ζεστά σημεία της συσκευής.

Mod.	A ø145	B ø180	C ø210	D ø260	E30 	E40 	M60 	M90 	GRILL 	kW (230V)	kW QuickSart
PI60...	1	2	1	-	-	-	1	-	-	10.05	10.95
PI90..., MI90...	1	2	1	1	-	-	-	1	-	12.70	13.60
PDI90...	1	2	1	1		-	1	-	-	14.05	14.95
PDI100	2	2	2	-	-	1	1	-	-	15.55	16.45
PTI100	2	2	2	-	-	1	1	-	1	18.05	18.95
MDI100...	2	2	2	-	1	-	1	-	-	15.35	16.25





NL

VERKLARING VAN DE TEKENS

- A - Kookzone \varnothing 145mm (1400W / Booster 1800W)
B - Kookzone \varnothing 180mm (1850W / Booster 2500W)
C - Kookzone \varnothing 210mm (2300W / Booster 3200W)
D - Kookzone \varnothing 260mm (2400W / Booster 3200W)



E30 Elektrische oven 30cm



E40 Elektrische oven 40cm



M60 Multifunctionele oven 60cm



M90 Multifunctionele oven 90cm

PT

LEGENDA

- A - Zona de cozedura \varnothing 145mm (1400W / Booster 1800W)
B - Zona de cozedura \varnothing 180mm (1850W / Booster 2500W)
C - Zona de cozedura \varnothing 210mm (2300W / Booster 3200W)
D - Zona de cozedura \varnothing 260mm (2400W / Booster 3200W)



E30 Forno eléctrico 30cm



E40 Forno eléctrico 40cm



M60 Forno el. multifunções 60cm



M90 Forno el. multifunções 90cm

DK

SIGNATURFORKLARING

- A - Kogezone \varnothing 145mm (1400W / Booster 1800W)
B - Kogezone \varnothing 180mm (1850W / Booster 2500W)
C - Kogezone \varnothing 210mm (2300W / Booster 3200W)
D - Kogezone \varnothing 260mm (2400W / Booster 3200W)



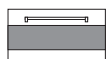
E30 El-ovn 30cm



E40 El-ovn 40cm



M60 El-ovn med flere funktioner 60cm



M90 El-ovn med flere funktioner 90cm

SE

TECKENFÖRKLARING

- A - Värmezon \varnothing 145mm (1400W / Booster 1800W)
B - Värmezon \varnothing 180mm (1850W / Booster 2500W)
C - Värmezon \varnothing 210mm (2300W / Booster 3200W)
D - Värmezon \varnothing 260mm (2400W / Booster 3200W)



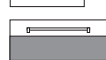
E30 Elugn 30cm



E40 Elugn 40cm



M60 Flerfunktions elugn 60cm



M90 Flerfunktions elugn 90cm

GR

EXHGUSIS

- A - Εστία \varnothing 145mm (1400W / *Booster* 1800W)
B - Εστία \varnothing 180mm (1850W / *Booster* 2500W)
C - Εστία \varnothing 210mm (2300W / *Booster* 3200W)
D - Εστία \varnothing 260mm (2400W / *Booster* 3200W)



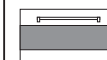
E30 Ηλεκτρικός φούρνος 30cm



E40 Ηλεκτρικός φούρνος 40cm



M60 Ηλεκτρικός φούρνος πολλαπλών λειτ. 60cm



M90 Ηλεκτρικός φούρνος πολλαπλών λειτ. 90cm

NL

AANWIJZINGEN VOOR DE PLAATSING

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

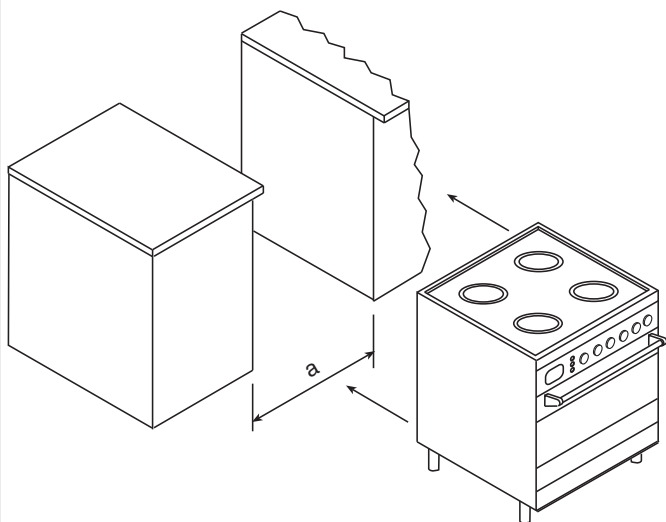
Het installeren dient te gebeuren door een erkende installateur die het apparaat aan dient te sluiten conform de Europese normen en die van energiebedrijf in de regio.

HET APPARAAT PLAATSEN

Het apparaat is beveiligd tegen oververhitting en kan dus naast keukenkastjes neergezet worden die niet boven het werkblad uitsteken. De wand die met de achterkant van het apparaat in aanraking komt moet van onbrandbaar materiaal zijn. Om het apparaat op de juiste manier te installeren moet u de volgende voorzorgsmaatregelen treffen:

- De aangrenzende keukenkastjes die boven het werkblad van het apparaat uitsteken moeten minimaal op 50 mm afstand van de rand van het apparaat af gezet worden.
- De afzuigkap moet op de manier geplaatst worden zoals vermeld in de betreffende gebruiksaanwijzing en in ieder geval op een afstand van minimaal 650 mm.
- Als het apparaat onder een hangend keukenkastje wordt geplaatst moet de afstand van het werkblad tot dit keukenkastje minimaal 700 mm zijn. De keukenkastjes naast de afzuigkap moeten op een afstand van minimaal 500 mm van het werkblad af geplaatst worden.

Om te voorkomen dat de steunpoten verbogen worden mag u het fornuis in geen geval over de grond laten slepen. Om het apparaat op de juiste manier te plaatsen moet het apparaat opgetild worden.



a=600 (mod. P...I60...)
 a=900 (mod. P...I90, Q...I90...)
 a=911 (mod. M...I90...)
 a=1000 (mod. P...I100, M...I100,..., Q...I100...)

PT

INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

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.

INSTALAÇÃO DO APARELHO

O aparelho está protegido contra o sobreaquecimento excessivo e pode, portanto, ser instalado ao lado de móveis cuja altura não excede a do plano do fogão. A parede em contacto com o lado de trás do aparelho deve ser de material ignífugo.

Para instalar correctamente o fogão, observe as precauções seguintes:

- Os móveis adjacentes ao fogão cuja altura exceda a do plano do fogão devem ser colocados ao menos a 50 mm do bordo do próprio plano.
- O exaustor deve ser instalado da maneira indicada no seu manual de instruções e de qualquer modo a uma distância mínima de 650 mm.
- Se o aparelho for instalado por baixo de um móvel pendurado, a distância mínima deste último do plano do fogão deve ser de 700 mm (milímetros). Os móveis perto do exaustor devem ficar a uma distância mínima do plano do fogão de 500 mm.

Para não dobrar os pés de suporte, em nenhum caso arraste o fogão. Para deslocar correctamente o aparelho, é necessário levantá-lo.



INSTALLATIONSVEJLEDNING

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.

INSTALLATION AF APPARATET

Apparatet er beskyttet mod overophedning og kan derfor installeres ved siden af møbler, der dog ikke overstiger den normale arbejds højde. Væggen der har kontakt med bagsiden af apparatet skal være af ikke brandbart materiale.

For at installere apparatet korrekt er det nødvendigt at overholde nødvendige forholdsregler:

- a) møbler i nærheden af komfuret som overstiger arbejds højde skal placeres mindst 50 mm fra komfurets kant;
- b) udluftningshætten skal installeres som indikeret i instruktionsbogen, men altid med minimumsafstand på 650 mm over komfuret;
- c) hvis apparatet installeres under et overskab skal afstanden til dette være på 700 mm. Møblerne ved siden af udluftningshætten skal have en afstand fra den normale arbejds højde på 500 mm.

For at undgå at bøje støttefodderne, må komfuret under ingen omstændigheder slæbes. Apparatet skal løftes korrekt på plads.



INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

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.

INSTALLATION AV UTRUSTNINGEN

Utrustningen är skyddad mot överhettning och kan därför installeras vid sidan av köksinredning vars höjd inte överstiger matlagningshällens. Väggen som kommer i kontakt med utrustningens baksida ska vara av obrännbart material.

Observera följande säkerhetsföreskrifter för att utföra en korrekt installation av utrustningen:

- a) Den köksinredning som är placerad i närheten av utrustningen och vars höjd överstiger matlagningshällens ska placeras minst 50 mm från hällens kant.
- b) Fläktkåpan ska installeras på det sätt som anges i dess bruksanvisning och alltid på avstånd av minst 650 mm.
- c) Om utrustningen installeras under ett väggskåp ska detta vara på ett avstånd av minst 700 mm (millimeter) från matlagningshällen. Köksinredning i närheten av fläktkåpan ska vara på ett avstånd av minst 500 mm från matlagningshällen.

För att inte böja stödfötterna får köksspisen inte släpas under några omständigheter. Apparatens ska utplaceras genom att den lyfts.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

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.

Τοποθέτηση της συσκευής

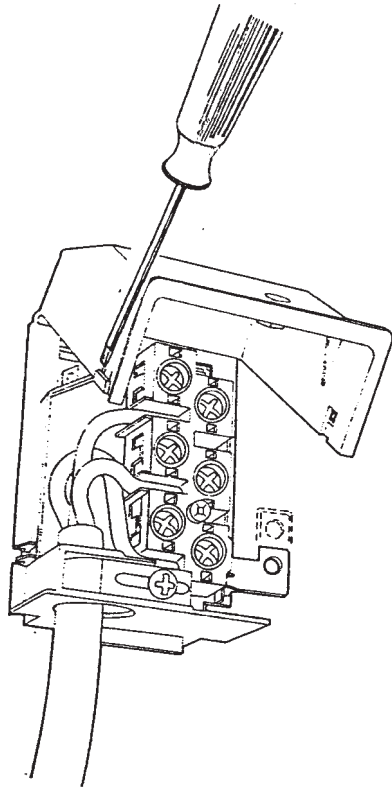
Η συσκευή διαθέτει θερμική μόνωση, γι' αυτό και μπορεί να τοποθετηθεί δίπλα σε έπιπλα, το ύψος των οποίων δεν ξεπερνά το ύψος της επιφάνειας των εστιών. Το τοίχωμα του επίπλου που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής πρέπει να είναι από πυρίμαχο υλικό. Για τη σωστή τοποθέτηση της κουζίνας πάρτε τα εξής προστατευτικά μέτρα:

A. Τα έπιπλα που βρίσκονται κοντά στη κουζίνα, το ύψος των οποίων ξεπερνά την επιφάνεια των εστιών πρέπει να τοποθετηθούν σε απόσταση τουλάχιστον 50 χιλιοστών από την άκρη της επιφάνειας.

B. Ο απορροφητήρας πρέπει να τοποθετηθεί σύμφωνα με τις υποδείξεις του εγχειριδίου οδηγιών του. Ωστόσο, η ελάχιστη απόσταση από την επιφάνεια των εστιών πρέπει να είναι 650 χιλιοστά.

Γ. Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη κάτω από ένα ντουλάπι, η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών πρέπει να είναι 700 χιλιοστά.

Για να μην λυγίσουν τα ποδηλα στηριχέω', σε καμμιηα περιηπτωση μην συηρετε την κουζιηνα. Ο σωστοη' τροηπο' για την τοποθετητηση τη' συσκευηη' προβληηπει την ανυηψωση τη' ιδιηα'.



NL

ELEKTRISCHE AAN-SLUITING

Alvorens het toestel op het elektrisch net 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 verantwoordelijkheid van zich af.

Achterin deze gebruiksaanwijzing staat het elektrische schema van dit apparaat.

PT

LIGAÇÃO ELECTRICA

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.

DK**ELEKTRISK TILSLUTNING**

Inden apparatet tilsluttes nettet, skal man sikre sig at:

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

Apparatet leveres uden stik og man skal derfor selv montere et standardiseret stik, som er egnet til at baere 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-groent 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.

SE**ELANSLUTNING**

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 avsäger sig tillverkaren allt ansvar.

Efter dessa instruktioner visas utrustningens elschema.

GR**ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**

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.



NL

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

WAARSCHUWING: houdt kinderen bij het in functie zijnde toestel vandaan daar de oven en vooral de deur zeer warm worden. De veiligheidsnormen kunnen niet altijd elk soort ongeval dekken. Gebruik het toestel niet als warmtebron. Indien u andere elektrische apparaten dient aan te sluiten die vlak bij het toestel stopcontacten hebben, zie dat de aansluitingskabels niet geklemd blijven tussen de deur van de in werk zijnde oven.

ALGEMEEN

Om het toestel efficiënt en veilig te behouden, moet het onderhoud toevertrouwd worden aan gespecialiseerde bevoegde personen of aan personeel van het servicedienst voor de garantieperiode. Maak de oven schoon na elk gebruik. Het vuil wordt makkelijk verwijderd door te zorgen dat het niet brandt bij hoge temperaturen. Kies vuurvaste kookpannen naar gelang van de te koken gerechten. Niet te gebruiken zijn kookpannen van inoxstaal daar deze de warmte weerkaatsen. Kies de hoogte van het bord naar gelang van de te koken gerechten en de te volgen recepten. Wanneer de brander van de oven in werking is, start de koelingsventilator (VR) die de rook aan de onderkant van de deur van de oven verwijderd. Indien de ventilator niet functioneert, raadpleeg de servicedienst.

HET EERSTE GEBRUIK VAN HET TOESTEL

Haal uit de oven alle gedeelten die verwijderd kunnen worden, was deze met een reinigingsmiddel en monteer ze weer op hun plaats. Zet de oven aan voor ongeveer 30 minuten en breng de thermostaat op 250°C. De onaangename reuk die ontstaat is niet te vermijden. Wanneer de oven koud is geworden, maak hem schoon volgens de instructies van paragraaf "Schoonmaak en onderhoud".

BELANGRIJK: 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). Hieronder worden achtereenvolgens de verschillende functies beschreven. Niet alle functies hebben betrekking op het apparaat dat u aangeschaft heeft. Kies de functies die voor uw apparaat van toepassing zijn.

PT

INSTRUÇÕES PARA USO

Atenção: afastar as crianças durante o funcionamento, porque o forno torna-se muito quente, sobretudo a porta. As normas dos seguros nem sempre podem cobrir todos os tipos de acidentes. Não utilizar o aparelho como fonte de aquecimento. Caso se deva ligar outros electrodomésticos a tomadas próximas do aparelho, prestar atenção aos fios de electricidade para que não fiquem entalados na porta do forno em funcionamento.

PONTOS GERAIS

Para manter o aparelho seguro e eficaz a manutenção deve ser entregue a técnicos especializados ou a pessoas ao serviço para assistência durante o período de garantia. Limpar o forno cada vez que seja utilizado. A sujidade limpa-se com facilidade se se evita que queime a altas temperaturas. Tendo em conta a quantidade de comida a cozinhar, escolher recipientes resistentes ao calor. Não são aconselhadas as louças em aço inox porque refletem o calor. Escolher a altura da grade em base às comidas para cozinhar e às receitas a efectuar. Enquanto funcionam os queimadores do forno, o ventilador de arrefecimento (VR) mete-se em ação e elimina o fumo pela base da porta do forno. A ausência de ventilação é anormal, em tal caso advertir o serviço de assistência.

PÔSTO A FUNCIONAR PELA PRIMEIRA VEZ

Tirar todas as peças extraíveis do forno, lavá-las com detergente, e depois remontá-las. Acender o forno durante 30 minutos levando o termostato a 250°C. Esta operação causa um odor desagradável, mas é inevitável.

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

IMPORTANTE: estas advertências são relativas a vários modelos de aparelhos. Preste atenção em reconhecer correctamente o aparelho que possui (veja a plaqueta com as características).

A seguir são descritos vários funcionamentos, um a seguir ao outro. Não todos dizem respeito ao aparelho adquirido, escolha o que lhe interessa.



BRUGSANVISNING

VIGTIGT: Hold boern langt vaek under brugen, eftersom ovnen og isaer laagen bliver meget varm. Sikkerhedsnormerne kan ikke altid dække enhver form for ulykke. Brug ikke apparatet som opvarmingskilde. Hvis andre elektriske apparater skulle blive tilsluttet til kontakter anbragt i nærheden af apparatet, vær da opmærksom på, at tilslutningsledninger ikke sætter sig fast i ovnens laage under brugen.

GENERELLE ANVISNINGER

For at bibeholde et effektivt og sikkert apparat skal vedligeholdelse betros specialiserede teknikere eller et serviceassistance personale, som er dækket af garantien. Rengør ovnen efter hver brug. Snavs rengøres let ved at undgå, at det brænder fast ved høje temperaturer. Vælg alt efter mængden af mad som skal tilberedes, beholdere, som er modstandsdygtige overfor varme. Beholdere i rustfrit stål fraraades, eftersom varmen kastes tilbage. Vælg ristens placering i ovnen alt efter maden, som skal tilberedes og opskriften som skal følges. Mens ovnens brænder er igang, vil propellen til afkøling (VR) gå igang og vil eliminere roeg ved ovnens laages bund. Manglende igangsætning af propel er unormalt, og i dette tilfælde skal assistancecenteret informeres.

FOERSTE IGANGSAETNING

Fjern alle ovnens udtagelige dele, vask dem med sæbe og monter dem på igen. Tænd ovnen i ca. 30 minutter og bring termostaten til 250°C. Den ubehagelige luft, som vil opstå, er uundgåelig. Når ovnen er afkølet, rengøres den ved at følge instruktionerne under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

VIGTIGT: disse vejledninger refererer til forskellige modeller af apparater. Sørg for at følge den vejledning, som følger deres model (se typeskiltet).

Nedenfor beskrives forskellige funktioner, en efter en. Ikke alle vedrører det anskaffede apparat. Vælg den beskrivelse, som angår Deres model.



INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

VARNING: Se till att barn inte kommer för nära ugnen när den används, då den blir mycket varm. Detta gäller framför allt ugnsluckan. Säkerhetsföreskrifterna kan inte alltid täcka alla typer av olyckor. Använd inte utrustningen som en värmekälla. Om andra elutrustningar ansluts till ett uttag i närheten av utrustningen är det viktigt att anslutningskablar inte fastnar i ugnsluckan när ugnen används.

ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER

För att utrustningen ska fortsätta att vara effektiv och säker ska underhåll utföras av auktoriserade tekniker eller servicepersonal enligt garantin. Rengör ugnen varje gång den använts. Smutsen tas lätt bort och bränner på det viset inte fast vid höga temperaturer.

Välj värmebeständiga kärl efter den mängd mat som ska tillagas. Kärl av rostfritt stål rekommenderas inte då de reflekterar värmen. Välj skenans höjd efter de maträtter som ska tillagas eller recepten.

FÖRSTA IGÅNGSÄTTNINGEN

Ta bort alla utdragbara delar från ugnen, rengör dem med rengöringsmedel och sätt sedan tillbaka dem. Låt ugnen vara på i cirka 30 minuter med termostaten på 230°C. Den dåliga lukt som uppstår går inte att undvika. När ugnen har svalnat ska den rengöras enligt instruktionerna i avsnittet "Rengöring och skötsel".

VIKTIGT: dessa varningar hänvisar till flera olika modeller av utrustningar. Var noggrann med att kontrollera vilken modell du äger (se märkplåten). Försättningsvis beskrivs olika funktioner. Alla gäller inte den införskaffade utrustningen. Läs det som är intressant.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προσοχή: Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, κρατάτε τα παιδιά σε απόσταση, γιατί ο φούρνος γίνεται πολύ ζεστός· ειδικά ή πόρτα. Οι κανόνες ασφαλείας που έχουν τηρηθεί δεν αρκούν εντελώς για να αποφευχθούν τα ατυχήματα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να θερμάνετε το χώρο. Αν, σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στην κουζίνα, έχετε συνδέσει κάποιες άλλες οικιακές ηλεκτρικές συσκευές, προσέξτε ιδιαίτερα μη παγιδευτεί το καλώδιο τους στην πόρτα του φούρνου, ενώ αυτός είναι σε λειτουργία.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ: Για να λειτουργεί πάντοτε η συσκευή σας σίγουρα και αποτελεσματικά, η συντήρησή της πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένους τεχνικούς ή από το κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις) που υποδεικνύεται στην εγγύηση. Τα κατάλοιπα του μαγειρέματος καθαρίζονται εύκολα. Καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, για να μην καούν αυτά τα κατάλοιπα στο επόμενο ψήσιμο. Ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε, διαλέξτε και τα κατάλληλα πυρίμαχα σκεύη. Σας συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι, γιατί αντανakλούν τη θερμότητα. Διαλέγετε το ύψος του οδηγού ανάλογα με τις συνταγές και τα φαγητά που θέλετε να μαγειρέψετε.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: Βγάλτε όλα τα αποσιώμενα μέρη του φούρνου, πλύντε τα με κάποιο καθαριστικό υγρό και ξαναβάλτε τα στη θέση τους. Ανάψτε το φούρνο για 30 περίπου λεπτά, βάζοντας το θερμοστάτη στους **230°C**. Θα αισθανθείτε μια δυσάρεστη μυρωδιά· είναι αναπόφευκτο. Όταν ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες του κεφαλαίου "Καθαρισμός και φροντίδα".

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι πληροφορίες αυτές αφορούν πολλούς τύπους συσκευών. Πρέπει να γνωρίζετε με σιγουριά, ποιος είναι ο τύπος της συσκευής που εσείς έχετε στη διάθεσή σας (συμβουλευτείτε την πινακίδα των τεχνικών χαρακτηριστικών). Στη συνέχεια, περιγράφονται, διαδοχικά, οι διάφορες λειτουργίες της συσκευής. Πιθανόν να μην αφορούν όλες τη συσκευή που έχετε στην κατοχή σας. Διαβάστε αυτές που σας αφορούν, γιατί είναι πολύ σημαντικές για τη σωστή χρήση της συσκευής.

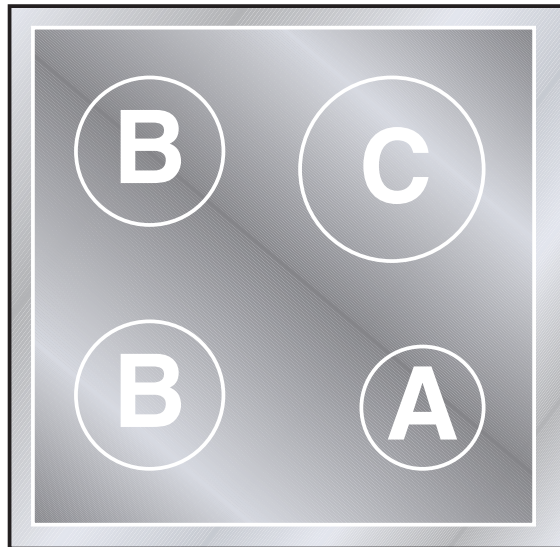


Fig. 1

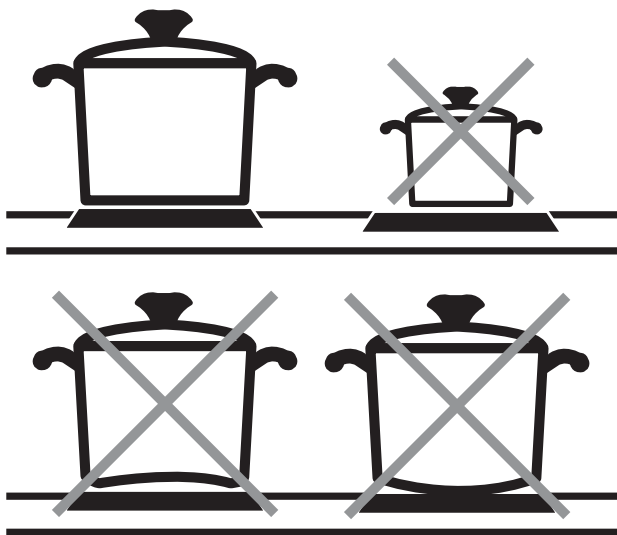


Fig. 2

NL

GEBRUIKSAANWIJZING BELANGRIJK

De glaskeramische kookplaat houdt na gebruik de warmte nog lang vast. Laat kinderen dan ook niet in de buurt van de kookplaat komen en raak de plaat niet met uw handen aan. Het restwarmte-indicatielampje blijft branden totdat de kookplaat volledig afgekoeld is. Indien de glaskeramische plaat barsten vertoont moet u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact halen en een officieel technisch servicecentrum bellen. De kookplaat is voorzien van kookzones met een verschillend vermogen en een verschillende diameter. De plaats waar zij zich bevinden is duidelijk aangegeven door middel van cirkels (zie fig. 1). De warmte wordt alleen binnen deze cirkelvormige zones gelokaliseerd. Als u één of meer kookzones gebruikt, blijft het overige oppervlak koud.

Elke kookzone is ontwikkeld om met speciale pannen voor inductiekoken te functioneren met een diameter die iets kleiner moet zijn dan de diameter van de gekozen kookzone. De bodem van de pan moet dik en vlak zijn en de diameter ervan moet zoveel mogelijk hetzelfde zijn als de diameter van de cirkel van de kookzone (fig. 2). Het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan moeten schoon zijn.

A-Maak de kookzones niet nat en zorg ervoor dat zij niet oververhit raken.

B-Vermijd temperatuurschommelingen op de glaskeramische kookplaat. Giet bijvoorbeeld geen koud water op de hete kookplaat.

C-Voorkom dat de handvatten van de pannen uitsteken omdat de pannen in dat geval per ongeluk om kunnen vallen.

D-Het verdient de voorkeur niet op de glaskeramische kookplaat te koken met pannen die op gasbranders zijn gebruikt. Door de vlam van gasbranders wordt de bodem van de pan namelijk vervormd.

PT

INSTRUÇÕES PARA O USO IMPORTANTE

Depois da utilização, o plano em vidro-cerâmica mantém o seu calor por um longo período de tempo. Não deixar crianças próximas do plano e não lhe apoiar as mãos. O indicador de calor residuo ficará aceso até que o plano não tenha arrefecido. No caso em que o plano em vidro-cerâmica apresentasse fendas, desligar imediatamente o aparelho da rede de energia eléctrica e chamar um centro de assistência técnica autorizado. O plano tem zonas de cozedura com diversas potências e diâmetro. As posições são claramente indicadas pelos círculos (Ver Fig. 1). O calor está localizado só ao interno destas áreas circulares. Quando se utilizam uma ou diversas zonas de cozedura, a restante superfície fica fria.

Cada área de cozimento é projetada para funcionar com panelas específicas para o cozimento por indução com diâmetro ligeiramente inferior ao diâmetro da área de cozimento escolhida.

O fundo da panela deve ser espesso e liso, o seu diâmetro, por quanto possível, deve ser semelhante àquele do círculo da zona de cozedura (fig. 2). A superfície do plano e o fundo da panela devem ser conservadas limpas.

A - Não banhem ou sobreaqueçam as placas.

B - Evitar oscilações térmicas ao plano de vidro-cerâmica. Por exemplo sobre o plano quente não deitem água fria.

C - Evitar de fazer emergir as pegas da panela porque poderiam ser entornadas acidentalmente.

D - É preferível não cozinhar no plano em vidro-cerâmica com panelas que foram utilizadas sobre queimadores a gás. De facto a chama deforma o fundo da panela.



INSTRUKTIONER VEDRØRENDE BRUG VIGTIGT

Efter brug er den keramiske kogeplade varm i lang tid. Børn må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen. Anbring ikke hænderne i nærheden af kogepladen. Restvarmeindikatoren forbliver tændt, indtil kogepladen er afkølet.

Hvis der er sprækker i den keramiske kogeplade, skal strømmen straks kobles fra apparatet. Ret henvendelse til et autoriseret servicecenter.

Kogepladen er forsynet med kogezone med forskellig effekt og diameter. Kogezonernes placering er angivet af ringene (se fig. 1). Opvarmningen sker inden for disse cirkler. I forbindelse med brug af en eller flere kogezone forbliver de øvrige overflader afkølede.

Hver kogezone er projekteret til at kunne fungere med specialgryder, der er egnede til induktion. Grydernes diameter skal være en smule mindre end kogezonens diameter.

Grydens bund skal være tyk og flad, og diameteren skal om muligt svare til kogezonens diameter (fig. 2). Kogepladens overflade og grydens bund skal holdes rene.

A - Fugt eller overophed ikke kogezonerne.

B - Undgå temperatursvingninger på den keramiske kogeplade. Hæld eksempelvis ikke koldt vand på en varm kogeplade.

C - Anbring ikke gryden, således at håndtagene stikker ud over komfuret. Herved forhindres, at gryden ved et uheld falder ned fra komfuret.

D - Det frarådes at anvende gryder, der har været anvendt på gaskomfurer. Gasdysens flamme deformerer grydens bund.



BRUKSANVISNING VIKTIGT

Glaskeramikhällen är varm länge efter det att den använts. Se till att inga barn befinner sig i närheten och rör inte vid hällen. Kontrollampen för eftervärme lyser tills hällen har svalnat.

Om du upptäcker repor på glaskeramikhällen ska du omedelbart koppla bort apparaten från elnätet. Kontakta en auktoriserad teknisk serviceverkstad.

Hällen har värmezoner med olika effekt och diameter. Deras placering på hällen är tydligt markerad av cirklarna (se fig. 1). Värmen är begränsad inom dessa cirklar. När en eller flera värmezoner används förblir övriga ytor på hällen kalla.

Samtliga värmezoner är konstruerade för att fungera med kastruller avsedda för induktionstillagning. Kastrullernas diameter ska vara lite mindre än värmezonen diameter.

Kokkärlets botten ska vara tjock och plan och ha en diameter som så långt som möjligt motsvarar värmezonen cirkel (fig. 2). Hällens yta och kokkärlets botten ska vara rena.

A - Blöt inte ned och undvik att värmezonen överhettas.

B - Undvik plötsliga värmeomslag på glaskeramikhällen. Häll t.ex. inte kallt vatten på varm häll.

C - Se till att kokkärlets handtag inte sticker ut utanför hällen, eftersom kärlet då kan tippas omkull av en olyckshändelse.

D - Det är tillrådligt att inte använda kokkärl som använts på gasspis. Lågan deformerar nämligen kokkärlets botten.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΣΟΧΗ

Μετά τη χρήση των εστιών, αυτές παραμένουν ζεστές για πολλή ώρα. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάσουν τις εστίες και μην τις ακουμπάτε με τα χέρια. Ο δείκτης υπόλοιπου θερμότητας παραμένει αναμμένος μέχρι που να κρυώσει η εστία.

Σε περίπτωση που στο πλατό των κεραμικών εστιών παρουσιαστούν ρωγμές, διακόψτε αμέσως το ηλεκτρικό ρεύμα και απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας.

Το πλατό των κεραμικών εστιών διαθέτει εστίες διαφορετικής διαμέτρου και ισχύος. Οι θέσεις των εστιών υποδεικνύονται ευκρινώς από τους δακτυλίους (βλ. σχ. 1). Η θερμότητα αναπτύσσεται μόνο στο εσωτερικό αυτών των δακτυλίων. Όταν χρησιμοποιείτε μία (ή και περισσότερες) εστία, η υπόλοιπη επιφάνεια παραμένει κρύα.

Η κάθε εστία (ζώνη μαγειρέματος) είναι σχεδιασμένη για να λειτουργεί με ένα συγκεκριμένο μέγεθος σκευών. Το μαγείρεμα γίνεται με επαγωγή και η διάμετρος των σκευών πρέπει να είναι λίγο μικρότερη από τη διάμετρο της εστίας που επιλέξατε. Ο πάτος του σκεύους πρέπει να είναι επίπεδος και μεγάλου πάχους, και η διάμετρος του πρέπει να ταιριάζει όσο το δυνατόν περισσότερο με τους δακτυλίους των εστιών (σχ. 2). Η επιφάνεια των εστιών και ο πάτος του σκεύους πρέπει να διατηρούνται πάντοτε καθαρά.

A - Μη βρέχετε ή υπερθερμαίνετε τις εστίες.

B - Αποφεύγετε τις απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας των εστιών, π.χ., μη ρίχνετε ποτέ κρύο νερό πάνω σε μια ζεστή εστία.

C - Οι χειρολαβές των σκευών δεν πρέπει να προεξέχουν από την επιφάνεια των εστιών για να αποφευχθεί ή ανατροπή τους.

D - Θα ήταν καλό να μη χρησιμοποιείτε, πάνω στις κεραμικές εστίες, σκεύη που προηγουμένως χρησιμοποιήσατε πάνω σε εστίες αερίου, γιατί η φλόγα συνήθως παραμορφώνει τον πάτο των σκευών.

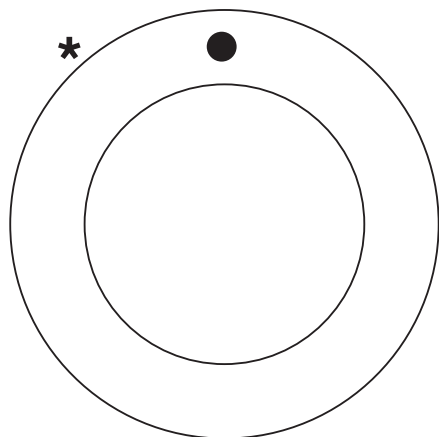


Fig. A

NL

BEDIENINGSELEMENTEN

A. Bedieningsknop van het verwarmingselement van de kookplaat

AANZETTEN VAN EEN KOOKZONE

Een kookzone wordt aangezet door de betreffende knop (A) met de klok mee (rechtsom) te draaien. Op de display van de kookplaat verschijnt het ingestelde vermogensniveau (van 1 tot 9).

UITZETTEN VAN EEN KOOKZONE

Een kookzone wordt uitgezet door de betreffende knop tegen de klok in (linksom) te draaien. Op de display van de kookplaat verschijnt 3 seconden lang een [0], daarna verdwijnt dit van de display of wordt er overgegaan op het symbool [H] als de kookzone nog warm is.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING VAN HET SYSTEEM

Het systeem schakelt automatisch uit als de temperatuur te hoog is of als er storingen in de stroomvoorziening zijn.

BOOSTERFUNCTIE

De Boosterfunctie dient om meer vermogen aan een bepaalde kookzone te geven om de voor de bereiding benodigde tijd te verkorten.

Deze functie wordt ingeschakeld door de knop met de klok mee (rechtsom) van de stand 0 (uit) tot aan het einde van de slag (* fig. A) te draaien. Op de display verschijnt een [P] wat betekent dat de Boosterfunctie ingeschakeld is.

De Boosterfunctie heeft een max. duur van 10 minuten. Daarna zal de zone weer op het niveau [9] ingesteld worden.

De Boosterfunctie eindigt eerder als:

- er een lager vermogensniveau ingesteld wordt;
- als de pan eraf gehaald wordt;
- als het apparaat of de kookzone oververhit raakt.

De Boosterfunctie heeft voorrang op de "Heat-up" functie. Dit betekent dat als op het moment dat de

PT

DESCRIÇÃO COMANDOS

A. Botão do elemento de aquecimento do plano de cozedura

ACENDIMENTO DE UMA ÁREA DE COZIMENTO

Uma área de cozimento é acesa virando o botão (A) em sentido horário. No display da superfície aparece o nível de potência configurado (de 1 até 9).

APAGAR UMA ÁREA DE COZIMENTO

Uma área de cozimento é apagada virando em sentido anti-horário o relativo botão. No display da superfície aparece um [0] durante 3 segundos, em seguida desaparece do display ou passa ao símbolo [H], se a área de cozimento ainda estiver quente.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DO DISPOSITIVO

O dispositivo se apaga automaticamente quando acontecem condições de excessos de temperaturas ou erros de alimentação.

FUNÇÃO BOOSTER

A função booster serve para dar mais potência a uma determinada área a fim de reduzir o tempo necessário ao cozimento.

Esta função se ativa virando o botão em sentido horário pela posição 0 (apagada) no fim de curso (* fig. A). No display aparece uma [P] que significa função booster ativada.

A função Booster tem uma duração max. de 10 minutos. A seguir a área será restaurada no nível [9].

A função Booster termina antes do tempo quando:

- se configura um nível de potência inferior;
- se retira a panela;
- há um superaquecimento do aparelho ou da área de cozimento.

A função Booster tem a precedência sobre a função "Heat-up". Isto significa que se no momento

DK**BESKRIVELSE AF KONTROLLER**

A. Knap til kogezone på kogeplade

TÆNDING AF EN KOGEZONE

En kogezone tændes ved at dreje det respektive håndtag (A) med uret. Det indstillede effektniveau (1-9) vises på komfurets display.

SLUKNING AF EN KOGEZONE

En kogezone slukkes ved at dreje det respektive håndtag mod uret. På komfurets display vises symbolet [0] i 3 sekunder, hvorefter det forsvinder. Hvis kogezone fortsat er varm, vises symbolet [H].

AUTOMATISK SLUKNING AF KOMFUR

Komfuret slukkes automatisk i tilfælde af overophedning eller forstyrrelser i strømforsyningen.

BOOSTER FUNKTION

Booster funktionen benyttes til at føre mere effekt til en bestemt zone. Herved reduceres tilberedningstiden.

Denne funktion aktiveres ved at dreje håndtaget med uret fra position 0 (slukket) til endepositionen (* fig. A). På displayet vises symbolet [P], som angiver, at booster funktionen er aktiveret.

Booster funktionen kan maks. benyttes i 10 minutter. Herefter tilbagesættes kogezone til effektniveau [9].

Booster funktionen afbrydes inden udløbet af de 10 minutter i følgende tilfælde:

- når der indstilles et lavere effektniveau;
- når gryden fjernes;
- når apparatet eller kogezone overophedes.

Booster funktionen har forrang for heat-up funktionen. Dette indebærer, at heat-up funktionen afbrydes, hvis den er aktiveret, når booster funktionen aktiveres.

SE**BESKRIVNING AV KONTROLLERNA**

A. Knapp för värmeelement på hällen

TÄNDNING AV EN VÄRMEZON

Vrid vredet medurs (A) för att tända värmezonen. På spishällens display visas den inställda effektnivån (1 - 9).

AVSTÄNGNING AV EN VÄRMEZON

Vrid vredet moturs för att stänga av värmezonen. På spishällens display visas en nolla [0] i tre sekunder som därefter försvinner. Sedan visas symbolen [H] om värmezonen fortfarande är varm.

APPARATENS AUTOMATISKA AVSTÄNGNING

Apparaten stängs av automatiskt vid överhettning eller matningsfel.

BOOSTER-FUNKTION

Booster-funktionen används för att ge mer effekt till en bestämd värmezon och således minska tillagningstiden.

Aktivera denna funktion genom att vrida vredet medurs från läge 0 (avstängd) till max. läge (* fig. A). Symbolen [P] visas på displayen för att indikera att booster-funktionen är aktiverad.

Booster-funktionen kan användas i max. 10 minuter. Därefter ställs värmezonen in på nivå [9].

Booster-funktionen stängs av före den fastställda tiden när:

- en lägre effektnivå ställs in.
- kastrullen tas bort.
- apparaten eller värmezonen överhettas.

Booster-funktionen har prioritet jämfört med heat-up-funktionen, d.v.s. heat-up-funktionen stängs av när booster-funktionen aktiveras i en värmezon.

KASTRULLAVKÄNNING**GR****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ**

A. Διακόπτης εστίας της επιφάνειας μαγειρέματος

Άναμμα μιας εστίας μαγειρέματος

Για να ανάψετε μία εστία, γυρίστε δεξιόστροφα τον αντίστοιχο διακόπτη (A). Στην οθόνη του πλατό εμφανίζεται η προκαθορισμένη ένταση θέρμανσης (από 1 έως 9).

Σβήσιμο μιας εστίας μαγειρέματος

Για να σβήσετε την εστία, γυρίστε αριστερόστροφα τον αντίστοιχο διακόπτη. Στην οθόνη του πλατό εστιών εμφανίζεται, για 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη [0]. Στη συνέχεια, εξαφανίζεται ή μετατρέπεται σε [H], αν η εστία είναι ακόμη ζεστή.

Αυτόματο σβήσιμο της συσκευής

Η συσκευή σβήνει αυτόματα, σε περίπτωση που παρουσιαστούν υπερφορτώσεις ρεύματος ή άλλα προβλήματα τροφοδοσίας.

Λειτουργία Booster

Η λειτουργία booster σας επιτρέπει να δώσετε περισσότερη ένταση σε μία συγκεκριμένη εστία, έτσι ώστε να μειωθεί ο χρόνος που είναι απαραίτητος για το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα, στη θέση 0 (σβηστό), στο τέρμα της διαδρομής (* σχ. A). Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη [P], που σημαίνει ότι η λειτουργία booster είναι ενεργοποιημένη. Η λειτουργία Booster έχει μέγιστη διάρκεια 10 λεπτών. Στη συνέχεια, η εστία αρχίζει να λειτουργεί με ένταση [9].

Η λειτουργία Booster τελειώνει πριν τη λήξη των 10 λεπτών, στις εξής περιπτώσεις:

- Αν επιλέξετε μία χαμηλότερη ένταση.
- Αν αφαιρέσετε το σκεύος από την εστία.
- Σε περίπτωση υπερθέρμανσης της συσκευής ή της εστίας.

Η λειτουργία Booster έχει προτεραιότητα σε σχέση με τη λειτουργία "Heat-up". Αυτό σημαίνει ότι, σε

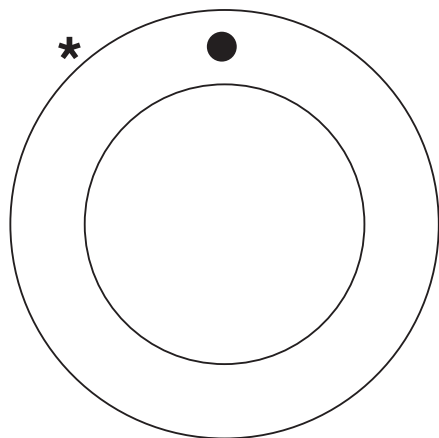


Fig. A

NL

Boosterfunctie ingeschakeld wordt de Heat-up functie op een zone actief is deze laatste functie onderbroken wordt.

HERKENNING VAN DE AANWEZIGHEID VAN EEN PAN

Elke kookzone is ontwikkeld om met speciale pannen voor inductiekoken te functioneren met een diameter die iets kleiner moet zijn dan de diameter van de gekozen kookzone.

Als de pan niet geschikt is dan geeft de display van die betreffende zone het symbool dat de pan niet aanwezig is (U) weer en functioneert het apparaat niet.

Hierdoor kan het apparaat niet aangezet worden zolang er geen pan op de kookzone staat of zolang er geen pan gebruikt wordt die geschikt is voor inductiekoken. Als u de pan tijdens de werking eraf haalt wordt de kookzone uitgeschakeld.

De duur van de herkenning van de aanwezigheid van de pan is 10 minuten, als er tijdens deze tijd geen geschikte pan op de kookzone gebruikt wordt, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. De display van de zone verandert van het symbool “pan niet aanwezig” in [-].

RESTWARMTE-INDICATIE

Als de uitgeschakelde kookzone nog erg heet is verschijnt het symbool H op de display.

“HEAT-UP” FUNCTIE

De Heat-up functie of snelopwarming is op elke kookzone voorhanden. Dit betekent dat gedurende een bepaalde tijd de kookzone op maximum vermogen functioneert en het vermogen na het verstrijken van deze tijd automatisch op het ingestelde niveau gebracht wordt. De duur is in dit geval afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

De Heat-up functie wordt ingeschakeld door de knop tegen de klok in (linksom) van de stand 0 tot aan het einde van de slag (* fig. A) te draaien. Zodra

PT

da ativação do Booster numa área estiver ativa a função heat-up, esta será interrompida.

RECONHECIMENTO DA PRESENÇA DA PANELA

Cada área de cozimento é projetada para funcionar com panelas específicas para o cozimento por indução com diâmetro ligeiramente inferior ao diâmetro da área de cozimento escolhida.

Se a panela não for apropriada, o display relativo à área mostra o símbolo de ausência da panela (U) e o aparelho não entra em função.

Esta impede o seu acendimento até quando se coloca um recipiente na área de cozimento ou até quando for utilizado um recipiente idôneo à indução. Se for removido o recipiente durante o funcionamento, a área é desligada.

A duração do reconhecimento da panela é igual a 10 minutos, se durante este tempo não for usado sobre a área de cozimento nenhum recipiente idôneo, a área é desligada. O display da área troca do símbolo “panela ausente” a [-].

INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL

Se a área de cozimento, depois de apagada, ainda estiver muito quente, aparece no display o símbolo H.

FUNÇÃO “HEAT-UP”

A função Heat-up, ou aquecimento rápido, está disponível em cada área de cozimento. Isto significa que durante um tempo bem definido a área de cozimento funciona com potência máxima e ao vencer este tempo a potência é automaticamente colocada no nível configurado. A duração neste caso é em função do nível de potência configurado.

A função Heat-up é ativada virando o botão em sentido anti-horário, a partir da posição 0, até o fim

DK**REGISTRERING AF GRYPDE**

Hver kogezone er projekteret til at kunne fungere med specialgryder, der er egnede til induktion. Grydernes diameter skal være en smule mindre end kogezoneens diameter.

Hvis gryden er uegnet til induktion, viser displayet for den pågældende kogezone symbolet for manglende gryde (U) og kogezoneen tændes ikke.

Herved hindres tænding i tilfælde, hvor der ikke er anbragt en gryde på kogezoneen, eller hvis den anbragte gryde er uegnet til induktion. Kogezoneen slukkes, hvis gryden fjernes, mens kogezoneen er tændt.

Tidsrummet for registrering af gryden er 10 minutter. Kogezoneen slukkes, hvis der ikke anbringes en egnet gryde på kogezoneen inden udløbet af dette tidsrum. Displayet for kogezoneen ændres fra symbolet for manglende gryde til symbolet [-].

ANGIVELSE AF RESTVARME

Hvis kogezoneen fortsat er meget varm efter slukning, vises symbolet [H] på displayet.

HEAT-UP FUNKTION

Heat-up funktionen (eller lynopvarmningsfunktionen) findes i alle kogezoneer. Dette betyder, at kogezoneen fungerer ved maks. effekt i et bestemt tidsrum. Efter udløbet af dette tidsrum indstilles kogezoneen automatisk til det indstillede effektniveau. Varigheden afhænger i dette tilfælde af det indstillede effektniveau.

Heat-up funktionen aktiveres ved at dreje håndtaget mod uret fra position 0 til endepositionen (* fig. A). Så snart håndtaget drejes mod uret, vises symbolet [A] på displayet for den pågældende kogezone. Efter aktiveringen skal der inden udløbet af 3

SE

Samtliga värmezoner är konstruerade för att fungera med kastruller avsedda för induktionstillagning. Kastrullernas diameter ska vara lite mindre än värmezonen diameter.

Om kastrullen inte är lämplig visar värmezonen display symbolen för ingen kastrull (U) och värmezonen tänds inte.

På så sätt går det inte att tända värmezonen om inte en kastrull finns på värmezonen eller om en kastrull som inte är lämplig för induktionstillagning placeras på värmezonen. Värmezonen stängs av om kastrullen tas bort under funktionen.

Kastrullavkänningens längd är 10 minuter. Om ingen kastrull placeras på värmezonen under denna tid, stängs värmezonen av. Värmezonen display växlar från symbolen för ingen kastrull till symbolen [-].

RESTVÄRMEINDIKATION

Symbolen [H] visas på displayen om värmezonen fortfarande är varm efter avstängningen.

HEAT-UP-FUNKTION

Heat-up-funktionen (eller snabbuppvärmning) är tillgänglig på samtliga värmezoner. Detta betyder att värmezonen fungerar med max. effekt under en fastställd tid. Därefter återgår effekten till den inställda nivån. I detta fall beror funktionens längd på den inställda effektnivån.

Aktivera heat-up-funktionen genom att vrida vredet moturs från läge 0 till max. läge (* fig. A). Symbolen [A] visas på värmezonen display när vredet vrids moturs. Ställ in en effektnivå inom 3 sekunder från funktionens aktivering för den fortsatta tillagningen. Heat-up-funktionen avbryts om detta inte görs.

GR

περίπτωση που ενεργοποιηθεί η λειτουργία booster σε μία εστία όπου είναι ήδη ενεργή η λειτουργία heat-up, αυτή η τελευταία διακόπτεται.

Ανίχνευση παρουσίας σκεύους

Η κάθε εστία (ζώνη μαγειρέματος) είναι σχεδιασμένη για να λειτουργεί με ένα συγκεκριμένο μέγεθος σκευών. Το μαγείρεμα γίνεται με επαγωγή και η διάμετρος των σκευών πρέπει να είναι λίγο μικρότερη από τη διάμετρο της εστίας που επιλέξατε.

Αν το σκεύος δεν είναι κατάλληλο, στην αντίστοιχη οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο απουσίας σκεύους (U) και η εστία δεν ενεργοποιείται.

Η λειτουργία αυτή δεν επιτρέπει το άναμμα της εστίας, έως ότου τοποθετηθεί ένα σκεύος πάνω στην εστία που είναι κατάλληλο για μαγείρεμα με επαγωγή. Αν, ενώ η εστία είναι αναμμένη, πάρετε το σκεύος από την εστία, αυτή σβήνει αυτόματα.

Ο χρόνος ανίχνευσης σκεύους διαρκεί 10 λεπτά. Αν, σε αυτό το χρονικό διάστημα, δεν τοποθετηθεί στη συγκεκριμένη εστία ένα κατάλληλο σκεύος, η εστία σβήνει. Στην οθόνη της εστίας εξαφανίζεται το σύμβολο απουσίας σκεύους και εμφανίζεται το [-].

Ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας

Για όσο χρόνο, μετά το σβήσιμο, η εστία είναι ακόμη πολύ ζεστή, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο H.

Λειτουργία “Heat-up”

Η λειτουργία Heat-up (ταχεία θέρμανση) διατίθεται σε όλες τις εστίες. Αυτό σημαίνει ότι για κάποια χρονική περίοδο ή εστία λειτουργεί με τη μέγιστη ένταση και, μετά τη λήξη αυτού του χρόνου, έρχεται αυτόματα στην προγραμματισμένη κλίμακα. Η χρονική διάρκεια εξαρτάται από την ένταση που έχετε προγραμματίσει.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Heat-up, γυρίστε το διακόπτη αριστερόστροφα, από τη θέση 0, μέχρι το τέρμα της διαδρομής του (*

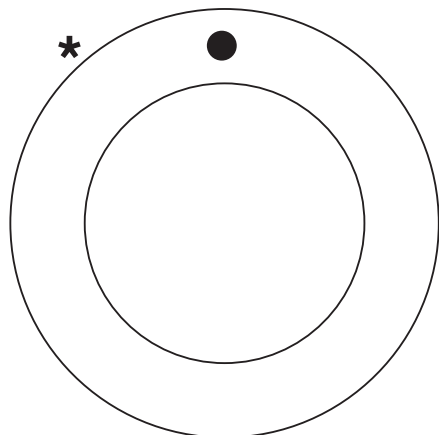


Fig. A

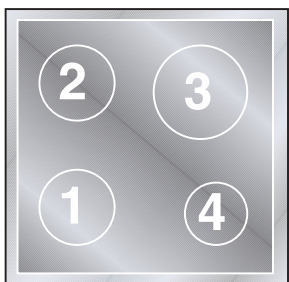


Fig. B

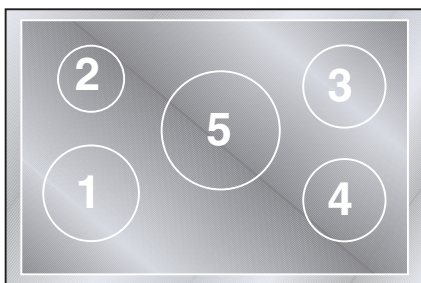


Fig. C



Fig. D

NL

de bedieningsknop naar links gedraaid wordt, wordt er op de display van de betreffende zone een [A] weergegeven. Na het inschakelen moet u binnen 3 seconden een vermogensniveau instellen voor de voortzetting van de bereiding; als dit niet gebeurt wordt de Heat-up functie onderbroken.

KEY-LOCK FUNCTIE

De Key-Lock functie komt van pas als er kinderen zijn. Het is in ieder geval raadzaam dat er een volwassene bij is als het apparaat in werking is. Als de Key-Lock functie ingeschakeld wordt dan zijn alle kookzones uit en dan kunnen zij niet per ongeluk aangezet worden.

Modellen met 4/5 kookzones (Fig. B, C)

De Key-Lock functie wordt ingeschakeld door, als de knoppen op de stand 0 staan, tegelijkertijd de bedieningsknoppen 2 en 3 tegen de klok in (linksom) te draaien.

Modellen met 6 kookzones (Fig. D)

De Key-Lock functie wordt ingeschakeld door, als de knoppen op de stand 0 staan, de bedieningsknoppen 2, 3 en 6 tegen de klok in (linksom) te draaien.

Op de display verschijnt de indicatie [L][L][L][L]. Door hetzelfde te herhalen wordt de Key-lock functie uitgeschakeld. Als er aan een bedieningsknop gedraaid wordt terwijl de Key-lock functie ingeschakeld is dan verschijnen de letters [L][L][L][L] op de display.

OPWARMFUNCTIE 65°

Draai de knop (A) in wijzerzin. Tussen de gedoofde positie (0) en de vermogenspositie (1) ligt de positie (U) die de opwarmfunctie van de gerechten op 65° aangeeft.

PT

de curso (* fig. A). Tão logo o comando é virado à esquerda, no display da área relativa é exibida uma [A]. Após a ativação deve-se configurar em 3 segundos um nível de potência para a continuação do cozimento; se isto não acontece a função Heat-up é interrompida.

FUNÇÃO KEY-LOCK

A função Key-lock é útil no caso em que houver crianças. É sempre recomendável a presença de um adulto quando o eletrodoméstico estiver funcionando. Ativando a função Key-lock todas as áreas de cozimento estão apagadas e não podem ser acesas acidentalmente.

4/5 zonas modelos apenas (Fig. B, C)

A função Key-lock se ativa, com os botões na posição 0, virando simultaneamente os comandos 2 e 3 em sentido anti-horário.

6 zonas modelos apenas (Fig. D)

A função Key-lock se ativa, com os botões na posição 0, virando os comandos 2, 3 e 6 em sentido anti-horário.

No display aparece a escrita [L][L][L][L]. Repetindo a mesma operação a função Key-lock se desativa. Se for virado um comando com a função key-lock ativa, no display aparecem os caracteres [L][L][L][L].

FUNÇÃO DE AQUECIMENTO A 65°

Gire o botão (A) à esquerda. Entre a posição de apagado (0) e a posição de potência (1) há a posição (U) que identifica a função de aquecimento a 65° de pratos cozidos.

DK

sekunder indstilles et effektniveau for fortsættelse af tilberedning. Hvis dette ikke sker, afbrydes heat-up funktionen.

KEY-LOCK FUNKTION

Key-lock funktionen er nyttig, når der er børn i nærheden af komfuret. Det anbefales under alle omstændigheder, at en voksen opholder sig i nærheden af komfuret, når det er tændt. Ved aktivering af key-lock funktionen slukkes alle kogezoneer og de kan ikke tændes ved et uheld.

4/5 zoner mønstre bare (Fig. B, C)

Key-lock funktionen aktiveres ved samtidigt at dreje håndtagene 2 og 3 mod uret, når håndtagene er indstillet i position 0.

6 zoner mønstre bare (Fig. D)

Key-lock funktionen aktiveres ved at dreje håndtagene 2, 3 og 6 mod uret, når håndtagene er indstillet i position 0.

På displayet vises teksten [L][L][L][L]. Key-lock funktionen frakobles ved gentagelse af dette indgreb. Hvis et håndtag drejes, mens key-lock funktionen er aktiveret, vises følgende bogstaver på displayet: [L][L][L][L].

FUNKTIONEN OPVARMNING 65°

Drej knoppen (A) med uret. Mellem positionen i området slukket (0) og effektpositionen (1) findes positionen (U), der angiver en funktion, som opvarmer retterne til 65°.

SE

KEY-LOCK-FUNKTION

Key-lock-funktionen är användbar när det finns barn i närheten. En vuxen ska dock alltid vara närvarande när hushållsapparaten är igång. När key-lock-funktionen är aktiverad, är samtliga värmezoner avstängda och kan inte tändas.

4/5 zonen modellerna bara (Fig. B, C)

Aktivera key-lock-funktionen genom att vrida vreden 2 och 3 samtidigt moturs när vreden är i läge 0.

6 zonen modellerna bara (Fig. D)

Aktivera key-lock-funktionen genom att vrida vreden 2, 3 och 6 moturs när vreden är i läge 0.

På displayen visas texten [L][L][L][L]. Upprepa proceduren för att deaktivera key-lock-funktionen. Om ett vred vrids när key-lock-funktionen är aktiverad, visas följande bokstäver [L][L][L][L] på displayen.

UPPVÄRMNINGSFUNKTION 65°

Vrid vredet (A) medsols. Mellan läget för avstängd kokzon (0) och för inkopplad kokzon (1) finns läget (U) för uppvärmning av maten till 65°.

GR

σχ. Α). Μόλις γυρίσετε το διακόπτη αριστερά, στην οθόνη της αντίστοιχης εστίας εμφανίζεται η ένδειξη [Α]. Μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας και εντός 3 δευτερολέπτων, πρέπει να προγραμματίσετε μία κλίμακα έντασης, για τη συνέχεια του μαγειρέματος. Αν δε συμβεί αυτό, η λειτουργία Heat-up διακόπτεται.

Λειτουργία “Key-lock”

Η λειτουργία Key-lock είναι πολύ χρήσιμη αν υπάρχουν παιδιά. Ωστόσο, η παρουσία ενός ενήλικα είναι πάντοτε απαραίτητη, όταν η συσκευή είναι αναμμένη. Ενεργοποιώντας τη λειτουργία Key-lock, όλες οι εστίες είναι σβηστές και δεν μπορούν να ανάψουν κατά λάθος.

4/5 ζώνη πρότυπα μόνο (σχ. Β, C)

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Key-lock (οι διακόπτες πρέπει να βρίσκονται στη θέση 0), γυρίστε ταυτόχρονα τους διακόπτες 2 και 3 αριστερόστροφα.

6 ζώνη πρότυπα μόνο (σχ. D)

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Key-lock (οι διακόπτες πρέπει να βρίσκονται στη θέση 0), γυρίστε τους διακόπτες 2, 3 και 6 αριστερόστροφα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη [L][L][L][L]. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Key-lock, επαναλάβετε την ίδια ενέργεια. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη [Ο][F]. Αν γυρίσετε το διακόπτη κάποιας εστίας, ενώ είναι ενεργή η λειτουργία key-lock attiva, στην οθόνη εμφανίζονται οι ενδείξεις [L][L][L][L].

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΣΤΟΥΣ 65°

Γυρίστε το κουμπί προς τα δεξιά. Μεταξύ της θέσης «φούρνου σβηστού» (0) και της θέσης «φούρνου αναμμένου» υπάρχει η θέση (U) που εντοπίζει τη λειτουργία θέρμανσης των φαγητών στους 65°.

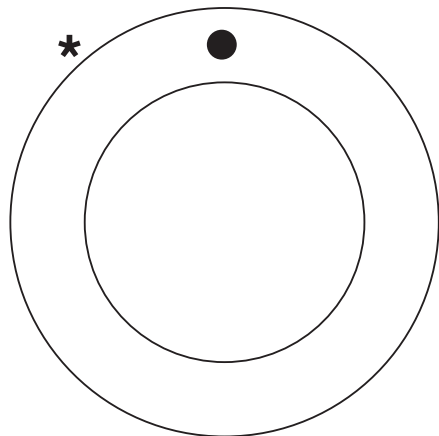


Fig. A

NL

DISPLAY

- Aan elke kookzone is een display gekoppeld.
- Ingesteld vermogensniveau: (1-9)
- Opwarming gerechten 65°C (U)
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Restwarmte: (H)
- Pan niet aanwezig of niet geschikt: (U)
- Externe fout: (E)
- Storing: (F)

BEPERKING VAN DE WERKINGSDUUR

Aan elke kookzone is een maximum continue werkingstijd gekoppeld. Dit is afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau. Als de beperking van de werkingstijd bereikt wordt, wordt de betreffende zone uitgeschakeld.

Vermogensniveau	Beperking van de werkingstijd bij benadering (uren)
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	(10 min. [P], daarna 80 min. [9])

PT

DISPLAY

- A cada área de cozimento é associado um display.
- Nível de potência configurado: (1-9)
- Aquecimentos de pratos cozidos 65°C (U)
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Calor resíduo: (H)
- Panela ausente ou não idônea: (U)
- Erro externo: (E)
- Avaria: (F)

LIMITAÇÃO DA DURAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

A cada área de cozimento é associado um tempo máximo de funcionamento contínuo. Isto depende do nível de potência configurado. Se a limitação da duração de funcionamento for alcançada a relativa área é apagada.

Nível de potência	Limitação de duração aproximada de funcionamento (horas)
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	(10 min. [P], sucessivamente 80 min. [9])



DISPLAY

Hver enkelt kogeplade er tilknyttet et display.

- Indstillet effektniveau: (1-9).
- Opvarmning af retter 65°C (U)
- Booster funktion: (P)
- Heat-up funktion: (A)
- Restvarme: (H)
- Manglende eller uegnet gryde: (U)
- Ekstern fejl: (E)
- Fejl: (F)

BEGRÆNSNING AF TIDSRUM FOR BRUG

Hver enkelt kogezone er tilknyttet et maks. tidsrum for brug. Tidsrummet afhænger af det indstillede effektniveau. Den pågældende kogezone slukkes, når maks. tidsrummet for brug nås.

Effektniveau	Omtrentligt maks. tidsrum for brug (timer)
U.....	2
1.....	6
2.....	6
3.....	5
4.....	5
5.....	4
6.....	1,5
7.....	1,5
8.....	1,5
9.....	1,5
P.....	(10 min. [P], herefter 80 min. [9])



DISPLAY

Samtliga värmezoner har en display.

- Inställd effektnivå: (1-9)
- Uppvärmning av mat 65°C (U)
- Booster-funktion: (P)
- Heat-up-funktion: (A)
- Restvärme: (H)
- Ingen kastrull eller olämplig kastrull: (U)
- Externt fel: (E)
- Fel: (F)

MAX. FUNKTIONSTID

För samtliga värmezoner har en kontinuerlig funktionstid fastställt. Denna beror på den inställda effekten. Värmezonen stängs av om max. funktionstid nås.

Effektnivå	Ung. gräns för funktionstid (timmar)
U.....	2
1.....	6
2.....	6
3.....	5
4.....	5
5.....	4
6.....	1,5
7.....	1,5
8.....	1,5
9.....	1,5
P.....	(10 min [P], därefter 80 min [9])



Οθόνη

Η κάθε εστία διαθέτει μία μικρή οθόνη.

- Προγραμματισμένη κλίμακα έντασης (1-9)
- Θέρμανση των φαγητών
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Υπόλοιπο θερμότητας: (H)
- Απουσία σκεύους ή ακατάλληλο σκεύος: (U)
- Εξωτερικό σφάλμα: (E)
- Βλάβη: (F)

Περιορισμός τη διάρκειας λειτουργίας

Για την κάθε εστία έχει προκαθοριστεί ένας μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας. Αυτό εξαρτάται από την κλίμακα έντασης που επιλέγει ο χρήστης. Η εστία σβήνει αυτόματα, σε περίπτωση που εξαντλήσει το μέγιστο προβλεπόμενο χρόνο λειτουργίας.

Κλίμακα έντασης	Χρονικός περιορισμός λειτουργίας κατά προσέγγιση (ώρες)
U.....	2
1.....	6
2.....	6
3.....	5
4.....	5
5.....	4
6.....	1,5
7.....	1,5
8.....	1,5
9.....	1,5
P.....	(10 λεπτά [P], μετά 80 λεπτά [9])

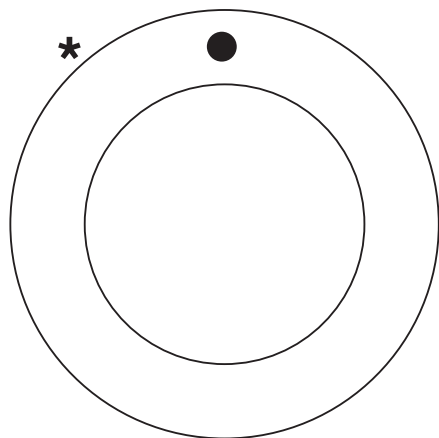


Fig. A

NL

WERKINGSTABEL
(uitsluitend richtgetallen)

**stand van de
bedieningsknop soort bereiding**

- 1-2boter, chocolade enz. smelten.
- 2-3kleine hoeveelheden vloeistoffen warm maken, gerechten warm houden, sauzen klaarmaken.
- 4-5vaste gerechten warm maken, diepvriesproducten ontdooien, omeletten van 2-3 eieren maken, fruit en groenten klaarmaken.
- 5-6vlees en vis klaarmaken, groenten in saus klaarmaken, gerechten met water klaarmaken, jam maken.
- 6-7vlees of vis, biefstuk, lever, eieren bakken.
- 8-9grote hoeveelheden water aan de kook brengen, patat enz. bakken.

PT

TABELA DE FUNCIONAMENTO
(valores puramente indicativos)

**posição
botão tipo de cozedura**

- 1-2derreter manteiga, chocolate, etc.
- 2-3aquecer pequenas quantidades de líquidos, manter os alimentos quentes, preparar os molhos.
- 4-5aquecer alimentos sólidos, descongelar os congelados, omeletas de 2-3 ovos, fruta e legumes.
- 5-6cozer carne e peixe, legumes em molhos, pratos com água, preparação de marmeladas.
- 6-7assado de carne ou peixe, bifes, fígado, ovos.
- 8-9ferver notáveis quantidades de água, fritar batatas etc.



TABEL OVER FUNKTIONER

(vejledende værdier)

position knap	tilberedningstype
1-2	smeltning af smør, chokolade osv.
2-3	opvarmning af mindre mængder væske, til at holde fødevarer varme, til tilberedning af sovs.
4-5	opvarmning af faste fødevarer, optøning af frosne fødevarer, omeletter af 2-3 æg, frugt og bælgfrugter.
5-6	tilberedning af kød og fisk, bælgfrugter i sovs, retter med vand, tilberedning af marmelade.
6-7	steg eller fisk, bøffer, lever, æg.
8-9	kogning af større mængder vand, stegning af kartofler osv.



FUNKTIONSTABELL

(värdena är endast vägledande)

knappens läge	typ av tillagning
1-2	smälta smör, choklad osv.
2-3	värma små mängdervätska, hålla maten varm, reda såser.
4-5	värma fast föda, tina djupfrost mat, göra omelett på 2-3 ägg, tillaga frukt och grönsaker.
5-6	tillaga kött och fisk, grönsaker i sås, rätter som ska kokas, sylt.
6-7	tillaga stek av kött eller fisk, steka biffar, lever och ägg.
8-9	koka stora mängder vatten, fritera potatis osv.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

(οι τιμές είναι καθαρά ενδεικτικές)

Θέση κουμπιού	Είδος μαγειρέματος
1 - 2	Λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, κ.λ.π.
2 - 3	Ζέσταμα μικρών ποσοτήτων υγρού, διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφών, μαγείρεμα σαλτσών.
4 - 5	Ζέσταμα στερεών τροφών, απόψυξη κατεψυγμένων, ομελέτες 2-3 αυγών, φρούτα και όσπρια.
5 - 6	Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού, όσπρια σε σάλτσα, Ζουμερά φαγητά, παρασκευή μαρμελάδας.
6 - 7	Ψητό κρέας ή ψάρι, μπριζόλες, συκωτάκια, αυγά.
8 - 9	Βράσιμο μεγάλων ποσότητας νερού, τηγάνισμα πατατών, κ.λ.π.

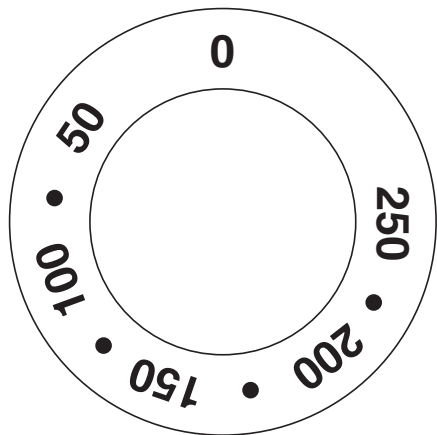


Fig. T

NL

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE THERMOSTAAT

Met de thermostaat (Fig. T) is het mogelijk een temperatuur tussen de 50°C en de 250°C in te stellen. Dit kunt u doen door de thermostaatknop naar rechts te draaien. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft gaat het rode controlelampje (B) uit en gaat weer branden als de oventemperatuur 10°C daalt.

GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJT (FIG. B,C)

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 draaispijt op de standaard.

Doe dit in zijn geheel in de oven op de tweede niveau en steek het uiteinde van het draaispijt in de aansluiting van de motor.

Kies functie 5 en let erop dat zowel de motor als het verhittingselement functioneert. Het controlelampje moet branden. Zet de lekschaal op een lager niveau.

Belangrijk: Als u de oven voor de eerste keer gebruikt moet u de oven ongeveer één uur zonder gerecht op 200°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.

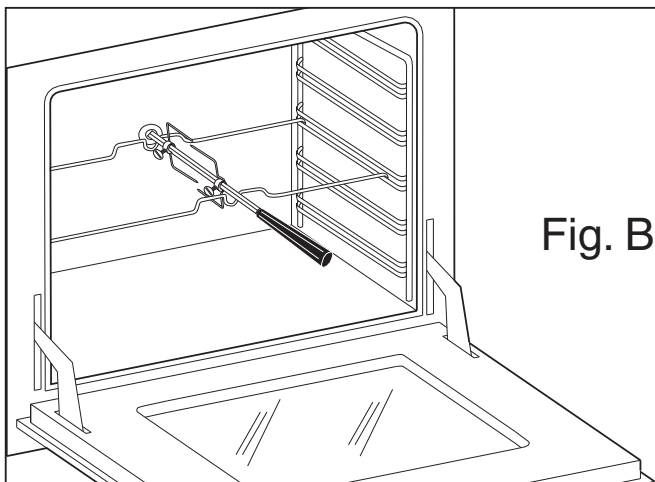


Fig. B

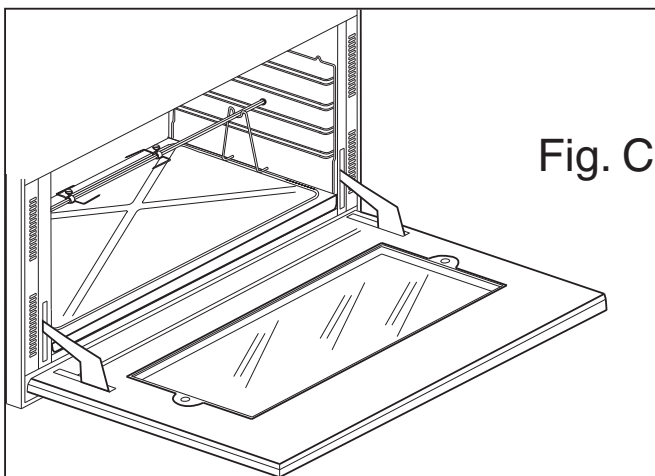


Fig. C

PT

USO DO TERMÓSTATO ELÉCTRICO

O termóstato (Fig. T) permite seleccionar uma temperatura entre 50°C e 250°C, rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio. A luz de aviso vermelha (B) apaga-se quando o forno tem atingido a temperatura desejada, acende novamente quando a temperatura no interior do forno diminui de 10°C.

USO DO ESPETO DE CHURRASCO (FIG. B,C)

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. Escolha a função 5 e verifique se o motor e a resistência funcionam. A luz de aviso deve acender. Coloque a prateleira do forno nas calhas mais baixas.

Importante: Quando utilizar o forno pela primeira vez, é preciso deixá-lo funcionar vazio a 200°C durante uma hora aproximadamente, com as janelas abertas. Desta maneira são eliminados os resíduos de óleo e resina, que produzem mau cheiro.

DK**BRUG AF ELEKTRISK TERMOSTAT**

Termostaten (Fig. T) som disponerer over et temperaturområdet fra 50 til 250°C drejes med urets retning. Den røde lampe (B) slukker, når den valgte temperatur er opnået. Den tænder igen, når ovnens indvendige temperatur falder med 10°C.

BRUG AF GRILLSPYD (FIG. B,C)

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. Vælg program 5 og sørg for at motor og modstand fungerer. Kontrollampen skal være tændt. Anbring en fedtopsamlingskål på et trin lavest i ovnen.

Vigtigt: Når ovnen bruges første gang, er det nødvendigt at holde den tændt i en time på 200°C, med vinduerne åbne, da ovnen udskiller lidt ubehagelige lugte på grund af fedtstoffer og olie.

SE**DEN ELEKTRISKA TERMOSTATENS FUNKTION**

Termostaten (Fig. T) medger ett temperaturval mellan 50°C och 250°C om ratten vrids medurs. Den röda lampan (B) släcks när ugnen har uppnått förvald temperatur. Den tänds åter när ugnstemperaturen går under 10°C.

GRILLSPETTETS FUNKTION (FIG. B,C)

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. Välj funktion 5 och kontrollera att motor och värmeelement fungerar. Lampan ska vara tänd. Placera dryppannan på den lägsta avsatsen.

Viktigt: När ugnen används första gången ska den stå på i cirka en timme vid 200°C och med fönstren i rummet öppna då det avges en dålig lukt när rester av olja och harts bränns bort.

GR**Χρήση του ηλεκτρικού θερμοστάτη**

Περιστρέφοντας δεξιόστροφα το θερμοστάτη (Fig. T), μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία του φούρνου, από 50 °C έως 250 °C. Όταν η θερμοκρασία του φούρνου φθάσει στην τιμή που προκαθορίσατε, το λαμπάκι του θερμοστάτη σβήνει. Το λαμπάκι θα ανάψει και πάλι όταν η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου ελαττωθεί κατά 10 °C.

Χρήση της σούβλας (Fig. B,C)

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.

Προσοχή: Όταν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, πρέπει να τον αφήσετε να λειτουργήσει, χωρίς να ψήνετε τίποτα, για 1 ώρα (200°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.

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

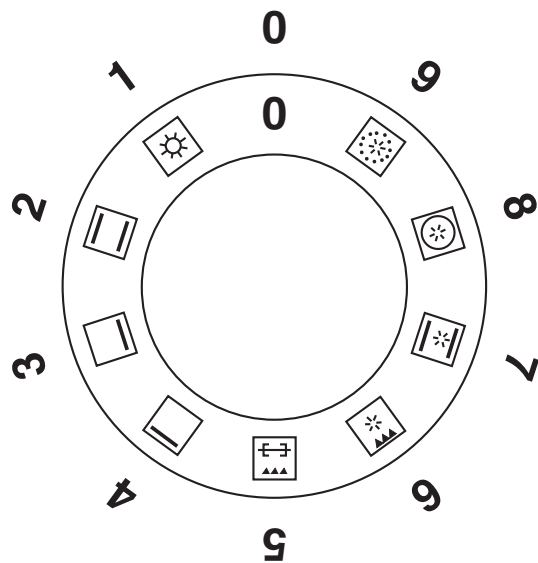
Particularmente apta para torrar e dar o toque de cor final a muitas comidas; é a função aconselhada para hamburgers, costeletas de porco, bifes de vitelo, solhas, sepíolas, etc.



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, bifes, 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.



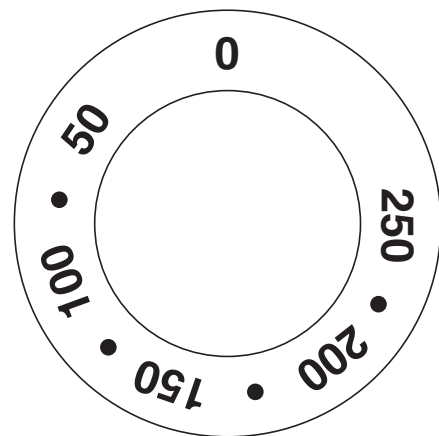
Selecteerknop (S)

Selector (S)

Kommutator/selektor (S)

Vred (S)

Κομπατάέρ (S)



Thermostaat (T)

Termóstato (T)

Termostat (T)

Termostatens funktion (T)

θερμοστάτη (T)



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 vælgekontakten 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 bruning og til det afsluttende bruning på mange madretter, det er den indikerede funktion til hamburgers, stegeben, kalvesteaks, fladfisk, små sepia, osv.



Het grillbakken med gesluten deur

Denne funktion 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.



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)

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



Vanlig statisk funktion

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



Tillagning med undervärme

Den här funktionen lämpar sig bäst för att avsluta tillagningen av olika rätter, speciellt bakelser (kakor, marängar, 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 bläckfiskar etc.



Tillagning med grill och stängd lucka

Den här funktionen 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 ψήσιματος, 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 ψήσιματος που ενδείκνυται ιδιαίτερα για το τελείωμα του ψήσιματος των τροφών, ειδικά για τα τα γλυκά από ζύμη (μπισκότα, μαρέγκες, γλυκά με μαγιά, τάρτες φρούτων, κ.λ.π.) και για άλλες τροφές.

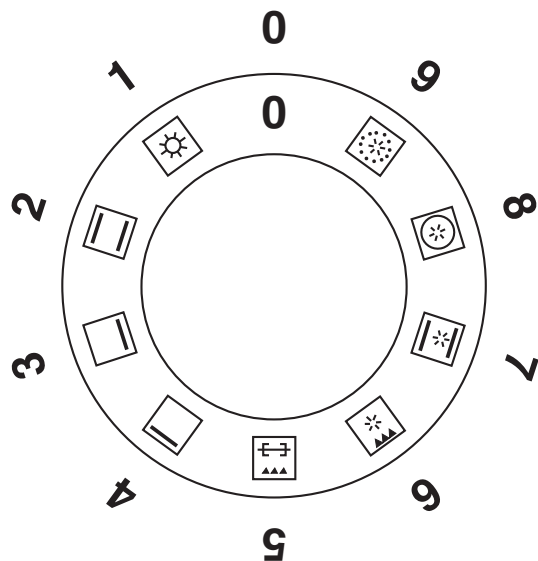


Ψήσιμο από πάνω

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 μοσχαρίσιες 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 σουβλάκι** (μόνο σε μερικά μοντέλα): Τοποθετήστε τη σουβλάκι στην ειδική υποδοχή και συνδέστε την με το μοτέρ. Ιδανικό για κοτόπουλο στο φούρνο, σουβλάκια, κ.λ.π.



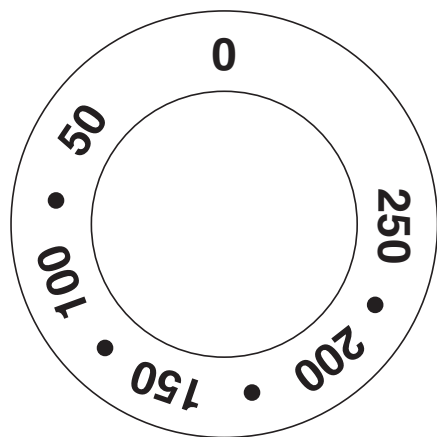
Selecteerknop (S)

Selector (S)

Kommutator/selektor (S)

Vred (S)

Κομιατέρ (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 termostatknappen (T). Termostatknappen 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: fläskkotletter, 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 termostarvredet (T). När inställd temperatur uppnåtts släcks termostatens indikeringslampa. Nu kan du sätta in maten i ugnen och välja program med väljarvredet (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, νόκι αλα ρομάνο, 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, πίπια, κοτόπουλο, κ.λ.π.

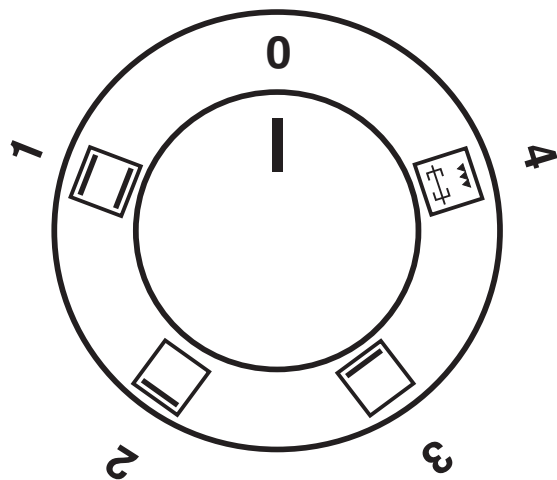
**8 Πολλαπλό ψήσιμο με κυκλοφορία αέρα**

Είναι η λειτουργία που σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτόχρονα διάφορα φαγητά ή σιδηήποτε 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.



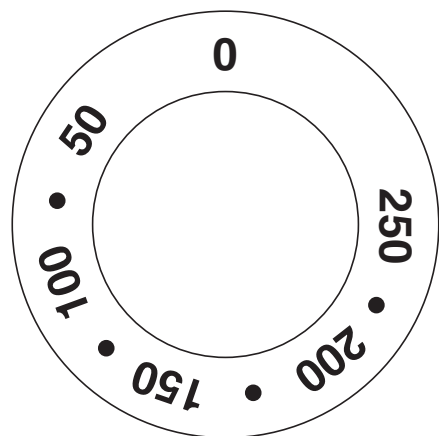
Selectieknop

Selector

Kommutator/selektor

Vred

Κομιτατέρ



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, gestoofd vlees, wild, kalfsvlees, schuimpjes en biscuits, fruit, enz.



2 Het van boven bakken

Vooraf 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, gezezen 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, 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.


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 μοσχάριες 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.

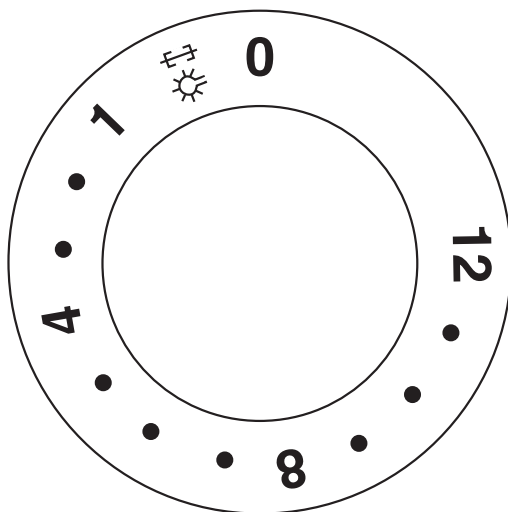
 **4 Ψήσιμο με γκριλ και κλειστή πόρτα**
 Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και σε βάθος ψήσιμο στη σχάρα, για ο γκρατέν, για ψήσιμο των κρεάτων γενικώς, για φιλέτα, μπριζόλες αλαφιορεντίνα, για ψάρι και λαχανικά στη σχάρα.
Χρήση του γκριλ και της σούβλας (μόνο σε μερικά μοντέλα): Τοποθετήστε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



NL

HOE U HET APARTE GRILLCOM- PARTIMENT MOET GEBRUIKEN

Draai de bedieningsknop van de grill met de klok mee totdat hij op de gewenste stand tussen 1 en 12 staat; 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 12 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 "0" OFF draaien.



PT

COMO USAR O COMPARTIMENTO GRILL SEPARADO

Virar o manípulo de controle do grill no sentido horário até alcançar a posição desejada de 1 até 12; 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 12, 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 bifes 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 "0" OFF.

DK**BRUG AF SEPARAT GRILLRUM**

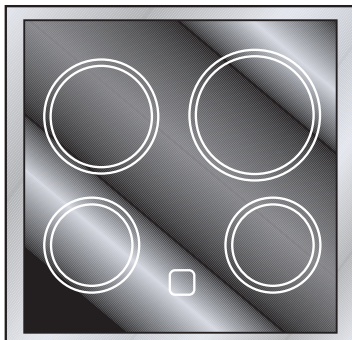
Drej grillens betjeningshåndtag med uret til den ønskede position (1- 12). Termostatens orange kontrollampe tændes. Det er normalt, at denne kontrollampe tændes og slukkes flere gange, når termostaten til justering af grilltemperaturen er i brug. Det anbefales altid at forvarme grillen ved at indstille betjeningshåndtaget i positionen for maks. temperatur (12) 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).

SE**ANVÄNDNING AV SEPARAT GRILLTRYMME**

Vrid grillens funktionsvred medurs till önskat läge mellan 1 och 12. 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 12 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. Lägg 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.

GR**ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ**

Περιστρέψτε δεξιόστροφα το διακόπτη ελέγχου του γκριλ, σε μία από τις θέσεις από 1 έως 12. 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 (12), για 3-5 λεπτά. Το μεγαλύτερο μέρος των τροφών ψήνονται στη σχάρα με τη μέγιστη θερμοκρασία. Ωστόσο, για ψιλοκομμένα 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.



NL

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Door de platte vormgeving van de glaskeramische kookplaat is de kookplaat veel makkelijker schoon te maken dan de traditionele kookplaten. Maak de kookplaat op dezelfde manier schoon als het andere glaswerk, ramen enz. in uw huis. Gebruik eenvoudigweg een zachte en vochtige doek en droog de kookplaat daarna voorzichtig af. Om de kookplaat grondiger te reinigen kunt u een speciaalproduct gebruiken dat u bij een huishoudelijke zaak of een ijzerhandel kunt kopen. Gebruik in ieder geval geen schurende producten. Het routinematige schoonmaken moet gebeuren als de kookplaat volledig afgekoeld is.

Pas op dat u geen stoffen die suiker bevatten op de kookplaat laat vallen als de kookplaat in werking is. Als dit per ongeluk toch gebeurt dan moet u het betreffende verwarmingselement onmiddellijk uitschakelen en de kookplaat met warm water schoonmaken waarbij u uiterst voorzichtig moet zijn om u niet te branden.

PT

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A forma achatada do plano de vidro-cerâmica facilita consideravelmente a limpeza em relação aos planos tradicionais. Lavar o plano da mesma maneira que se lava um vidro da vossa casa. Utilizar simplesmente um pano macio e húmido, depois enxugar delicadamente. Para uma limpeza mais cuidadosa pode ser utilizado um produto adequado que se pode encontrar nas lojas de electrodomésticos e na loja de ferragens. Em todo o caso não utilizar produtos abrasivos. A limpeza de rotina deve ser efectuada com o plano frio.

Atenção a não deixar cair sobre o plano durante o funcionamento substâncias que contenham açúcar. Se isso acontecesse, desligar imediatamente a resistência correspondente e lavar utilizando água quente antes que o vidro arrefeça. Ao efectuar tal operação extraordinária de limpeza a quente prestar muita atenção de maneira a não sofrer queimaduras.

DK**RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

Den keramiske kogeplades form forenkler rengøringen i forhold til rengøring af traditionelle kogeplader. Rengør kogepladen på samme måde som i forbindelse med rengøring af alle andre former for glas. Anvend blot en blød og fugtig klud. Aftør herefter kogepladen forsigtigt. Ved en mere grundig rengøring af kogepladen anvendes et specialprodukt til keramiske kogeplader, der fås forretninger med hvidevarer eller hos isenkræmmere. Anvend under ingen omstændigheder produkter med slibende egenskaber. Den almindelige rengøring skal udføres, når kogepladen er afkølet.

Undgå, at sukkerholdige væsker falder ned på kogepladen, når den er varm. Hvis dette sker, skal den pågældende kogezone straks slukkes. Rengør med varmt vand, inden kogezone afkøles. I forbindelse med udførelse af denne form for rengøring, mens kogezone er varm, skal du udvise stor forsigtighed, således at du ikke brænder dig.

SE**RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

Glaskeramikhällens plana yta gör rengöringen avsevärt lättare jämfört med de traditionella hällarna. Rengör hällen på samma sätt som du rengör dina fönster. Använd helt enkelt en mjuk och fuktig trasa och torka sedan av försiktigt. För en mer grundlig rengöring ska ett lämpligt rengöringsmedel som finns i handeln användas. Använd aldrig rengöringsmedel med slipverkan. Ordinarie rengöring ska utföras när hällen är kall.

Var noga med att inga ämnen som innehåller socker droppar på hällen under funktion. Om så sker ska du omedelbart stänga av den berörda värmezonen och rengöra med varmt vatten innan glaskeramikhällen svalnar. Var mycket försiktig så att du inte bränner dig vid rengöring av varm glaskeramikhäll.

GR**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Το πλατό των κεραμικών εστιών είναι εντελώς επίπεδο και αυτό διευκολύνει σημαντικά τον καθαρισμό του σε σχέση με τα παραδοσιακά πλατό. Καθαρίστε τις εστίες ακριβώς όπως καθαρίζετε τα τζάμια του σπιτιού σας. Χρησιμοποιήστε απλώς ένα μαλακό και υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τις εστίες με προσοχή. Για έναν καλύτερο καθαρισμό των εστιών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό προϊόν που μπορείτε να το βρείτε στα καταστήματα οικιακών συσκευών και σε άλλα ειδικά καταστήματα. Δεν πρέπει πάντως να χρησιμοποιήσετε διαβρωτικά υλικά. Ο καθημερινός καθαρισμός των εστιών πρέπει να γίνεται όταν οι αυτές είναι κρύες.

Προσέξτε ιδιαίτερα να μη ρίξετε πάνω στις εστίες ουσίες που περιέχουν ζάχαρη όταν αυτές είναι σε λειτουργία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, σβήστε αμέσως την εστία και καθαρίστε και καθαρίστε με ζεστό νερό πριν να κρυώσει το γυαλί. Σ' αυτές τις έκτακτες περιπτώσεις καθαρισμού, ενώ η εστία είναι ακόμη ζεστή, προσέξτε ιδιαίτερα να μην υποστείτε εγκαύματα.

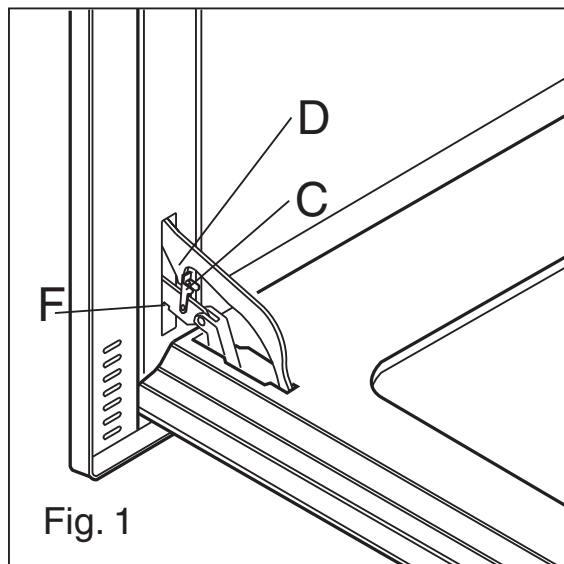
NL**PT**

Fig. 1

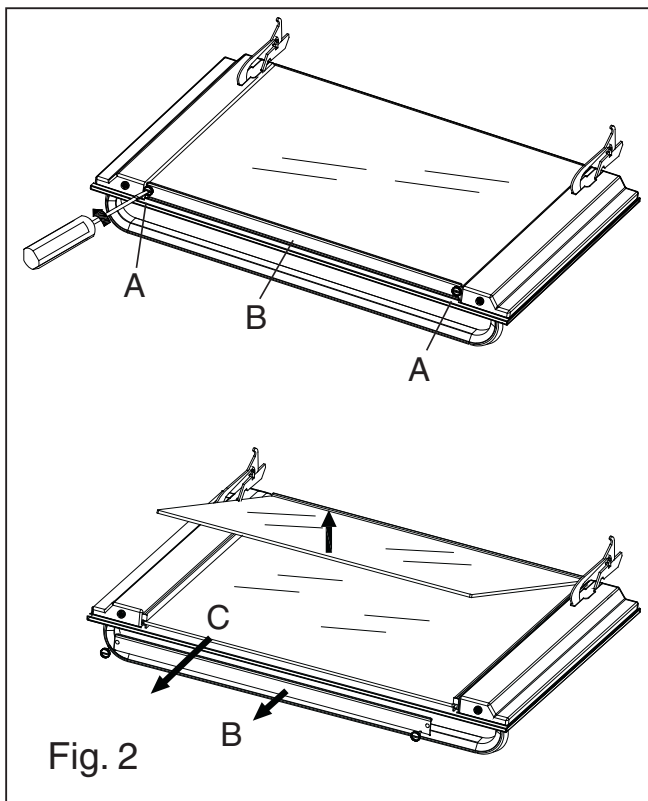


Fig. 2

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) er op 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.

LIMPIEZA 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 cozedura 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-LO.

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.

DK**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 "Afmontning 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.

SE**RENGÖRING OCH SKÖTSEL AV UGNEN**

Ugnen bör rengöras efter varje användningstillfälle. Matres-terna 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 ovannämnda 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.

GR**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, ξεβγάλτε 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 εργάζεστε 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 βάλετε 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

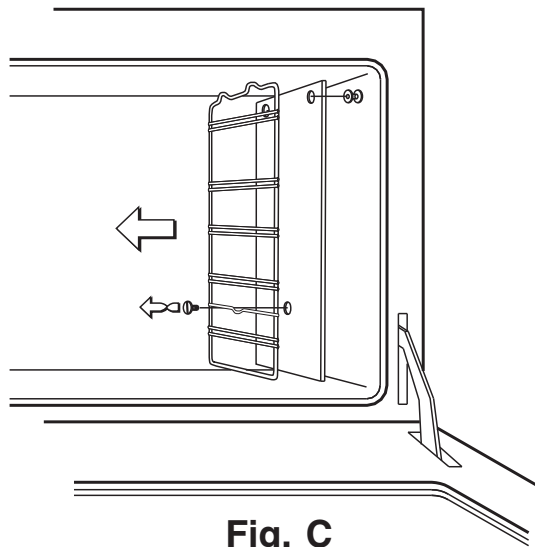


Fig. C

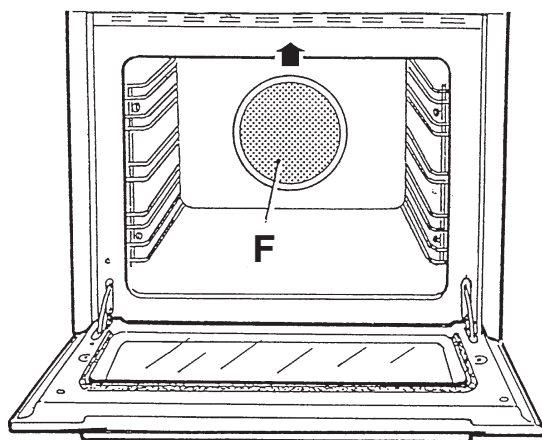


Fig. D

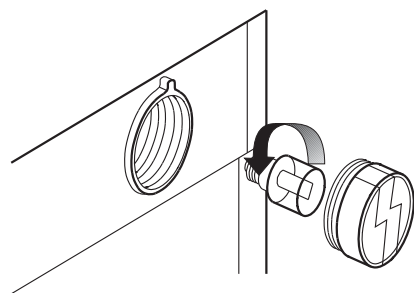


Fig. E

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.

LET OP: 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.

Fedtfiler (kun på visse modeller)

Det anbefales at rengøre antifedt-filtret 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-filtret (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.

Fedtfiler (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 använts.

Fig. C: Nedmontering av ugnens sidogaller

Fig. D: Nedmontering av antifett-filtret (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 θλάθης

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.

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 selectieknop 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.

NL**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
Savoyaarsepudding	170-180	2	30/40
Toast	230-250	2	7
Brood	200-180	3	40
Pizza	240-220	2/3	15/20

Zuiver indicatief.

PT**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 FÖR TILLAGNING MED VENTILERAD KONVEKTION**

KÖTT	C°		MIN.
Oxstek (ung ox)	70-180	2/3	40/50
Oxstek (kastrerad 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. Regulér selektoren på grill og regulér 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
Savoyaardsbeschuit	180-200	2	40/50
Appelbegneits	200-220	2	15/20
Savoyaarsepudding	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.
Oksesveg ungt kød	225	2/3	60/80
Oksesveg	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 oxve)	225	2/3	60/80
Oxstek (kastrerad oxve)	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**

ΚΡΕΑΣ	C°		ΛΕΠΤΑ
Μοσχάρι ψητό	225	2/3	60/80
Βοδινό ψητό	250	2/3	50/60
Μοσχάρακι γάλακτος ψητό	225	2/3	60/80
Αρνάκι ψητό	225	2	40/50
Ροσμπίφ	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.....	Κιτρινοπράσινο
55	Grijs.....	Cinzeno.....	Grå.....	Grå.....	Γκρι
66	Blauw.....	Azul.....	Blå.....	Blå.....	Μπλε
AA	Ontstekingstransformator.....	Transformador ignição.....	Transformator for tænding.....	Transformator för tändning.....	Μετασχηματιστής ανάμματος
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 bovelement.....	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 ovntermostat.....	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
K14	Aarddraad elektrische kookplaat.....	Cabo terra placa eléctrica.....	Jordledning til elektrisk kogeplade.....	Jordledning för elplatta.....	" γείωσης ηλεκτρικής πλάκας
K15	Aarddraad frame.....	Cabo terra armação.....	Jordledning til ramme.....	Jordledning för stomme.....	" γείωσης σκελετού
K16	Aarddraad barbecue-element.....	Cabo terra resistência barbecue.....	Jordledning til barbecue-element.....	Jordledning för barbecue-element.....	" " αντίστασης μπάρμπεκιου
K17	Aarddraad friteuse.....	Cabo terra resistência frigideira.....	Jordledning termoelement i frituregryde.....	Jordledare till fritösens varmeelement.....	Καλώδιο γείωσης αντίστασης φριτέζας
L1	Ovenverlichting.....	Luz forno.....	Ovnlys.....	Ugnsbelysning.....	Λάμπα φούρνου
L2	Ovenverlichting.....	Luz forno.....	Ovnlys.....	Ugnsbelysning.....	Λάμπα φούρνου
M	Klemmenstrook.....	Quadro de terminais.....	Klembræt.....	Kopplingsplint.....	Κλέμα
MA	Ontstekingsmicroschakelaar.....	Micro ignição.....	Mikroafbryder til tænding.....	Mikrobrytare för tändning.....	Μικροδιακόπτης ανάμματος
MD	Grillmicroschakelaar.....	Micro grelhador.....	Mikroafbryder til grill.....	Mikrobrytare för grill.....	Μικροδιακόπτης γκριλ
MG	Draaispit.....	Espeto.....	Mikroafbryder til roterende grillspyd.....	Mikrobrytare för roterande grillspett.....	Σούβλα
MP	Deurmicroschakelaar.....	Micro porta.....	Mikroafbryder til ovnlåge.....	Mikrobrytare för ugnslucka.....	Μικροδιακόπτης πόρτας
N	Nul.....	Neuro.....	Neutral.....	Nolla.....	Ουδέτερο
P	Minutenteller/Programmakiezer.....	Conta-minutos / Programador.....	Minuttæller/programmeringsenhed.....	Timer/programmeringsenhed.....	Μετρητής λεπτών/Προγραμματιστής
P	Minutenteller/Klok.....	Conta-minutos / Relógio.....	Minuttæller/ur.....	Timer/ur.....	Μετρητής λεπτών / Ρολόι
PE	Elektrische kookplaat.....	Placa eléctrica.....	Elektrisk kogeplade.....	Elplatta.....	Ηλεκτρική πλάκα
R1	Bovelement.....	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
R5	Barbecue-element.....	Resistência barbecue.....	Barbecue-element.....	Barbecue-element.....	Αντίσταση μπάρμπεκιου
R6	Verwarmingselement van de friteuse.....	Resistência frigideira.....	Termoelement i frituregryde.....	Fritösens varmeelement.....	Αντίσταση φριτέζας
RE	Energieregelaar.....	Regulador energia.....	Energijustering.....	Energijustering.....	Ρυθμιστής ηλεκτρ. ενέργειας
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
S5	Barbecuecontrolelampje.....	Luz de aviso barbecue.....	Kontrollampe barbecue.....	Kontrollampa, barbecue.....	Λαμπάκι μπάρμπεκιου
S6	Controlelampje elektrische kookplaat.....	Luz de aviso placa eléctrica.....	Kontrollampe elektrisk kogeplade.....	Kontrollampa, elplatta.....	Λαμπάκι ηλεκτρικής πλάκας
S7	Draaispitcontrolelampje.....	Luz de aviso espeto de churrasco.....	Kontrollampe roterende grillspyd.....	Kontrollampa, roterande grillspett.....	Λαμπάκι σούβλας

S8	Restwarmte-indicatielampje	Luz de aviso calor residuo	Restvarmeindikator	Kontrollampa för eftervärme	Δείκτης υπόλοιπου θερμότητας
S9	Lampje van de friteuse	Luz piloto frigideira	Kontrollampe for frituregryde	Kontrollampa för frittös	Ενδεικτ. λυχνία φριτέζας
SP	Ontstekingsbougje	Vela ignição	Tændingsanordning	Tändanordning	Σπινθηριστής
T	Grillthermostaat	Termóstato grelhador	Termostat grill	Termostat, grill	Θερμοστάτης γκριλ
TF	Oventhermostaat	Termóstato forno	Termostat ovn	Termostat, ugn	Θερμοστάτης φούρνου
TR	Thermostaat van de friteuse	Termóstato frigideira	Termostat for frituregryde	Frittösens termostat	Θερμοστάτης φριτέζας
TS	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Sikkerhedsthermostat	Säkerhetsthermostat	Θερμοστάτης ασφαλείας
TT	Tangentiale thermostaat	Termóstato tangencial	Termostat med tangential	Termostat med tangential	Θερμοστάτης φυγοκεντρικού ανεμιστήρα
V	Ovenventilator	Ventilador forno	Ovnventilator	Ugnsfläkt	Ανεμιστήρας φούρνου
VT	Koelventilator	Ventilador arrefecimento	Ventilator til afkøling	Fläkt för nedkylning	Ανεμιστήρας ψύξης

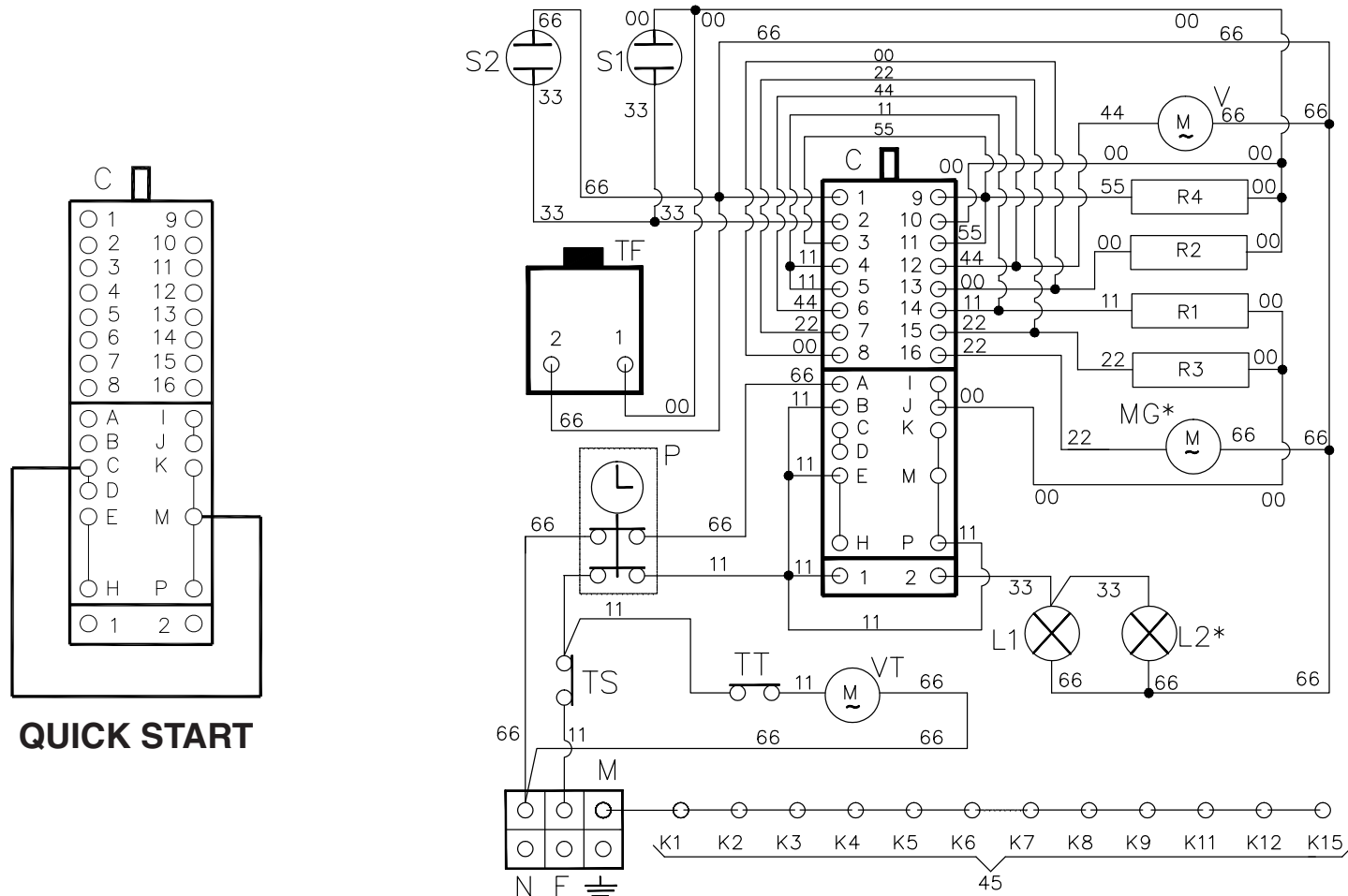
LET OP: de letters en de cijfers tussen haakjes zijn opties omdat het elektrisch schema niet van model tot model verschilt.

ATENÇÃO: as letras e os números entre parênteses são opcionais porque o esquema elétrico de modelo a modelo não muda.

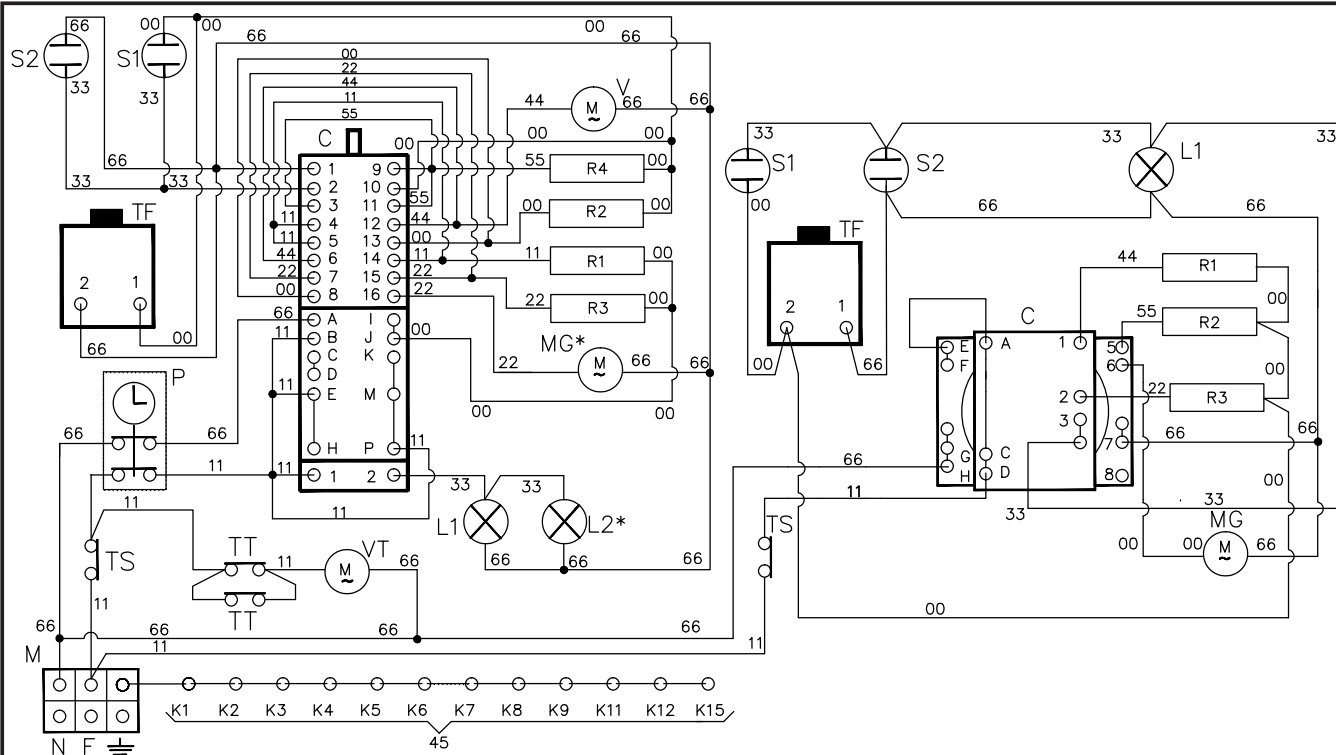
ADVARSEL: Bogstaverne og tallene i parentes findes ikke altid, idet el-skemaerne gælder for alle modeller.

OBSERVERA! Bokstäver och siffror inom parentes finns inte alltid, eftersom elschemat gäller samtliga modeller.

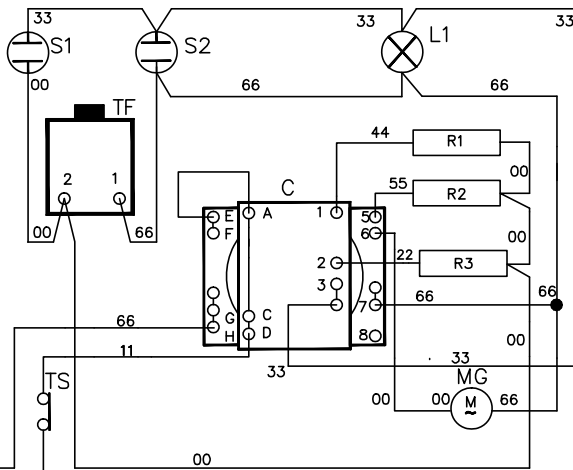
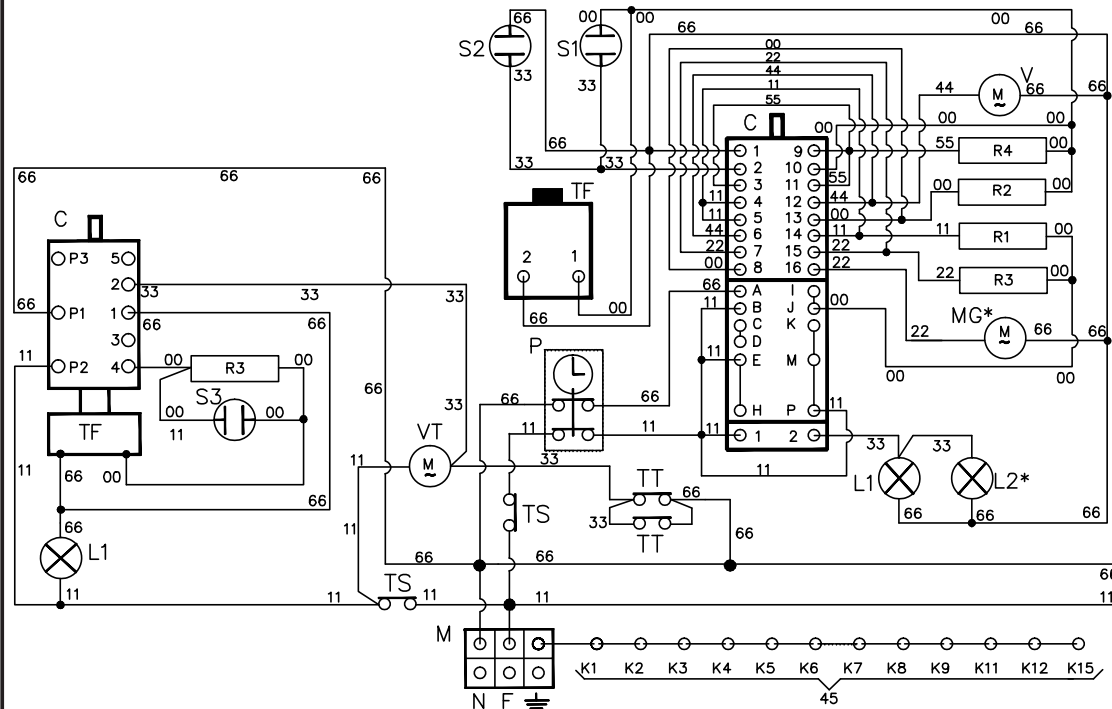
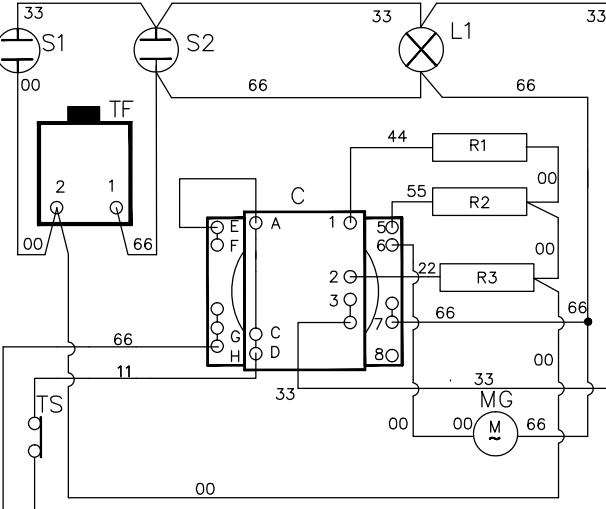
ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα μέρη των οποίων τα γράμματα και οι αριθμοί βρίσκονται σε παρένθεση είναι προαιρετικά, ενώ η ηλεκτρική συνδεσμολογία των διαφόρων μοντέλων είναι ίδια.



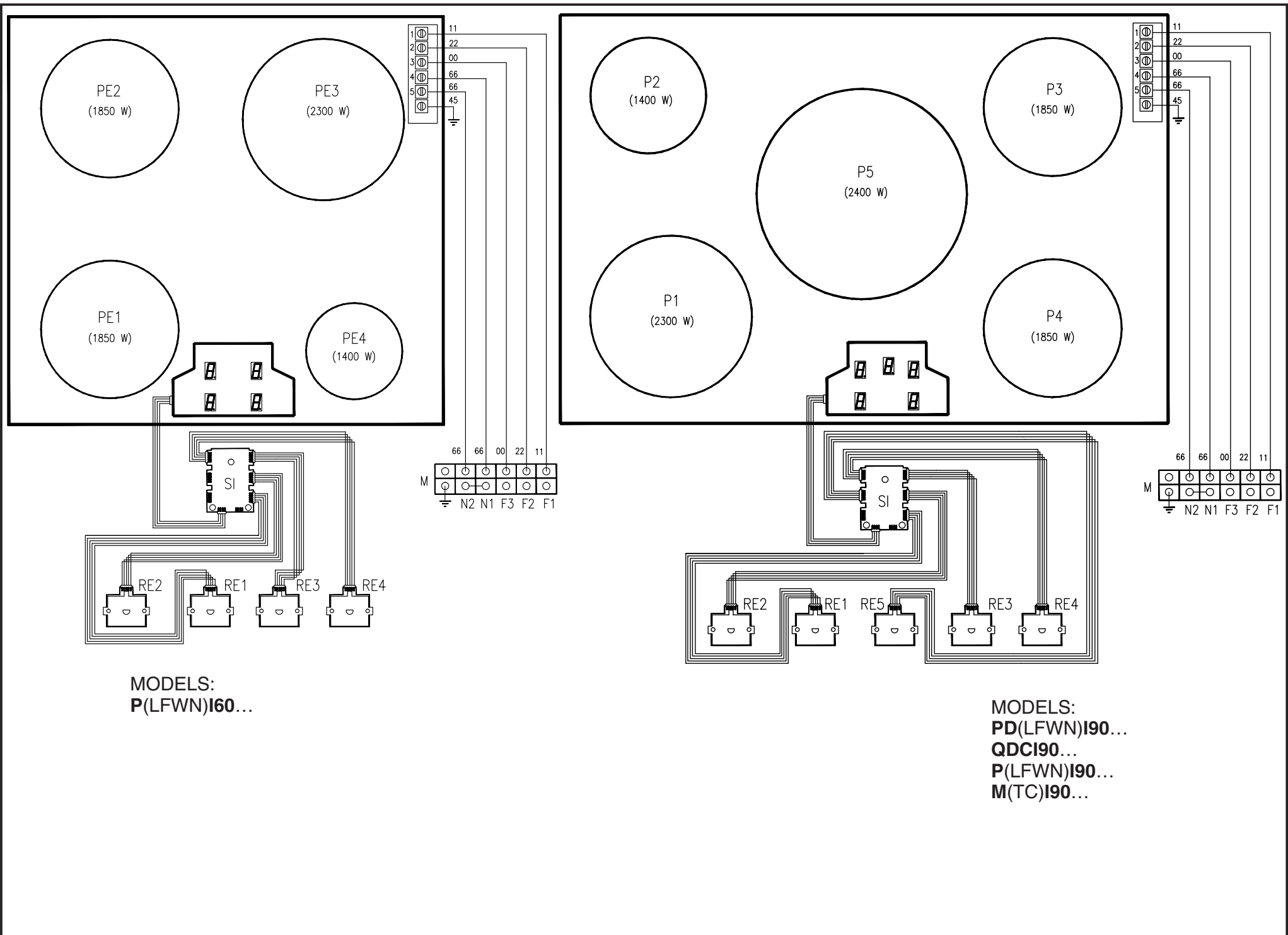
MODELS:
P(LFWN)I60...
P(LFWN)I90...
M(TC)I90...



MODELS:
 PD(LFWN)I90...
 PD(LFWN)I100...
 QDCI90...
 QDCI100...
 M(TC)DI100...

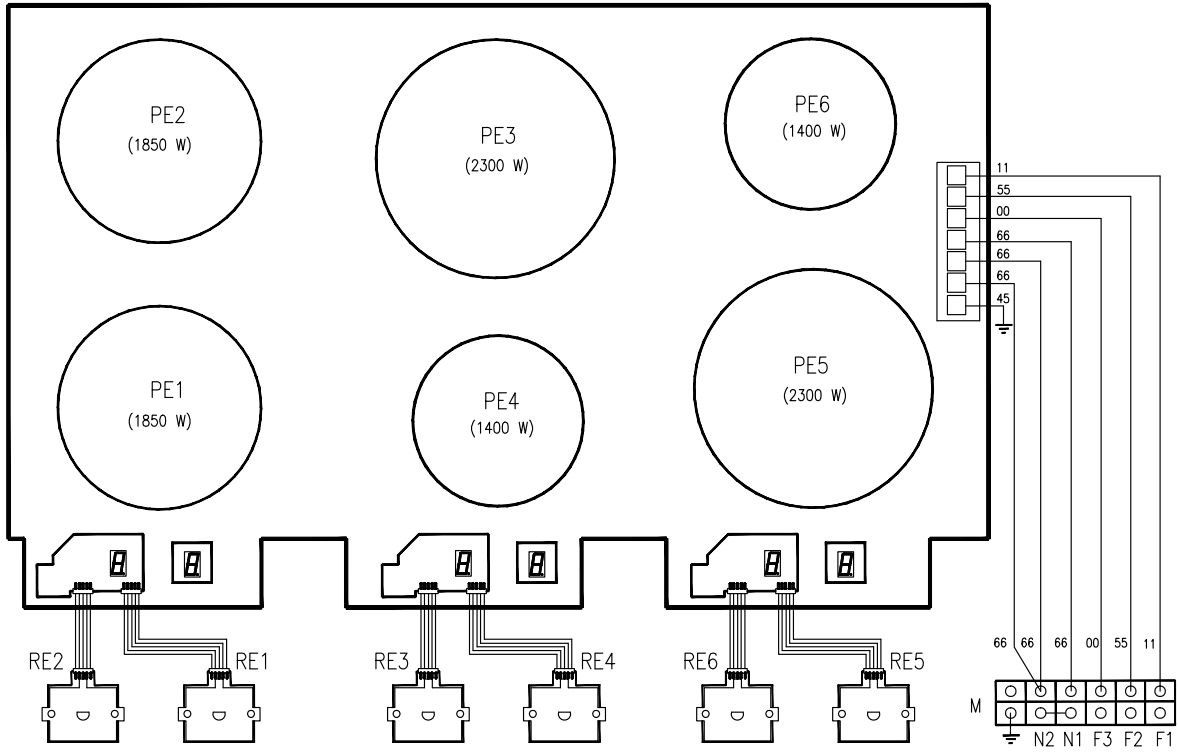


MODELS:
 PT(WQN)I100...



MODELS:
P(LFWN)I60...

MODELS:
PD(LFWN)I90...
QDCI90...
P(LFWN)I90...
M(TC)I90...



MODELS:
PD(LFWN)I100...
PT(WQN)I100...
QDCI100...
M(TC)DI100...