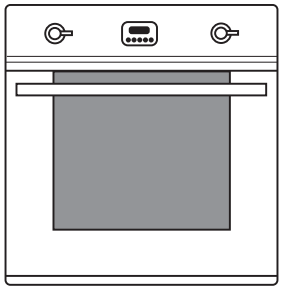


cod. I/301/07 2/11

NL

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK, DE INSTALLATIE EN HET ONDERHOUD

GASOVENS VOOR ONDERBOUW

PT

INSTRUÇÕES PARA USO, INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

FORNOS A GÁS DE ENCAIXE

DK

VEJLEDNING TIL BRUG, INSTALLATION OG VEDLIGEHOLDELSE

GASINDBYGNINGSOVNE

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING, INSTALLATION OCH UNDERHÅLL

GASUGN

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

ΤΟΠΟΘΕΤΗΜΕΝΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΑΕΡΙΟ

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.

1. **Let op-** Deze bepalingen gelden voor het type toestel dat is aangegeven op het voorblad.
2. Deze handleiding is enkel geldig voor het land dat is aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Nagaan of alle hulpstukken aanwezig zijn bij het toestel, evenals de documenten betreffende de bijstand/garantie.
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. Om het inschrijvingsnummer na te gaan (zie plaat op de eerste pagina).
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. **Let op-** 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 elettriciteitsnet en het gasleidingnet: het apparaat moet geïnstalleerd worden conform de van kracht zijnde normen en mag enkel gebruikt worden in goed verluchte ruimtes. De handleiding doornemen vooraleer het apparaat te installeren en in gebuik te nemen; de installatie, het afregelen en het onderhoud mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.
6. **Let op-** Ga na of er voldoende luchtcirculatie is rond het apparaat. Dit apparaat is niet aangesloten op een systeem voor de afvoer van verbrandingsstoffen, daarom moet bijzondere aandacht besteed worden aan de verluchting van de ruimte overeenkomstig de van kracht zijnde normen betreffende de installatie.
7. **Let op-** Het gebruik van een gasfornuis zorgt voor warmte en vochtigheid in de ruimte waarin het geïnstalleerd werd. Een goede verluchting van de keuken is dus vereist: daartoe natuurlijke verluchtingsgaten vrijlaten of een mechanisch afvoersysteem voorzien (mechanische zuigkap). Een langdurig en intens gebruik van het apparaat kan een bijkomende verluchting noodzakelijk maken, door het openen van een raam of door het verhogen van het zuigvermogen van een eventueel mechanisch afvoersysteem.

Let op- bepaalde toegankelijke onderdelen van de oven kunnen

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.

1. **ATENÇÃO**- Estas advertências se referem ao tipo de aparelho indicado na capa.
2. Estas instruções são válidas somente para o país indicado na placa que contém os dados do aparelho. Verifique que dentro do aparelho se encontrem todos os acessórios, assim como a documentação relativa à assistência/garantia.
3. Antes de utilizar o aparelho, leia com atenção o manual de instruções que contém, entre as outras coisas, informações muito importantes relativamente à segurança durante a instalação, sobre o uso e a manutenção. O manual de instruções deve ser guardado com cuidado para sucessivas consultas. Para a identificação do número de matrícula (veja a placa na primeira página).
4. A segurança eléctrica deste aparelho é garantida somente tendo efectuado uma ligação correcta de terra ⏚ conforme exigido pelas normas em matéria. É fundamental certificar-se de que essas normas tenham sido respeitadas; no caso de dúvidas dirija-se a uma pessoa qualificada para que controle minuciosamente a instalação eléctrica. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos provocados por uma instalação de ligação de terra defeituosa.
5. **ATENÇÃO**- Antes de ligar o aparelho verifique, se as características técnicas indicadas na placa correspondem exactamente àquelas da instalação eléctrica e da rede de distribuição do gás: o aparelho deve ser instalado em conformidade com as regulações em vigor e utilizado somente em ambiente bem ventilado. Consulte as instruções antes de instalar e utilizar o aparelho; a instalação, a regulação e a manutenção devem ser efectuadas por pessoal qualificado.
6. **ATENÇÃO**- Controle que à volta do aparelho o ar possa circular livremente. Este aparelho não é ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão, portanto deve ser prestada muita atenção em matéria de ventilação do local em conformidade e no respeito das normas de instalação aplicáveis.
7. **ATENÇÃO**- A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local no qual for instalado. É necessário garantir uma óptima ventilação/arejamento da cozinha: mantendo aberturas de arejamento natural ou instalar um dispositivo de arejamento mecânico (extractor de aspiração mecânica). Uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode tornar necessária uma ventilação suplementar: abrindo uma janela ou aumentando a potência do eventual aspirador mecânico.

ATENÇÃO- algumas partes acessíveis do forno podem estar

DK

APPARATERNES EGENSKABER

Typeskiltet med apparatets egenskaber er anbragt ved tætningslisten på ovnens låge og er synlig, når lågen er åben.
1. **Bemærk! -** Denne vejledning refererer til de apparatmodeller, som er angivet på omslaget.
2. Denne vejledning gælder kun for det land, som er angivet på typeskiltet. Kontroller tilstedeværelsen af alt tilbehør samt dokumentation vedrørende kundeservice og garantiforhold.
3. Læs vejledningen grundigt, før apparatet tages i brug, da den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed ved installation, brug og vedligeholdelse. Instruktionsbogen skal opbevares omhyggeligt med henblik på fremtidig brug. Apparatets serienummer kan findes på typeskiltet (se skiltet på side 1)
4. Sikkerhed i forbindelse med el-tilslutningen af dette apparat garanteres kun, hvis det forsynes med korrekt jordforbindelse ⏚ ifølge gældende normer. Det er af afgørende betydning at sikre sig, at gældende normer er overholdt. Ved tvivlspørgsmål bør du henvende dig 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, som skyldes en installation med dårlig jordforbindelse.
5. **Bemærk! -** Før tilslutning af apparatet skal du sikre dig, at de tekniske data, der fremgår af typeskiltet, svarer til den elektriske strømforsyning og gasforsyningen.
Apparatet skal installeres i overensstemmelse med de gældende regler og må kun anvendes i omgivelser med god ventilation. Læs vejledningen inden du installerer og anvender apparatet. Installation, regulering og vedligeholdelse skal udføres af kvalificeret personale.
6. **Bemærk! -** Sørg for fri ventilation omkring apparatet. Dette apparat er ikke tilsluttet en ventilator til udsugning af forbrændingsgasser og derfor skal man være opmærksom på, at lokalets ventilationsforanstaltninger er i overensstemmelse med de gældende former for installation af gasapparater
7. **Bemærk! -** Et gaskomfur udvikler varme og fugt i installationslokalet. Det er nødvendigt at sørge for god ventilation i køkkenet ved at holde de naturlige ventila-

SE

UTRUSTNINGENS DATA

Märkplåten med tekniska data är placerad på ugnsluckans tätningslist och går att se när luckan är öppen.
1. **VARNING** - Dessa varningar hänvisar till typen av utrustning som anges på första sidan.
2. Dessa instruktioner gäller endast för landet som anges på utrustningens märkplåt. Kontrollera att alla tillbehör finns inuti utrustningen och att dokumentationen för garanti/assistans medföljer.
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.För identifiering av serienummer (se märkplåt på första sidan)
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 kvalifi cerad personal vid tveksamheter för att få elsystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av en felaktig jordning.
5. **VARNING** - Kontrollera att de tekniska data som anges på märkplåten stämmer överens med elsystemets och gasnätets: utrustningen ska installeras i enlighet med gällande föreskrifter och får användas endast i väl ventilerade lokaler. Konsultera instruktionerna innan utrustningen installeras och används: installationen, justeringen, underhållet, får utföras endast av kvalificerad personal.
6. **VARNING** - Kontrollera att luften kan flyta fritt runt utrustningen. Denna utrustning är inte kopplad till någon anordning för utsläpp av förbränningsgaserna och lokalernas ventilation måste därför förutses med största uppmärksamhet enligt gällande installationsnormer.
7. **VARNING** - Användning av gasdriven ugn/spishäll framkallar värme och fuktighet i lokalen där den är installerad. En god ventilation måste garanteras för köket: genom att hålla naturliga luftintag öppna eller genom installation av en mekanisk vädringsenhet (mekanisk köksfläkt). En lång och intensiv användning av utrustningen kan kräva en ytterligare ventilation: genom att

GR

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΣΥΣΤΚΕΥΩΝ

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

1. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Αυτές οι προειδοποιήσεις αφορούν στον τύπο συσκευής που αναφέρεται στις σελίδες του εξώφυλλου.
2. Αυτές οι οδηγίες ισχύουν μόνο για την χώρα που αναφέρεται στην πινακίδα της συσκευής. Ελέγξτε ότι στο εσωτερικό της συσκευής υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ καθώς και τα σχετικά έγγραφα για την τεχνική βοήθεια/ εγγύηση.
3. Πριν από την χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών. . Σ-αυτό περιέχονται, μεταξύ άλλων, πολύ σημαντικές πληροφορίες που αφορούν στην ασφάλεια κατά την εγκατάσταση, χρήσης και συντήρησης. Διατηρήστε το παρόν φυλλάδιο σε καλή κατάσταση, για να μπορείτε να το συμβουλευτείτε όποτε χρειαστεί μελλοντικά. Για την αναγνώριση του αύξοντα αριθμού (βλέπτε πινακίδα που βρίσκεται στην πρώτη σελίδα).
4.Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής εξασφαλίζεται, 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 δεν φέρει καμιά ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν λόγω κακής γείωσης
5. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Πριν συνδέσετε τη συσκευή ελέγξτε ότι τα τεχνικά χρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα αντιστοιχούν εντελώς σε αυτά του ηλεκτρικού δικτύου και στο δίκτυο διανομής αερίου: η εγκατάσταση της συσκευή θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις ισχύουσες ρυθμίσεις και χρησιμοποιώντας μόνο σε χώρο καλά αερισμένο. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες πριν την εγκατάσταση και πριν την χρήση της συσκευής. Η εγκατάσταση, η ρύθμιση και η συντήρηση θα πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο προσωπικό.
6. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Βεβαιωθείτε ότι γύρω από τη συσκευή μπορεί να κυκλοφορήσει ελεύθερα ο αέρας. Αυτή η συσκευή δεν είναι συνδεμένη με συσκευή εκφόρτωσης των προϊόντων καύσης, γι'αυτό θα πρέπει να δίνεται μεγάλη προσοχή σε ότι αφοράς στον αερισμό του χώρου σύμφωνα και τηρώντας τους εφαρμοζόμενους κανονισμούς εγκατάστασης
7. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Η χρήση μιας συσκευής ψησίματος με αέριο παράγει θερμότητα και υγρασία στον χώρο στον οποίο είναι εγκαταστημένο. Θα πρέπει να εξασφαλίσετε ένα καλό αερισμό στην κουζίνα:

NL

warm zijn, hoedanook binnen de van toepassing zijnde norm, daarom wordt aangeraden kinderen uit de buurt te houden tijdens het gebruik.

8. **Let op-** Als het stopcontact niet geschikt is met het oog op de stekker moet u deze vervangen door een stopcontact dat wel geschikt is. Bij twijfel moet u contact opnemen met een vakman die eveneens moet controleren of de doorsnede van de kabels van het stopcontact berekend is op het vermogen dat het apparaat gebruikt. Wij adviseren u geen adapters, verloopstekkers of verlengsnoeren te gebruiken.

9. **Let op-** Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt moet u de elektrische stroomtoevoer en de hoofdschakelaar uitschakelen en de gaskraan dichtdraaien.

10. **Let op-** Dek de luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.

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

12. **Let op-** 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. Vooraleer het toestel te installeren nagaan of er geen beschadiging is die de veiligheid ervan in gevaar brengt.

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. Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte psychische of motorische capaciteiten of die geen kennis hebben van of ervaring hebben met het toestel, tenzij er een persoon aanwezig is – die verantwoordelijk is voor hun veiligheid – die toezicht houdt of de nodige uitleg kan geven over het gebruik van het toestel. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het toestel.

14. Alvorens het apparaat schoon te maken of onderhoudswerkzaamheden te verrichten moet u de stroomtoevoer

PT

quentes, em todo o caso no respeito da norma aplicável se aconselha durante a utilização de manter as crianças longe.

8. **ATENÇÃO**- Se a 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. **ATENÇÃO**- Quando o aparelho ficar inutilizado, tire a ligação eléctrica, desactive o interruptor geral e feche o gás.

10. **ATENÇÃO**- Não tape as grelhas de ventilação ou de dissipação do calor.

11. **ATENÇÃO**- Se o cabo de alimentação eléctrica do aparelho estiver danificado, deve ser substituído exclusivamente por um serviço de assistência autorizado pelo fabricante.

12. **ATENÇÃO**- O aparelho só pode ser utilizado para as finalidades para as quais se destina (cozedura). Outra utilização qualquer (por exemplo, para o aquecimento de um quarto) é imprópria e por conseguinte perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos provocados por usos impróprios. Antes de instalar o aparelho verifique que o mesmo não resulte estragado de maneira tal a comprometer a segurança.

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

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

B. nunca utilize o aparelho estando descalço.

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. Este aparelho não é destinado ao uso por parte de pessoas (incluídas as crianças) com reduzidas capacidades psíquicas e motoras, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que exista uma supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável para a sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para não permitir que brinquem com o aparelho.

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 apropriado.

15. No caso de avarias ou de mau funcionamento, desligue o aparelho, feche a torneira do gás e não tente nenhuma reparação que só pode ser efectuada por um centro de assistência autorizado. Exija sempre peças sobresselentes de origem. O

DK

tionsskakter åbne eller installere mekanisk udluftning (emhætte). Lang tids intens brug af ovnen kan give behov for ekstra udsugning og det tilrådes at åbne et vindue eller øge effekten på emhætten.
Bemærk! - Nogle af ovnens dele kan være varme og det anbefales at holde børn på sikker afstand af apparatet.
8. **Bemærk! -** Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal det udskiftes til et, som passer, og i dette tilfælde bør der rettes henvendelse til en autoriseret fagmand, som samtidigt kan afgøre, om strømforsyningsledningen kan modstå belastningen fra apparatet. Brug af stikdåser og forlængerledninger frarådes.
9. **Bemærk! -** Hvis apparatet ikke er i brug, tages stikket ud og der slukkes for eksterne strømafbrydere og lukkes for gassen.
10. **Bemærk! -** Undgå tilstopning eller blokering af ventilationsåbninger og køleribber.
11. **Bemærk! -** I tilfælde af beskadigelse af ledningen til strømforsyningen, skal denne udskiftes af en autoriseret fagmand, som er autoriseret af producenten.
12. **Bemærk! -** Apparatet må kun bruges til madlavning og enhver anden anvendelse (fx. rumopvarmning) anses for ukorrekt brug og dermed farlig. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af uhensigtsmæssig brug. Før installation af apparatet kontrolleres, at dette ikke er beskadiget og dermed udgør en sikkerhedsrisiko.
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 skal disse anvendes med stor forsigtighed og nødvendige forholdsregler.
D. Træk ikke i ledningen når du skal fjerne stikket fra stikkontakten.
E. udsæt ikke apparatet for belastninger, såsom regn, sol, osv.
F. Dette apparat må ikke anvendes af personer (eller børn) med psykisk og motoriske handicap eller ukyndige personer uden opsyn. Børn skal holdes under opsyn for at forhindre leg med apparatet.
14. Før enhver form for rengøring og vedligeholdelse

SE

öppna ett fönster eller öka hastigheten på en eventuell mekanisk köksfläkt.
VARNING - vissa av ugnens åtkomliga delar får enligt gällande föreskrifter vara varma, men vi rekommenderar ändå att hålla barn på avstånd under användningen.
8. **VARNING** - 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. **VARNING** - När utrustningen inte används ska strömmen brytas, strömbrytaren slås ifrån och gasen stängas av.
10. **VARNING** - Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.
11. **VARNING** - En skadad elledning på utrustningen får endast bytas av en serviceverkstad som auktoriserats av tillverkaren.
12. **VARNING** - 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 frånsäger sig allt ansvar för skador som uppstår på grund av felaktigt användande av denna utrustning. Innan maskinen installeras, kontrollera att den inte har skador som kan äventyra dess säkerhet.
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. Utrustningen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatta psykiska eller motoriska förmögenheter eller som saknar kunskap och erfarenhet, om inte övervakade eller upplärda av en person som ansvarar för deras säkerhet! Barn måste hållas under uppsyn för att garantera att de inte leker med utrustningen.
14. Innan rengöring eller underhåll utförs ska utrustningen kopplas bort från elnätet genom att dra ut elsladden och

GR

Κρατώντας ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικού αερισμού ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού αερισμού (απορροφητήρας μηχανικής αναρρόφησης). Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να κάνει αναγκαίο έναν συμπληρωματικό αερισμό: ανοίγοντας ένα παράθυρο ή αυξάνοντας την ισχύ ενός ενδεχόμενου μηχανικού απορροφητήρα.
ΠΡΟΣΟΧΗ: μερικά προσβάσιμα μέρη του φούρνου μπορούν να είναι ζεστά σύμφωνα με τον εφαρμόσιμο κανονισμό, σας συνιστάται πάντως κατά την διάρκεια της χρήσης να κρατάτε τα παιδιά μακριά.
8. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Αν η πρίζα δεν ταιριάζει με το φις, αντικαταστήστε την. Σ'αυτήν την περίπτωση, απευθυνθείτε σε κάποιον ηλεκτρολόγο και ζητήστε του να ελέγξει αν η διατομή των καλωδίων της πρίζας μπορεί να αντέξει την απορροφούμενη ισχύ της συσκευής. Σας συνιστούμε να μη χρησιμοποιήσετε προσαρμοστές, πολλαπλά φις ή προεκτάσεις.
9. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα, κατεβάζοντας το γενικό διακόπτη, και κλείστε την παροχή του αερίου.
10. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Μην τοποθετείτε αντικείμενα που αποφράζουν τη σχάρα αερισμού και ψύξης.
11. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Αν το καλώδιο της συσκευής φθαρεί, καλέστε αποκλειστικά ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις) για να το αντικαταστήσουν.
12. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: 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 καμιά 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:
Α. μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
Β. μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ξυπόλυτοι.
Γ. αποφεύγετε τη χρήση προεκτάσεων. Αν αυτό είναι αναγκαίο, πάρτε όλα τα δέοντα μέτρα ασφαλείας.
Δ. Μη βγάζετε το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
Ε. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κ.λ.π.).
ΣΤ. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε από άτομα με μειωμένες ψυχικές ή κινητικών ικανότητας (συμπερι-

NL

naar het apparaat uitschakelen, de stekker eruit trekken of de elektrische stroomtoevoer onderbreken met behulp van de speciale schakelaar.
15. Als er storingen in de werking optreden of als het apparaat niet goed functioneert, moet u het apparaat uitzetten, de gaskraan dichtdraaien en niet zelf aan het apparaat gaan sleutelen. Eventuele reparaties mogen uitsluitend door een erkende technische dienst uitgevoerd worden. Verlang altijd originele reserveonderdelen. Als deze aanwijzingen niet in acht genomen worden kunt u de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
16. Er wordt ten stelligste aangeraden om ervoor te zorgen dat gevaarlijke onderdelen niet toegankelijk zijn, vooral wanneer kinderen in de buurt zijn die met het toestel zouden kunnen spelen.
17. Gebruik geen brandbare vloeistoffen (alcohol, benzine e.d.) in de buurt van het apparaat terwijl het in werking is.
18. Om op de juiste manier te kunnen functioneren moeten de apparaten op gas in een goed geventileerde ruimte geplaatst worden. Let er daarom op dat bij de plaatsing van het apparaat de aanwijzingen die in het hoofdstuk "Plaatsing" vermeld worden nauwkeurig in acht genomen worden.
19. Als het toestel niet gebruikt wordt moeten alle knoppen in de uit-positie staan.
20. De materialen die gebruikt werden voor het vervaardigen van ons toestel zijn milieuvriendelijk en kunnen dus gerecycleerd worden. De verpakking moet buiten het bereik van kinderen gehouden worden en dient afgevoerd te worden langs de kanalen voor het sorteren van afval. Voor het afvoeren van toestellen gebruik maken van de mogelijkheden die de verkoper en/of de gemeente u biedt; maak uw toestel onbruikbaar vooraleer het af te voeren.
21. Het toestel wordt heel warm tijdens het gebruik. Let erop de warmte-onderdelen in de oven niet aan te raken.
22. **Let op-** toegankelijke onderdelen kunnen hoge temperaturen bereiken tijdens het gebruik. Kinderen moeten op veilige afstand gehouden worden.

PT

não cumprimento destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho.
16. Recomenda-se vivamente de não tornar acessíveis partes que possam representar um perigo, sobretudo se houver por ali crianças que poderiam usar o aparelho para brincar.
17. Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina...) nas proximidades do aparelho em funcionamento.
18. Os aparelhos a gás, para funcionarem correctamente, devem ser instalados em locais bem ventilados. Verifique, portanto, que a instalação tenha sido realizada segundo as indicações do capítulo “Instalação”.
19. Quando o aparelho não estiver inutilizado, os botões devem estar todos na posição fechada.
20. Os materiais utilizados para o fabrico do nosso electrodoméstico são compatíveis com o ambiente e por conseguinte recicláveis. Os resíduos da embalagem, não devem ser deixados ao alcance das crianças, mas devem ser eliminados utilizando os apropriados canais de recolha diferenciada. Para a destruição da vossa aparelhagem, devem utilizar as possibilidades de eliminação do vosso revendedor e/ou da vossa administração municipal; antes de eliminar o seu aparelho, lembre-se de o tornar inútil.
21. Durante a utilização o aparelho torna-se muito quente. Faça atenção a não tocar os elementos que aquecem dentro do forno.
22. **ATENÇÃO**- as partes acessíveis podem atingir temperaturas elevadas durante o uso. As crianças devem ser mantidas à distância.

DK

skal elforsyningen afbrydes og strømafbryderen slukkes.
15. I tilfælde af fejl eller dårlig funktion slukkes for apparatet og for gassen. Lad være med selv at udbedre skaderne, som kun bør udbedres af en autoriseret fagmand. Reparationer skal udføres med originale reservedele. Manglende overholdelse af disse forskrifter kan have negativ indflydelse på sikkerheden i forbindelse med brug af apparatet.
16. Det anbefales at afskærme eller afdække dele, der kan udsætte børn for fare under leg med apparatet.
17. Anvend ikke brandbare væsker (alkohol, benzin m.m.) i nærheden af apparatet, mens det er i brug.
18. Gasapparater skal installeres i lokaler med forsvarlig udluftning. Følg vejledningen i afsnittet om installation af apparatet.
19. Alle drejeknapper skal være i lukket position, når komfuret ikke er i brug.
20. Materialerne anvendt til konstruktion af dette komfur kan genanvendes. Emballagepakningen må ikke efterlades indenfor børns rækkevidde, men skal bortskaffes gennem affaldssorteringen. Ved skrotning af produktet er det muligt at henvende sig til forhandleren eller til kommunen. Apparatet skal gøres ubrugeligt før skrotning.
21. Under brug vil apparatet blive meget varmt. Udvis forsigtighed med at undgå at røre ved varmelegemerne inde i ovnen.
22. **Bemærk!** - De tilgængelige dele kan være meget varme under brug. Hold børn på god afstand af apparatet.

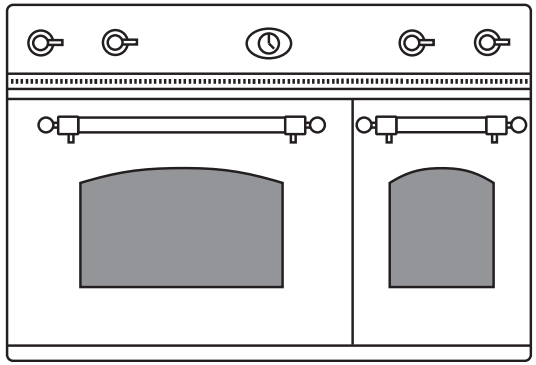
SE

bryta elen med strömbrytaren.
15. Stäng av utrustningen vid problem eller felfunktion och stäng gaskranen. Försök inte utföra några underhåll, utan kontakta alltid en serviceverkstad. Använd alltid originalreservdelar. Om dessa anvisningar inte följs riskeras utrustningens säkerhet.
16. Vi rekommenderar att inte göra delar som kan utgöra fara, tillgängliga,speciellt i närvaro av barn som skulle kunna använda utrustningen som leksak.
17. Använd inte eldfängda vätskor (alkohol, bensin,...) i närheten av utrustningen i funktion.
18. Gasdriven utrustning ska installeras i väl ventilerade lokaler för att fungera korrekt. Kontrollera därför att installationen utförs enligt anvisningarna i kapitlet ”Installation”.
19. När utrustningen inte används, ska alla knappar vara i avstängt läge.
20. Materialen som används för att tillverka vår köksutrustning är miljövänliga och kan återvinnas. Resterna av förpackningsmaterialet får inte lämnas inom räckhåll för barn, utan ska avyttras via de förutsedda uppsamlingsinsititutionerna. För skrotningen av er utrustning ska ni vända er till återförsäljaren eller /och er kommunala administration; kom ihåg att göra utrustningen obrukbar före skrotningen.
21. Under användningen blir ugnen mycket varm. Var försiktig att inte komma åt värmeelementen inuti ugnen.
22. **VARNING** - de åtkomliga delarna kan ha mycket höga temperaturer under användnigen. Bar måste hållas på avstånd.

GR

λαμβανομένων των παιδιών), ή που δεν έχουν εμπειρία ή γνώση, εκτός και αν υπάρχει επίβλεψη ή οδηγίες για την χρήση της συσκευής από ένα υπεύθυνο άτομο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να είναι επιβλέπονται για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
14. Πριν να καθαρίσετε τη συσκευή ή να προβείτε στη συντήρησή της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα, βγάζοντας το καλώδιο από την πρίζα ή κλείνοντας τον ειδικό διακόπτη.
15. Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας σβήστε τη συσκευή, κλείστε τη βάνα του αερίου και μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Η επισκευή πρέπει να γίνει αποκλειστικά από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις). Να απαιτείτε πάντοτε να χρησιμοποιούν γνήσια ανταλλακτικά. Αν αυτές οι υποδείξεις δεν τηρηθούν, μπορεί να υπάρξουν αρνητικές επιπτώσεις στην ασφάλεια της συσκευής.
16. Σας συνιστούμε θερμά να απομακρύνετε τα μέρη που μπορούν να προκαλέσουν κινδύνους, ιδίως αν υπάρχει η πιθανότητα να χρησιμοποιηθούν σαν παιχνίδι από μικρά παιδιά.
17. Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κ.λ.π.) κοντά στη συσκευή ενώ αυτή λειτουργεί.
18. Οι συσκευές αερίου, για να λειτουργήσουν σωστά, πρέπει να τοποθετηθούν σε χώρους με καλό αερισμό. Γι’αυτό, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τοποθέτηση της συσκευής σας έγινε σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου “Τοποθέτηση”.
19. Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται οι λαβές θα πρέπει να είναι στην θέση κλειστό.
20. Τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή της οικιακής συσκευής είναι συμβατά με το περιβάλλον και γι’αυτό ανακυκλώσιμα. Τα υπολείμματα της σκευασίας πρέπει να κρατιόνται μακριά από τα παιδιά, μα θα πρέπει να απορρίπτονται χρησιμοποιώντας τα ειδικά κανάλια διαφορικής συλλογής. Για την καταστροφή της συσκευής θα πρέπει να χρησιμοποιείτε την δυνατότητα απόρριψης στο κατάστημα του πωλητή και/ή στα ειδικά μέρη που ενδείκνυται από τον δήμο σας. Να θυμάστε ότι πριν την καταστροφή της συσκευής σας θα πρέπει να το καταστήσετε άχρηστο.
21. Κατά την χρήση η συσκευή γίνεται πολύ ζεστή. Δώστε προσοχή να μην ακουμπήσετε τα στοιχεία που θερμαίνονται στο εσωτερικό του φούρνου.
22. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: τα προσβάσιμα σημεία μπορούν να φτάσουν σε υψηλές θερμοκρασίες κατά την διάρκεια της χρήσης. Τα παιδιά θα πρέπει να κρατούνται σε απόσταση.

mod. D900...



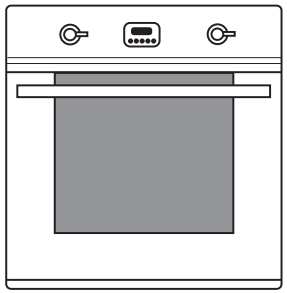
STD

Gasoven
Forno a gàs
Gasovn
Gasugn
ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ

MINI

Elektrische oven
Forno eléctrico
El-ovn
Elugn
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

mod. 600..., 700..., 800..., 900...



Gasoven
Forno a gàs
Gasovn
Gasugn
ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ

NL

Verbruik (kW - 230VAC)

Mod. 600...	1,70
Mod. 700...	2,30
Mod. 800..., 900...	2,30
Mod. D900...	3,40

Verbruik (kW - 230VAC)

Warmte ***mod. D900***	***STD***	***MINI***
Weerstand Zoolelement	---	0,8
Weerstand Dakelement	---	0,8
Weerstand grillelement	1,6	1,5

Hoeveelheid **(kW)**	**mod. 600-D900**	**700**	**800-900**
Ovenbrander	2,5	3,0	3,5

Verbruik	**mod. 600**	**700**	**800-900**
Verbruik g/h (G30)	182	218	255
Verbruik l/h (G20)	238	286	333

Hoeveelheid **(kW)**	**mod. 600-D900**	**700**	**800-900**
Verminderde hoeveelheid gas kW	0,9	1,15	1,3
Verminderd verbruik g/h (G30)	65	84	95
Verminderd verbruik l/h (G20)	86	109	124

PT

Absorção (kW - 230VAC)

Mod. 600...	1,70
Mod. 700...	2,30
Mod. 800..., 900...	2,30
Mod. D900...	3,40

Absorção (kW - 230VAC)

Resistência ***mod. D900***	***STD***	***MINI***
Resistência inferior	---	0,8
Resistência superior	---	0,8
Resistência grelhador	1,6	1,5

Capacidade gàs **(kW) mod. 600-D900**	**700**	**800-900**
Queimador do Forno	2,5	3,0	3,5

Consumos	**mod. 600**	**700**	**800-900**
Consumo g/h (G30)	182	218	255
Consumo l/h (G20)	238	286	333

Capacidade gás **(kW) mod. 600-D900**	**700**	**800-900**
Capacidade gás reduzida kW	0,9	1,15	1,3
Consumo reduzido g/h (G30)	65	84	95
Consumo reduzido l/h (G20)	86	109	124

DK

Effektforbrug (kW - 230VAC)

Mod. 600...	1,70
Mod. 700...	2,30
Mod. 800..., 900...	2,30
Mod. D900...	3,40

Effektforbrug (kW - 230VAC)

Varmeelement *mod. D900*	***STD***	***MINI***
Nederste varmeelement	---	0,8
Øverste varmeelement	---	0,8
Varmeelement grill	1,6	1,5

Gastilslutning **(kW)**	**mod. 600-D900**	**700**	**800-900**
Ovnens blus	2,5	3,0	3,5

Gasforbrug	**mod. 600**	**700**	**800-900**
Forbrug g/h (G30)	182	218	255
Forbrug l/h (G20)	238	286	333

Gasforsyningseffekt **(kW)**	**mod. 600-D900**	**700**	**800-900**
Reduceret gaseffekt kW	0,9	1,15	1,3
Reduceret gasforbrug g/h (G30)	65	84	95
Reduceret gasforbrug l/h (G20)	86	109	124

SE

Energiförbrukning (kW - 230VAC)

Mod. 600...	1,70
Mod. 700...	2,30
Mod. 800..., 900...	2,30
Mod. D900...	3,40

Energiförbrukning (kW - 230VAC)

Värmelement *mod. D900*	***STD***	***MINI***
Motstånd undervärme	---	0,8
Motstånd övervärme	---	0,8
Motstånd grill	1,6	1,5

Gaseffekt **(kW)**	**mod. 600-D900**	**700**	**800-900**
Ugnens brännare	2,5	3,0	3,5

Förbrukning	**mod. 600**	**700**	**800-900**
Förbrukning g/h (G30)	182	218	255
Förbrukning l/h (G20)	238	286	333

Gaseffekt **(kW)**	**mod. 600-D900**	**700**	**800-900**
Nedsatt gaseffekt kW	0,9	1,15	1,3
Nedsatt förbrukning g/h (G30)	65	84	95
Nedsatt förbrukning l/h (G20)	86	109	124

GR

Απορρόφηση (kW - 230VAC)

Mod. 600...	1,70
Mod. 700...	2,30
Mod. 800..., 900...	2,30
Mod. D900...	3,40

Απορρόφηση (kW - 230VAC)

Αντίσταση mod. D900	**STD**	**MINI**
Κάτω αντίσταση	---	0,8
Άνω Αντίσταση	---	0,8
Αντίσταση γκρίλ	1,6	1,5

Παροχή αερίου (kW)	**600-D900**	**700**	**800-900**
Φλόγιστρου Φούρνου	2,5	3,0	3,5

Κατανάλωση	**mod. 600**	**700**	**800-900**
Κατανάλωση g/h (G30)	182	218	255
Κατανάλωση l/h (G20)	238	286	333

Παροχή αερίου (kW)	**mod. 600-D900**	**700**	**800-900**
Μειωμένη παροχή αερίου kW	0,9	1,15	1,3
Μειωμένη κατανάλωσηg/h (G30)	65	84	95
Μειωμένη κατανάλωση l/h (G20)	86	109	124

fig. 1.1
mod. 600...

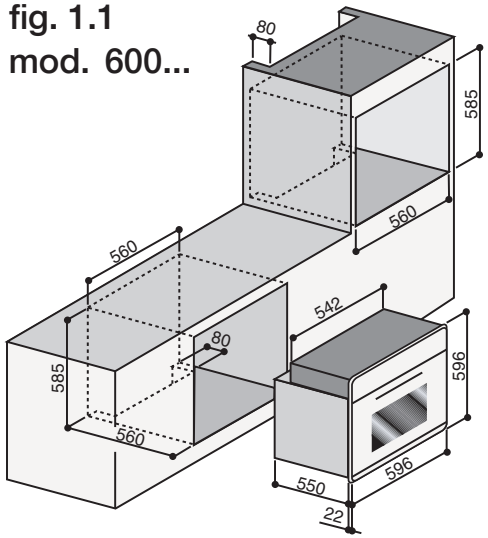
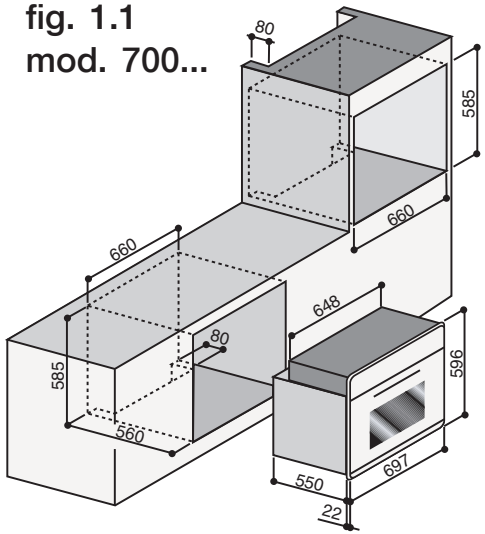
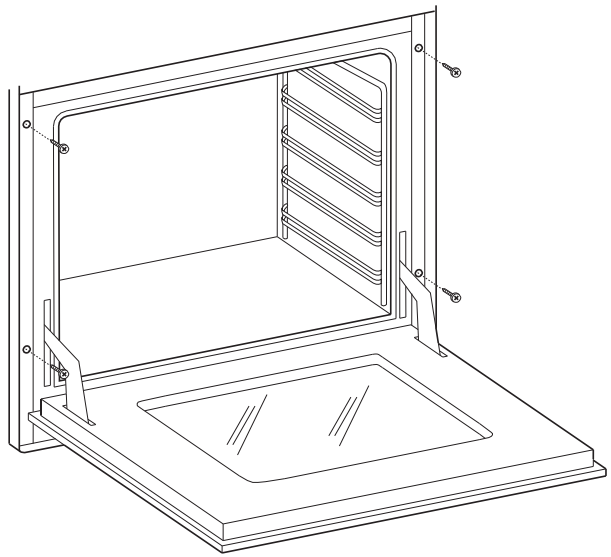


fig. 1.1
mod. 700...





mod. 600..., 700..., 800..., D900...

fig. 1.1
mod. 800...

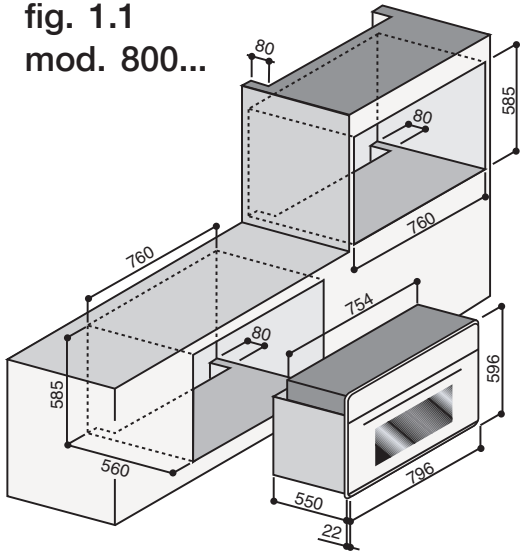
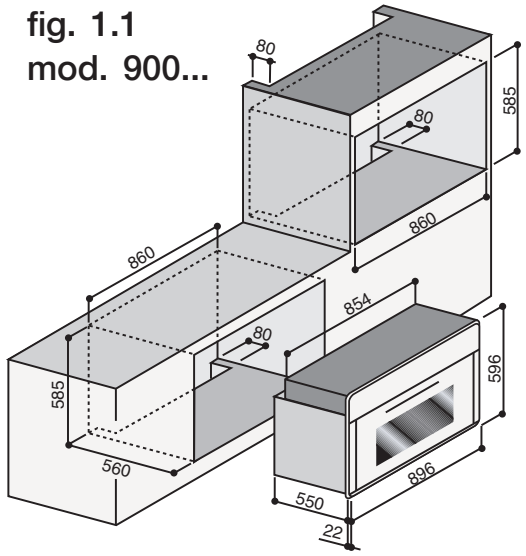
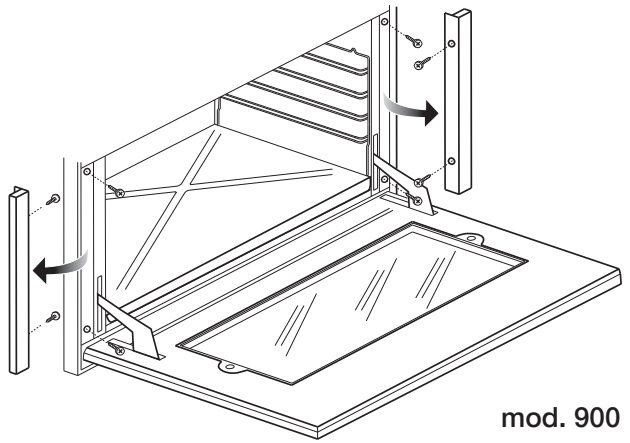


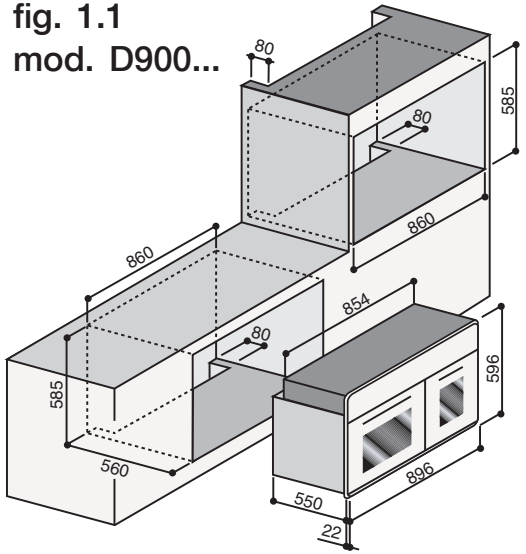
fig. 1.1
mod. 900...





mod. 900

fig. 1.1
mod. D900...



NL

Montage

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

PT

Posto a trabalhar

A placa com as características encontra-se debaixo do batente da porta do forno, é visível com a porta aberta, essa contém todos os dados necessários para a instalação, por exemplo: modelo do aparelho, tensão nominal e absorção. Em primeiro lugar, deve medir e controlar o furo do móvel, em que as medidas devem corresponder exactamente aquelas referidas no ponto 1.1. Todas as medidas indicadas têm que ser respeitadas. Faça atenção que o revestimento dos móveis, placagens/fórmica ou outros tenham sido coladas com cola resistente ao calor (150°C). Caso o revestimento ou a cola não fossem resistentes ao calor, o revestimento poderia deformar-se ou despegar-se sobretudo nos pontos mais estreitos do móvel. Certifique-se de que o móvel foi preparado para o encaixe do forno tenha a base sólida e possa suportar o peso do aparelho. Todos os parafusos e os acessórios necessários para fixar o forno ao móvel estão incluídos. As figuras seguintes ser-vos-ão úteis para a fixação.

DK

Tilslutning

Mærkaten med egenskaberne befinder sig på indersiden af ovnlågen og denne indeholder alle de nødvendige data for installationen, fx. Model, nominel spænding og effektforbrug. I første omgang skal indsætningshullet opmåles, da dette skal svare til målene, som er angivet i pkt. 1.1. Man skal respektere alle de indikerede mål. Der skal kontrolleres, at beklædningen på møblerne, trykfiner eller andet, er pålimet med varmebestandig lim (150°C). Hvis beklædningen eller limen ikke er varmebestandig, kan beklædningen deformere sig eller gå op i limningen, typisk på de smalleste steder på møblet. Man skal sikre sig, at møblet har en solid bund og at det kan holde til apparatets vægt. Alle skruer og tilbehør, som er nødvendige til fastgørelse af ovnen i møblet, er inkluderet. De følgende tegninger vil være nyttige under monteringen.

SE

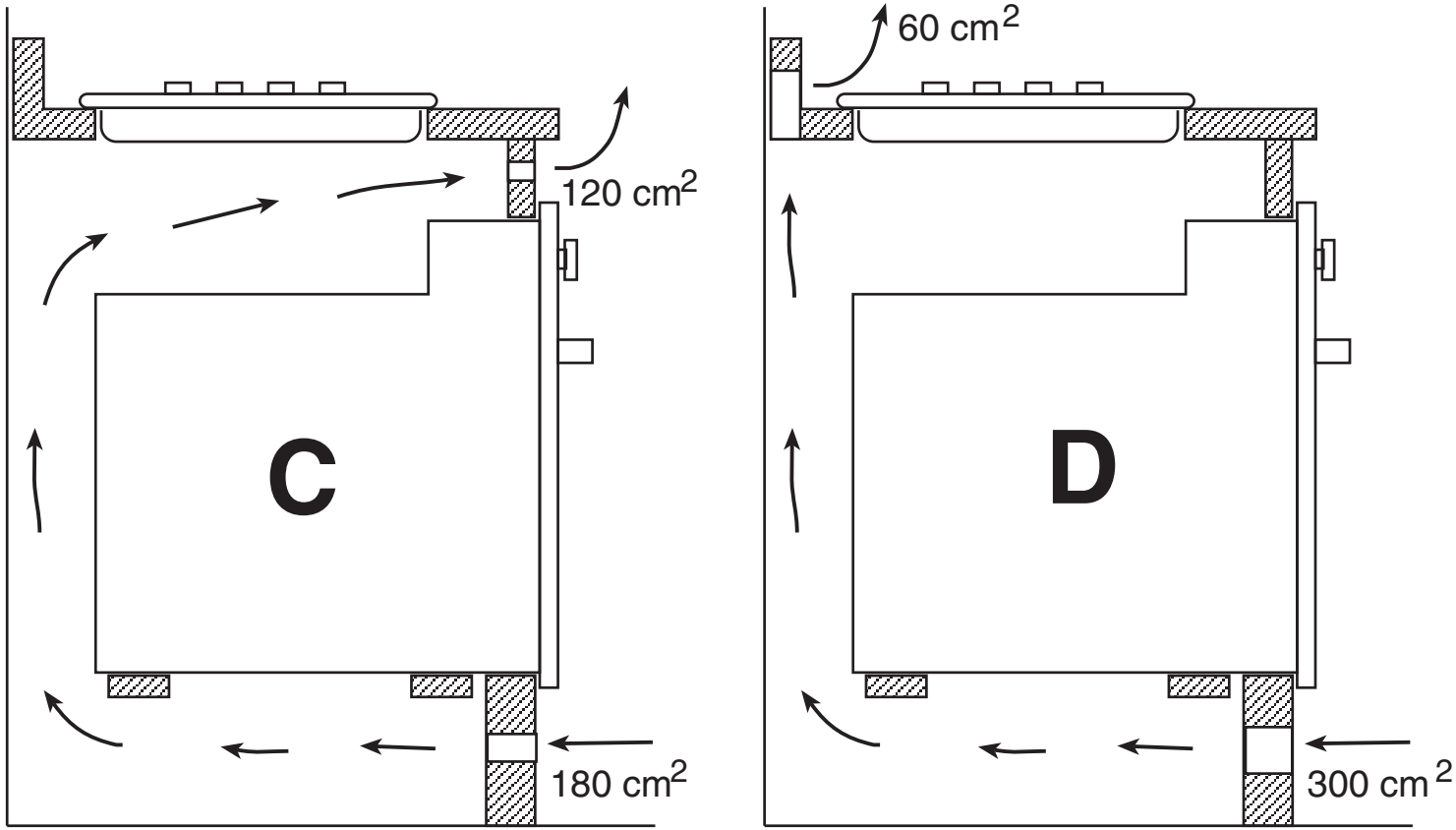
Installation

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

GR

Τοποθέτηση

Η πινακίδα των χαρακτηριστικών βρίσκεται πάνω στην επιφάνεια κλεισίματος της πόρτας του φούρνου, είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή, αυτή περιέχει όλα τα αναγκαία στοιχεία, για παράδειγμα: το μοντέλο της συσκευής, την ονομαστική τάση και την απορρόφηση. Πρώτα μετρήστε και ελέγξτε την οπή του επίπλου, θα πρέπει να αντιστοιχεί ακριβώς με τα μέτρα που αναφέρονται στο σημείο 1.1. Θα πρέπει να τηρούνται όλα τα μέτρα που αναφέρονται. Δώστε προσοχή έτσι ώστε η επένδυση των επίπλων, το επίστρωμα ξύλου είναι κολλημένα με ανθεκτική κόλλα στην θερμότητα (150°C). Εάν η επένδυση ή η κόλλα δεν είναι ανθεκτική στην θερμότητα, η επένδυση μπορεί να παραμορφωθεί ή να ξεκολλήσει ιδιαίτερα στα σημεία πιο στενά σημεία του επίπλου. Βεβαιωθείτε ότι το έπιπλο στο οποίο θα πρέπει να ενσωματωθεί ο φούρνος έχει σταθερό πάτο και μπορεί να φέρει το βάρος της συσκευής. Όλες οι βίδες και τα αξεσουάρ αναγκαία για την σταθεροποίησης του φούρνου στο έπιπλο συμπεριλαμβάνονται. Οι ακόλουθες εικόνες θα είναι χρήσιμες για την σταθεροποίηση.


C
120 cm2
180 cm2
D
60 cm2
300 cm2

	NL **Om een correcte werking van de oven te verzekeren, zich ervan vergewissen of er voldoende afkoelingslucht circuleert in het inbouwvak. De installatie dient uitgevoerd te worden overeenkomstig figuur C of D.**	**PT** **Para um correcto funcionamento do forno assegure-se que exista uma suficiente circulação do ar de arrefecimento ao interno do vão de encastre. A instalação será executada de acordo com a figura C ou D.**
DK **For en korrekt funktion af gasovnen skal man sørge for tilstrækkelig luftcirkulation inde i isætningshullet. Installationen skal foretages som vist på tegningerne C eller D.**	**SE** **För ugnens korrekta funktion , kontrollera att tillräckligt med avkylningsluft kan cirkulera inuti inbyggnadsöppningen. Installationen ska utföras enligt bild C och D.**	**GR** **ΓΙΑ ΜΙΑ ΣΩΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΥΠΑΡΧΕΙ ΑΡΚΕΤΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΑ ΨΥΞΗΣ ΣΤΟ ΘΑΛΑΜΟ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ. Η ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΘΑ ΓΙΝΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΙΚΟΝΑ C Η D.**

NL

AANWIJZINGEN VOOR DE PLAATSING
Dit toestel is conform volgende bepalingen:
CE 2006/95, CE 2004/108, CE 2009/142.

De installatie mag enkel gebeuren door bevoegd personeel volgens de van kracht zijnde normen en bepalingen:
- gas-en elektriciteitsnormen betreffende installatie en ventilatie

Verluchting van de ruimtes
A. Dit toestel is van het type "A" en mag bijgevolg niet aangesloten worden op een toestel voor de afvoer van verbrandingsstoffen maar moet geïnstalleerd worden onder een zuigkap of een ander systeem voor het wegtrekken van dampen overeenkomstig de van kracht zijnde bepalingen. Kennis en consultatie van de van kracht zijnde bepalingen zijn bepalend voor een bevoegde plaatser. Ter informatie wordt eraan herinnerd dat de lucht nodig voor de verbranding van de branders 2m3/u voor elke kW geïnstalleerd nominaal vermogen bedraagt (zie plaat).

B. Een langdurig en intens gebruik van het apparaat kan een bijkomende verluchting noodzakelijk maken, door het openen van een raam of door het verhogen van het zuigvermogen van een eventueel mechanisch afvoersysteem.

PT

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
Esta aparelhagem está conforme as seguintes directivas:
CE 2006/95, CE 2004/108, CE 2009/142.

A instalação deve ser efectuada somente por pessoal qualificado no respeito das regulamentações e normas vigentes:
- Normas gás e eléctricas em matéria de instalação e ventilação.

Arejamento dos locais
A. Este aparelho é do tipo "A" e por isso não pode ser acoplado a um dispositivo de descarga dos produtos da combustão mas deve ser instalado debaixo de uma campânula ou outro sistema de extracção dos fumos no respeito das normas em vigor. O conhecimento e a consulta das normas são determinantes para um instalador qualificado. A título indicativo lembramos que o ar necessário para a combustão dos queimadores é de 2 m3/h para cada kW de potência nominal instalada (veja placa).

B. Se por acaso o aparelho for usado em modo intensivo e prolongado pode-se tornar necessário um arejamento suplementar; em tal caso abra uma janela ou aumente a potência da aspiração mecânica do extractor.

DK

INSTALLATIONSVEJLEDNING
Dette apparat er udarbejdet i overensstemmelse med de følgende direktiver:
CE 2006/95, CE 2004/108, CE 2009/142.

Installation må kun foretages af en autoriseret fagmand, i henhold til de lovmæssige bestemmelser på området:
Retningslinjer for gasteknisk og elektrisk installation og ventilation.

Lokalets udluftning
A. Dette apparat er af type "A" og skal derfor ikke tilsluttes en udsugningsenhed til fjernelse af forbrændingsgasser, men det skal installeres under en emhætte eller et andet udsugningssystem i henhold til de gældende regler. En autoriseret tekniker og installatør vil have kendskab til disse normer. Vejledningsvis oplyses, at den nødvendige luftmængde til brænderne er på ca. 2 m3/h for hver installeret kW nominel effekt (se typeskiltet).

B. Hvis apparatet anvendes intensivt i længere tid, kan det være nødvendigt med ekstra ventilation, og i dette tilfælde åbnes et vindue eller den mekaniske udsugning fra emhætten øges.

SE

INSTALLATIONSINSTRUKTIONER
Denna utrustning överensstämmer med följande direktiv:
CE 2006/95, CE 2004/108, CE 2009/142.

Installationen får utföras endast av kvalificerad personal, i enlighet med gällande lagar och föreskrifter:
-Normer för gas och elektricitet beträffande installation och ventilation.

Genomluftingen av lokalerna
A. Denna utrustning är av typ "A", och ska följaktligen inte kopplas till någon anordning för utsläpp av förbränningsprodukterna, utan ska installeras under en fläktkåpa eller annat system för rökutsläpp enligt gällande föreskrifter. Kännedom om och konsultation av dessa normer är grundläggande för en kvalificerad installationstekniker. Endast för information, påminner vi att den nödvändiga luften för förbränningen är 2 m3/timme för varje installerad kW nominaleffekt (se märkskylt).

B. Om utrustningen används intensivt för en längre tid, kan ytterligare vädring vara nödvändig; öppna i detta fall ett fönster eller öka den mekaniska fläktens hastighet.

GR

Οδηγίες για την εγκατάσταση
Αυτός ο εξοπλισμός τηρεί τις ακόλουθες οδηγίες:
CE 2006/95, CE 2004/108, CE 2009/142.

Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνει μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό τηρώντας τους κανονισμούς και τους ισχύοντες κανόνες:
Νομοθεσία αερίου και ηλεκτρική για την εγκατάσταση και τον αερισμό.

Αερισμός των χώρων
Α. Αυτή η συσκευή είναι τύπου "Α" και έτσι δεν θα πρέπει να συνδέεται με διάταξη εκφόρτωσης προϊόντων καύσης μα θα πρέπει να εγκατασταθεί κάτω από απορροφητήρα ή άλλο σύστημα εξαγωγής των καπνών σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Η γνώση και η κατανόηση των κανονισμών είναι καθοριστικές για έναν εξειδικευμένο τεχνικό εγκατάσταση. Ενδεικτικά σας υπενθυμίζουμε ότι ο αναγκαίος αέρας για την καύση των φλόγιστρων είναι 2 m3/h για κάθε kW ονομαστικής εγκαταστημένης ισχύος (βλέπετε πινακίδα).

Β. Όταν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με εντατικό τρόπο και παρατεταμένα μπορεί να χρειαστεί συμπληρωματικός. Σε αυτή την περίπτωση ανοίξτε ένα παράθυρο ή αυξήστε την ισχύ μηχανικής απορρόφησης του απορροφητήρα.

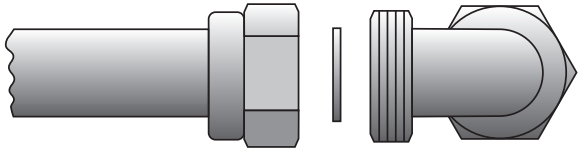


Fig. A

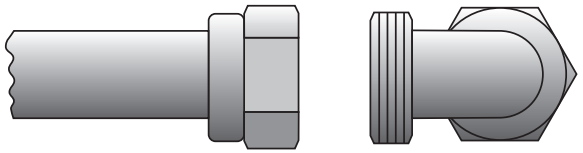


Fig. B

NL

GASAANLUITING

De toestellen moeten aangesloten worden op het gasnet door middel van:
- harde of felxibele metalen buizen (maximale lengte 2m) geschikt voor gastoestellen.

De verbindingsbuizen en hun maximale lengte moeten conform zijn aan de van toepassing zijnde bepalingen, moeten vervangen worden voor de vervaldatum (indien aangegeven op de buis) en moeten aangesloten worden op het toestel door middel van gasdichte schroefdraad ISO R228 (fig. A) met tussenvoeging van een dichtingspakking, of ISO R7 (fig.B) met metalen dichting op de biezen (men mag dichtingsmaterialen gebruiken op voorwaarde dat ze geschikt verklaard zijn voor gasverbindingen).

LET OP- Men raadt aan, eenmaal de aansluiting afgerond is, de dichtheid van de verbindingen te controleren aan de hand van schuimblussers (GEEN VLAM).

PT

LIGAÇÃO DO GÁS

Os aparelhos devem ser ligados à rede do gás através de:
- tubos metálicos rígidos ou flexíveis (comprimento máximo 2 metros) adequados para aparelhos a gás.

Os tubos de ligação e os seus comprimentos máximos devem ser conformes às normas aplicáveis, substituídos antes da data de vencimento (se estiver indicada no tubo) e ligados ao aparelho através de acoplamentos com rosca ISO R228 (fig. A) com a interposição do fecho de vedação, ou ISO R7 (fig. B) com vedação metálica na rosca (podem-se utilizar materiais de vedação desde que declarados adequados para as ligações gás).

ATENÇÃO- Se recomenda, depois de efectuada a ligação, de verificar com apropriadas espumas (NÃO CHAMA) a vedação das ligações.

DK

GASTILSLUTNING

Apparatet skal tilsluttes gasnettet ved hjælp af et hårdt eller fleksibelt metalrør (maks. længde 2 m), som er egnet til gasapparater.

Tilslutningsrørene og deres maksimallængder skal være i overensstemmelse med de gældende normer og de skal udskiftes før deres udløbsdato (hvis denne er angivet på slangen) og tilsluttes apparatet ved hjælp af en gevindsamling af typen ISO R228 (fig. A) og påsætning af en tætningspakning, eller ISO R7 (fig. B) med metalpakning på gevindet (der kan anvendes andet pakningsmateriale som er egnet til gastilslutninger).

Bemærk! - Efter endt tilslutning anbefales det at kontrollere tætheden af samlingerne med skum (INGEN FLAMME).

SE

GASANSLUTNING

Utrustningen ska anslutas till gasnätet med:
Stela eller flexibla metallslangar(maximal längd 2 meter) som är lämpliga för gasutrustning.

Anslutningsslangarna och dessas maximala längder ska överensstämma med gällande föreskrifter och bytas ut före förfallodatum (om detta anges på slangen). Anslutningen ska utföras mellan förgreningsröret ISO R228 (Bild A) och slangen med tätningslisten ISO R7 (bild B) emellan och metalltätning på gängningen (tätningsmedel som är avsedda för användning med gasutrustning kan användas).

VARNING - Vi rekommenderar att kontrollera att det inte förekommer några gasläckor när anslutningen är klar. Detta utförs med hjälp av en tvållösning eller annan vätska. (INGEN LÅGA)

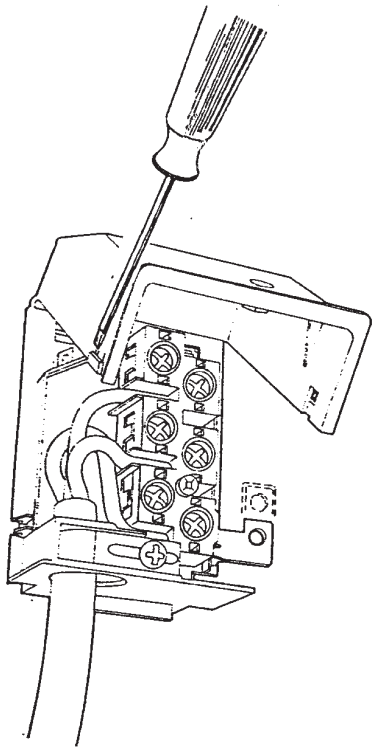
GR

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΑΕΡΙΟΥ

Οι συσκευές θα πρέπει να είναι συνδεμένοι στο δίκτυο του αερίου μέσο:
- μεταλλικών σωλήνων άκαμπτων ή ευέλικτων (μέγιστο μήκος 2 μέτρα) κατάλληλους για συσκευές αερίου.

Οι σωλήνες σύνδεσης και τα μέγιστα μήκη τους θα πρέπει να τηρούν τους εφαρμόσιμους κανονισμούς, θα πρέπει να αντικαθιστούνται πριν την ημερομηνία λήξης (εάν ενδείκνυται στον σωλήνα) και θα πρέπει να συνδεθούν στην συσκευή μέσο ελικοειδή συνδετήρα ISO R228 (εικ. A) με την παρεμβολή επένδυσης στεγανοποίησης, ή ISO R7 (εικ. B) με στεγανοποίηση στο σπείρωμα (μπορούν να χρησιμοποιηθούν υλικά στεγανοποίησης που θεωρούνται κατάλληλα για συνδέσεις αερίου).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Σας συνιστούμε, αφού κάνετε την σύνδεση, να ελέγξετε με ειδικό αφριστικό υλικό (ΧΩΡΙΣ ΦΛΟΓΑ) την στεγανοποίηση των συνδέσμων.



NL

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De toestellen zijn afgesteld voor aansluiting op de spanning aangegeven op de gegevens-plaat.

Alvorens het toestel op het elektrischnet aan te sluiten, controleer of:
- de reducerende klep en dehuishoudelijke netspanningsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffende typeplaatje)
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.

Het toestel is voorzien van een snoer (1,2 of 1,8 meter) zonder stekker: bijgevolg zal een genormaliseerde stekker aangebracht moeten worden die geschikt is om de belasting te verdragen; de verbinding moet gebeuren door er rekening mee te houden dat de groen-gele kabel ⏚ het aardcontact is en dat die nooit onderbroken mag worden.
Het stopcontact moet zichtbaar en toegankelijk zijn zodat het snoer van het toestel gemakkelijk uitgetrokken kan worden.
Bij een directe verbinding aan het net moet een systeem voorzien worden die een scheiding van het net verzekert, met een openingsafstand van de contacten die een totale scheiding garandeert in de situatie van overspanning categorie III, eensluidend met de installatie-bepalingen.

LET OP- Het groen-gele aardcontact mag nooit onderbroken worden, ook niet door de schakelaar. Het aansluitsnoer moet zo geplaatst worden dat het niet in aanraking komt met oppervlakken die warmer zijn dan 50°C.

LET OP- Indien vervanging van het aansluitsnoer nodig is de bijstandsservice contacteren

PT

LIGAÇÃO ELECTRICA

Os aparelhos estão predispostos para serem ligados à tensão referida na placa com os dados.

Antes de ligar o aparelho à rede certifique-se que:
- as características do interruptor electromagnético ou da tomada possa suportar a carga da aparelhagem: veja dados na placa
- a instalação de alimentação deve estar dotada de uma eficaz ligação de terra

O aparelho é fornecido com cabo, 1.2 / 1.8 metros em base ao modelo, sem ficha: se deverá portanto aplicar uma ficha idónea para suportar a carga;
a ligação deve acontecer tendo em conta que o cabo amarelo e verde é o condutor de terra ⏚ e nunca deve ser interrompido, nem sequer pelo interruptor.
A tomada de corrente deve estar visível e atingível de maneira a poder desligar o aparelho facilmente.
Para a ligação directa à rede, é necessário prever um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, conformemente às regras de instalação.

ATENÇÃO- O condutor de terra amarelo e verde nunca deve ser interrompido nem sequer pelo interruptor. O cabo de alimentação deve estar posicionado de maneira que não esteja em contacto com superfícies que tenham uma temperatura superior de 50 °C para além do ambiente.

ATENÇÃO- Em caso de necessidade de substituição do cabo de alimentação contacte o serviço de assistência.

DK

ELEKTRISK TILSLUTNING

Apparaterne skal tilsluttes den netspænding, som er angivet på typeskiltet.

Inden apparatet tilsluttes elnettet, skal man sikre sig at:
- Den elektromagnetiske afbryder eller stikket kan modstå belastningen fra apparatet: Der henvises til data på typeskiltet.
- Strømforsyningsanlægget er udstyret med en effektiv jordforbindelse.

Apparatet leveres med ledning på 1,2 / 1,8 m afhængigt af modellen, men uden stik og man skal derfor selv montere et standardstik, som er egnet til at modstå belastningen. Tilslutningen skal foretages med opmærksomhed på, at det gul/grønne ⏚ ledning er jordforbindelsen, og at denne ikke må kunne afbrydes, heller ikke af stikkontakten. Stikket skal være synligt og frit, således at apparatet let kan frakobles. Ved den direkte tilslutning til elnettet er det nødvendigt at installere en foranstaltning, som sikrer en frakobling fra elnettet, og hvor kontaktåbningen er så stor, at den sikrer en fuldstændig frakobling under overstrømforhold i kategori III, i overensstemmelse med gældende installationsforskrifter.

Bemærk! - Den gul-grønne jordforbindelsesledning må ikke kunne afbrydes, heller ikke af stikkontakten. Forsyningsledningen skal placeres på en sådan måde, at den ikke kommer i kontakt med overflader som har en temperatur på mere end 50 °C over omgivelsernes temperatur.

Bemærk! - Skulle det vise sig nødvendigt at udskifte forsyningsledningen, bedes du rette henvendelse til kundeservice.

SE

ELANSLUTNING

Utrustningen är avsedd för anslutning till strömspänning enligt uppgifterna på märkplåten.

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;

Utrustningen levereras med kabel,på 1,2/1,8 meter beroende på modellen, men utan kontakt. Det är därför nödvändigt att ansluta en standardkontakt som klarar utrustningens effekt. Anslutningen ska utföras med uppmärksamhet på att den grön-gula ⏚ kabeln utgör jordningskontakten, och denna får aldrig avbrytas, inte heller av strömbrytaren. Elkabeln ska vara lättillgänglig för att snabbt kunna koppla bort utrustningen. Vid direkt koppling till nätet, måste en anordning förutses som garanterar bortkopplingen från nätet, med en kontaktöppning som tillåter total bortkoppling vid tillstånd av överspänning, kategori III, enligt installationsreglerna.

VARNING - Den grön-gula jordningsledningen får aldrig avbrytas, inte heller av en strömbrytare. Elkabeln ska placeras så att den inte någonstans kommer i kontakt med ytor med en temperatur på mer än 50°C över rumstemperaturen.

VARNING - Om elkabeln behöver bytas ut, kontakta kundstjänst.

GR

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Οι συσκευές είναι προκαθορισμένες για να είναι συνδεμένες με την τάση που αναφέρεται στην πινακίδα των στοιχείων

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο βεβαιωθείτε ότι:
- τα χαρακτηριστικά του ηλεκτρομαγνητικού διακόπτη ή της πρίζας μπορεί να αντέξει την απαιτούμενη από την συσκευασία ισχύ: βλέπετε στοιχεία στην πινακίδα
- η εγκατάσταση τροφοδοσίας θα πρέπει να έχει μια αποτελεσματική γείωση

- Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο, 1.2 / 1.8 μέτρα ανάλογα με το μοντέλο, χωρίς φις, έτσι θα πρέπει να βάλετε ένα κατάλληλο φις για να υποστεί το φορτίο. Η σύνδεση θα πρέπει να γίνει με τέτοιο τρόπο ώστε το καλώδιο κίτρινο πράσινο που είναι η γείωση ⏚, δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ, ούτε από διακόπτη. Η πρίζα θα πρέπει να είναι ορατή και να είναι προσβάσιμη έτσι ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί εύκολα από την συσκευή. Για την άμεση σύνδεση στο δίκτυο, είναι αναγκαίο να προβλέψετε μια συσκευή που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με μια απόσταση ανοίγματος των επαφών που επιτρέπει εντελώς την αποσύνδεση στις συνθήκες της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η γείωση κίτρινο-πράσινο δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ ούτε από διακόπτη. Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με επιφάνειες που έχουν θερμοκρασία άνω των 50 °C πέραν του περιβάλλοντος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Σε περίπτωση που έχετε ανάγκη να αντικαταστήσετε το καλώδιο τροφοδοσίας επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής βοήθειας

Fig. E

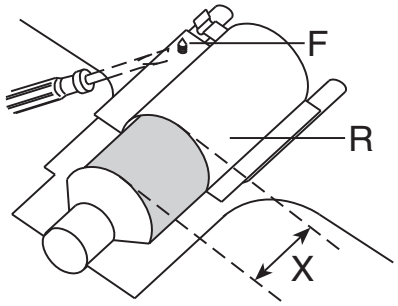
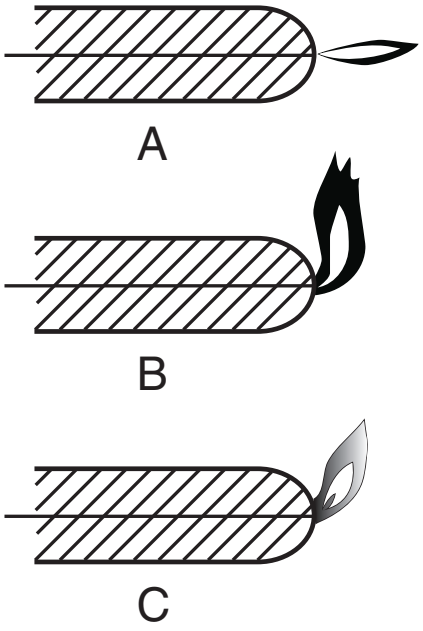


Fig. F



NL

HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASSOORT OMBOUWEN

Het gasfornuis wordt geleverd om te functioneren zoals aangegeven op de plaat. Mocht een omschakeling nodig zijn dan moet men een omschakeling naar een ander gas doorvoeren zoals beschreven staat in de paragraaf “Regelen van de branders”.

REGELING EN/OF AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GAS-TYPES

Ovenbrander (Fig. E)

1. Haal de ovenbodem eruit.
2. Verplaats de brander door de schroeven waar de brander mee vastzit los te draaien.
3. Draai de inspuiter los en vervang deze door een inspuiter die geschikt is voor de beschikbare gassoort. Zie tabel 2
4. Draai schroef "F"los.
5. De luchttoevoer kunt u afstellen door het buisje “R” op de in tabel 2 vermelde waarden “X” van de opening van de primaire luchttoevoer af te stellen.
6. Nadat u dit afgesteld heeft moet u het buisje “R” met schroef “F” vastdraaien.
7. Na het regelen nagaan of het openen en sluiten van de deur niet het uitdoven van de vlam van de brander tot gevolg heeft

Hoeveelheid lucht

Om de hoeveelheid lucht af te stellen moet u de betreffende brander aansteken en de vlam op de hoogste stand zetten.
Bijvoorbeeld (Fig. F)
A) De vlam krijgt teveel lucht: in dat geval is de vlam klein en brandt de vlam onrustig. Aandeel “X” verminderen.
B) De vlam krijgt te weinig lucht: in dat geval is de vlam ongelijkmatig en vertoont de vlam gele punten. Aandeel “X” verhogen.
C) De vlam is juist: in dat geval is de vlam lichtblauw van kleur.

PT

TRANSFORMAÇÃO PARA OUTROS TIPOS DE GÁS

Os fornos são entregues para funcionar assim como indicado na placa. Se por acaso precisasse de fazer uma transformação é necessário proceder à transformação com outro gás como descrito no parágrafo “Regulação dos queimadores”

REGULAÇÃO E/OU ADAPTAÇÃO AOS DIFERENTES TIPOS DE GÁS

Queimador do forno (fig. E)

1. Retire a prateleira inferior do forno.
2. Desloque o queimador depois de retirados os parafusos que o fixam.
3. Desaperte o injector e substituí-lo com aquele adequado ao gás em uso e fornecido com o aparelho. Veja a tabela 2.
4. Desaperte o parafuso “F”.
5. A regulação do ar do queimador deve ser efectuada com o tubo “R” em base aos valores “X” apresentados na tabela 2 “abertura do ar primário”.
6. Depois de efectuada a regulação bloquear o tubo “R” com o parafuso “F”.
7. Verifique que a abertura e o fecho da porta não provoquem o apagamento da chama ao queimador.

Regulação do ar

A regulação da capacidade de ar deve ser efectuada com o queimador aceso e a chama no máximo.
Exemplo (fig. F)
A) Chama com demasiado ar: pequena e tensa. Diminuir a quota “X”.
B) Chama com pouco ar: irregular com pontas amarelas. Aumente a quota “X”.
C) Chama correcta: cor azul.

DK

TILPASNING TIL FORSKELLIGE GASTYPER

Komfuret er udformet således, at det fungerer med en bestemt gastype. Hvis det skulle blive nødvendigt at skifte til en anden gastype, er det nødvendigt at følge anvisningerne i afsnittet "Regulering af brænderne".

REGULERING OG/ELLER TILPASNING TIL FORSKELLIGE GASTYPER

Ovnsrummets brændere (Fig. E)
1. Tag ovnens bundplade af.
2. Flyt brænderen ved at fjerne låseskruerne.
3. Løsn dysen og udskift den med en som passer til pågældende gastype, se tabel 2.
4. Løsn skruen "F".
5. Justering af brænderluften skal ske ved hjælp af gasslangen "R" på baggrund af værdierne "X", som vist i tabel 2 "Hovedlufttilførsel".
6. Efter justeringen blokeres gasslangen "R" med skruen "F".
7. Kontroller at åbning og lukning af lågen ikke medfører, at brænderflammen slukkes.

Lufttilførsel
Regulering af lufttilførslen sker med brænderen tændt og flammen på maksimum.
Eksempel (fig. F)
A) Flamme med for meget luft: Lille og spændt. Sænk kvoten "X"
B) Flamme med for lidt luft: Irregulær med gule spidser. Øg kvoten "X".
C) Korrekt flamme: Blå farve.

SE

OMVANDLING TILL ANDRA TYPER AV GAS
Utrustningen är vid leveransen avsedd för den funktion som anges på märkplåten.
Om det blir nödvändigt att ändra på denna måste man fortgå med anpassning till annan typ av gas enligt avsnittet "Förbrännarnas inställning"

JUSTERING OCH/ELLER ANPASSNING TILL OLIKA TYPER AV GAS

Ugnens brännare (Fig. E)
1. Ta bort ugnens innerplåt.
2. Flytta brännaren genom att ta bort skruvarna som håller fast den.
3. Skruva loss injektorn och byt ut den med den som är lämplig för den använda gasen och som medföljer utrustningen. Se tabell 2.
4. Skruva loss skruv "F".
5. Brännarens luftreglering utförs med rör "R" enligt värden "X" som anges i tabell 2 för primärluft.
6. Stäng rör "R" med skruv "F" när regleringen är slutförd.
7. Kontrollera att luckans öppning och stängning inte orsakar släckning av förbrännarens låga

Luftreglage (Fig. F)
Inställningen av luftreglagen utförs med brännaren tänd och med maxlåga.
Exempel (bild F):
A) Låga med för mycket luft: liten och spänd. Minska värdet "X"
B) Låga med för lite luft: fladdrande med gula toppar. Öka värdet "X"
C) Korrekt låga: blå låga.

GR

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΤΟΥΣ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ
Οι φούρνοι έχουν κατασκευαστεί για να λειτουργού έτσι όπως ενδείκνυται στην πινακίδα. Εάν είναι αναγκαία μια μετατροπή θα πρέπει να προχωρήσετε στην μετατροπή με άλλο αέριο που περιγράφεται στην παράγραφο "Ρύθμιση του φλόγιστρου "

ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΙ /Η ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΤΟΥΣ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ
Φλόγιστρο του φούρνου (εικ. Ε)
1. Βγάλτε το κάτω τοίχωμα του φούρνου.
2. Μετατοπίστε το φλόγιστρο, αφού πρώτα βγάλετε τις βίδες που τον συγκρατούν.
3. Ξεβιδώστε το ακροφύσιο (μπεκ) και αντικαταστήστε το με κάποιο άλλο που είναι κατάλληλο για τον τύπο αερίου που έχετε στη διάθεσή σας και που σας παρέχεται μαζί με τη συσκευή. Συμβουλευτείτε τον πίνακα 2.
4. Ξεβιδώστε τη βίδα "F".
5. Η ρύθμιση του αέρα γίνεται μέσω του σωλήνα "R" βάση των τιμών "X" που αναφέρονται στον πίνακα 2 «άνοιγμα του κύριου αέρα».
6. Αφού κάνετε τη ρύθμιση, στερεώστε το σωλήνα "R" με την βίδα "F".
7. Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας δεν προκαλεί το σβήσιμο της φλόγας του φλόγιστρου

Ρύθμιση του αέρα
Η ρύθμιση της ποσότητας του παρεχόμενου αέρα πρέπει να γίνει με τον καυστήρα αναμμένο και τη φλόγα στη μεγαλύτερη έντασή της.
Παράδειγμα (εικ. F)
Α) Φλόγα με πολύ αέρα: μικρή και τεταμένη. Μετατοπίστε το δακτύλιο "X".
Β) Φλόγα με πολύ αέρα: ακανόνιστη με κίτρινες άκρες.
Μετατοπίστε το δακτύλιο "X".
Γ) Σωστή φλόγα: γαλάζιο χρώμα.

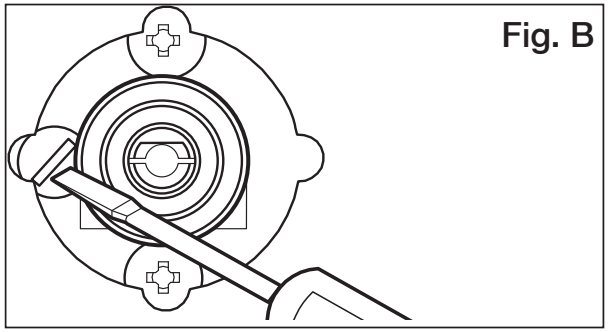


Fig. B

NL

DE LAAGSTE STAND AFSTELLEN

Als u het apparaat plaatst moet u controleren of de laagste stand zowel van de branders van de kookplaat als van de ovenbrander juist afgesteld is. Als het apparaat op een andere gassoort omgebouwd wordt moet de laagste stand zonder meer opnieuw afgesteld worden. U kunt dit op de volgende manier doen.

1. Haal de ovenbodem eruit.
2. Steek de brander aan en laat de brander circa 10 minuten met een dichte ovendeur op de hoogste stand branden.
3. Draai de bedieningsknop op de laagste stand en controleer ook nu weer met een dichte ovendeur of de vlammen afnemen maar wel gelijkmatig blijven branden (circa 3 à 4 mm).
4. Haal de knop van de thermostaat af. Draai de schroef (Fig.B) met een schroevedraaier naar links om de laagste stand hoger in te stellen en draai de schroef naar rechts om de laagste stan lager in te stellen. De vlam moet stabiel en gelijkmatig zijn.
5. Als de vlammen niet goed op de laagste stand afgesteld zijn moet u: het vorige punt herhalen.
6. Als u flessegas gebruikt (butaan- of propaangas) dan moet u de stelschroef volledig aandraaien.
7. Na het regelen nagaan of het openen en sluiten van de deur niet het uitdoven van de vlam van de brander tot gevolg heeft.

PT

REGULAÇÃO DO MÍNIMO

Quando se instala o aparelho, é preciso verificar que o mínimo do forno esteja regulado correctamente. Se mudar o tipo de gás, a regulação do mínimo é indispensável. A regulação efectua-se da seguinte maneira.

1. Retire o fundo do forno.
2. Acenda o queimador e deixe-o no máximo durante cerca de 10 minutos com a porta do forno fechada.
3. Rode o botão para o mínimo e, sempre com a porta fechada, controle se as chamas se baixaram, ficando ao esmo tempo estáveis (altura cerca 3-4 mm).
4. Remova o botão do termóstato. Com uma chave de fendas rode o parafuso (fig. B) para a esquerda para aumentar o mínimo, para a direita para o diminuir. A chama deve resultar estável e homogénea.
5. Se as chamas não estiverem bem reguladas no mínimo, é preciso repetir o ponto anterior.
6. Se utilizar um gás líquido (Butano - Propano) o parafuso de regulação deve ser apertado completamente.
7. Depois de efectuada a regulação verifique que a abertura e o fecho da porta não provoquem o apagamento da chama do queimador.

DK

REGULERING AF GASTILFØRSLENS MINIMUMSTRYK

Ved installation af apparatet er det nødvendigt at sikre sig, at minimumstrykket på gasblusset i ovnen er korrekt reguleret. Hvis gastypen ændres, er en justering af minimumstrykket nødvendig. Justering skal ske som følger:

1. Tag ovnens bundplade af.
2. Tænd for gasbrænderen og stil det på maksimum i ca. 10 min. med ovnlågen lukket.
3. Drej knappen til minimum, stadig med lågen lukket, og kontrollér om flammerne er blevet lavere, men stadig er stabile (højde på ca. 3-4 mm).
4. Fjern termostatknobben. Drej skruen (fig. B) med en skruetrækker mod venstre for at forøge min. værdien, eller mod højre for at reducere den. Flammen skal være stabil og ensartet.
5. Hvis flammerne ikke er reguleret ordentligt på minimum, gentages de ovenstående punkter.
6. Hvis en flydende gas anvendes (butan, propan), skal reguleringsskruen skrues helt til.
7. Efter endt regulering kontrolleres, at åbning og lukning af lågen ikke medfører slukning af brænderflammen.

SE

JUSTERING AV MIN. INSTÄLLNINGSSKRUV

Kontrollera ugnens minimumläge är rätt inställt när utrustningen installeras. Vid byte till annan gastyp är min. inställningsskruven oumbärlig. Inställningen utförs enligt följande.

1. Ta bort ugnsbotten.
2. Tänd brännaren och låt den brinna med full låga i cirka 10 minuter med ugnsluckan stängd.
3. Vrid ratten till minläget med ugnsluckan stängd och kontrollera om lågorna sänks men fortsätter att vara jämna (cirka 3-4 mm).
4. Ta bort termostatratten. Vrid skruven (Fig. B) med en skruvmejsel mot vänster eller höger för att öka resp. minska min. värdet. Lågan ska vara stabil och jämn.
5. Om lågorna inte är bra inställda måste min. inställningsskruven justeras: upprepa ovanstående moment.
6. Vid fl ytande gas (Butan - Propan) måste min. inställningsskruven skruvas helt i botten.
7. Kontrollera, vid avslutad inställning att luckans öppning och stängning inte orsakar släckning av förbrännarens låga.

GR

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΕΝΤΑΣΗΣ ΤΗΣ ΦΛΟΓΑΣ

Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, πρέπει να ελέγξετε αν η ρύθμιση της ελάχιστης έντασης της φλόγας έχει γίνει σωστά. Εάν αλλάξετε τύπο αερίου, πρέπει απαραιτήτως να ρυθμίσετε την ελάχιστη ένταση της φλόγας. Η ρύθμιση γίνεται κατά τον εξής τρόπο. Η ρύθμιση γίνεται με τον εξής τρόπο.

1. Αφαιρέστε το κάτω τοίχωμα του φούρνου. Togliere il fondo del forno.
2. Ανάψτε το φλόγιστρο και αφήστε τη φλόγα στο μέγιστο της έντασης της για 10 λεπτά περίπου, με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
3. Γυρίστε το κουμπί στο σημείο της ελάχιστης έντασης, και πάντα με την πόρτα κλειστή, ελέγξτε αν οι φλόγες έχουν χαμηλώσει, αλλά παραμένουν σταθερές (περίπου 3-4 mm).
4. Αφαιρέστε το κουμπί του θερμοστάτη. Με ένα κατσαβίδι, περιστρέψτε τη βίδα (εικ. Β) αριστερόστροφα για να αυξήσετε την ένταση της φλόγας ή δεξιόστροφα για να τη μειώσετε. Η φλόγα θα πρέπει να γίνει σταθερή και ομοιόμορφη.
5. Αν η ελάχιστη ένταση των φλογών δεν είναι καλά ρυθμισμένη, θα πρέπει να επαναλάβετε τις ενέργειες που περιγράφονται στο προηγούμενο σημείο.
6. Αν χρησιμοποιείτε υγραέριο (Βουτάνιο - Προπάνιο), η βίδα ρύθμισης πρέπει να είναι εντελώς βιδωμένη.
7. Αφού κάνετε την ρύθμιση ελέγξτε ότι το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας δεν προκαλεί το σβήσιμο της φλόγας του φλόγιστρου.

NL

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

WAARSCHUWING: houdt kinderen bij het in functie zijnde toestel vandaan. De veiligheidsnormen kunnen niet altijd elk soort ongeval dekken. Gebruik het toestel niet als warmtebron.

ALGEMEEN

Om het toestel effi ciënt 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. Kies de hoogte van het bord naar gelang van de te koken gerechten en de te volgen recepten.

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 230°C. Zorg voor luchtcirculatie in de ruimte. 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: afaste as crianças durante o funcionamento. As normas de segurança nem sempre podem cobrir todos os tipos de acidentes. Não utilize o aparelho como fonte de aquecimento.

NOTAS GERAIS

Para manter o aparelho seguro e eficaz, a manutenção deve ser entregue a técnicos especializados ou a pessoas do serviço de assistência durante o período de garantia. Limpe o forno todas as vezes que o utilizar. A sujidade limpa-se com facilidade se vocês evitarem que se queime a altas temperaturas. Tendo em conta a quantidade de comida a cozinhar, escolham recipientes resistentes ao calor. Escolham a altura da grade em base às comidas que querem cozinhar e às receitas a efectuar.

POSTO A FUNCIONAR PELA PRIMEIRA VEZ

Tire todas as peças extraíveis do forno, lavem-nas com detergente, e depois volte a montá-las. Acenda o forno durante 30 minutos levando o termóstato a 230°C. Faça mudar o ar no ambiente. O cheiro desagradável que deriva do mesmo é inevitável. Quando o forno arrefece, limpe-o segundo as instruções do parágrafo “Limpeza e cuidados”.

ATENÇÃO

Estas informações referem-se a vários tipos de aparelhos. Preste atenção em reconhecer correctamente o aparelho que possui (veja a placa com as características). A seguir estão descritas as várias funções do aparelho, uma a seguir à outra. Nem todas dizem respeito ao aparelho adquirido. Leia aquelas que interessam ou que são importantes para a correcta utilização do aparelho.

DK

BRUGSANVISNING

VIGTIGT: Hold børn langt væk under brugen. Sikkerhedsnormerne kan ikke altid dække enhver form for ulykke. Brug ikke apparatet som opvarmningskilde.

GENERELLE ANVISNINGER

For at bibeholde et effektivt og sikkert apparat skal vedligeholdelse udføres af specialiserede teknikere eller en kundeservice, som varetager garantireparationer. Rengør ovnen efter hver brug. Snavs rengøres let, hvis man undgår at det brænder fast ved høje temperaturer. Vælg beholder, som er modstandsdygtige overfor varme og som passer til mængden af mad, som skal tilberedes.

FØRSTE IGANGSÆTNING

Fjern alle ovnens udtagelige dele, vask dem med sæbe og monter dem igen. Tænd ovnen i ca. 30 minutter og bring termostaten til 230 °C. Sørg for god ventilation i rummet. Den ubehagelige luft, som vil opstå, er uundgåelig. Når ovnen er afkølet, rengøres den ved at følge instruktionerne i afsnittet “Rengøring og vedligeholdelse”.

VIGTIGT

Disse vejledninger refererer til forskellige apparatmodeller. Sørg for at følge den vejledning, som referer til din model (se typeskiltet). Nedenfor beskrives de forskellige funktioner, én efter én. Ikke alle vedrører det anskaffede apparat. Vælg den beskrivelse, som angår din model, og som er vigtige for en korrekt brug af apparatet.

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

VARNING: Se till att barn inte kommer för nära ugnen när den används,. 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 anslutningskablarna 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. 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). Fortsättningsvis beskrivs olika funktioner. Alla gäller inte den införskaffade utrustningen. Läs det som är intressant eller viktigt för utrustningens korekta användning.

GR

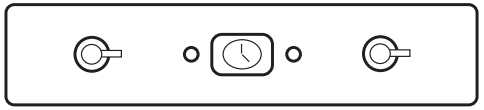
(!) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, κρατάτε τα παιδιά σε απόσταση, γιατί ο φούρνος γίνεται πολύ ζεστός, ειδικά η πόρτα. Οι κανόνες ασφαλείας που έχουν τηρηθεί δεν αρκούν εντελώς για να αποφευχθούν τα ατυχήματα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να θερμάνετε το χώρο.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ: για να κρατήσετε αποτελεσματική και σίγουρη τη συσκευή, η συντήρηση θα πρέπει να γίνεται από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή από προσωπικό της υπηρεσίας τεχνικής βοήθειας που αναφέρεται στην εγγύηση. 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. Χρησιμοποιείτε σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι, γιατί αντανακούν τη θερμότητα. Διαλέγετε το ύψος του οδηγού ανάλογα με τις συνταγές και τα φαγητά που θέλετε να μαγειρέψετε.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: αφαιρέστε όλα τα αποσπώμενα μέρη του φούρνου, πλύνετε τα με κάποιο καθαριστικό υγρό και ξαναβάλτε τα στη θέση τους. Ανάψτε το φούρνο για περίπου 30 λεπτά, βάζοντας το θερμοστάτη στους 230°C. Αλλάξτε τον αέρα στον χώρο. Η δυσάρεστη οσμή που βγαίνει είναι αναπόφευκτη. Όταν ο φούρνος κρυώσει καθαρίστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες της παραγράφου «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.

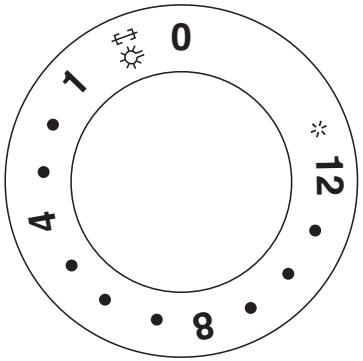


B C A

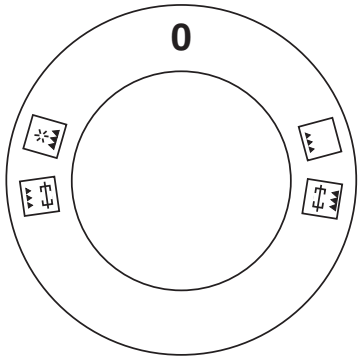
mod. 600..., 700..., 800..., 900...

A B C D E

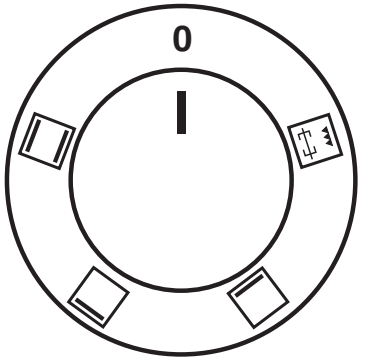
mod. D900



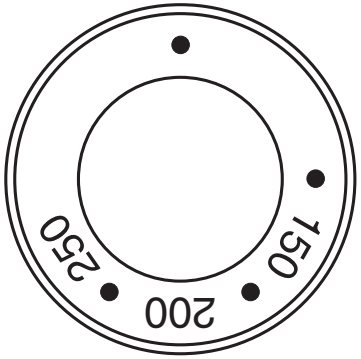
A



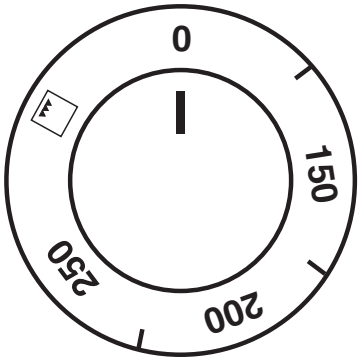
A



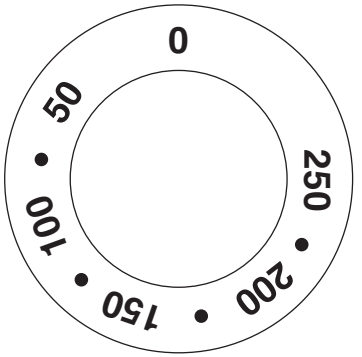
E



B



B



D

NL

BESCHRIJVING BEDIENINGEN

A. Keuzetoets grill
B. Thermostaat gasoven
C. Minutenteller / Analogische klok
D. Thermostaat elektrische oven
E. Selecteerknop elektrische oven

PT

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A. Selector grelhador
B. Termóstato gás
C. Contador dos minutos / Relógio analógico
D. Termóstato forno eléctrico estático
E. Selector forno eléctrico estático

DK

BESKRIVELSE AF OVNKNAPPERNE

A. Grillknap
B. Termostat (Gasovn)
C. Minuttæller / Minutur
D. Termostat (El-ovn)
E. Vælgerknap (El-ovn)

SE

BESKRIVNING AV REGLAGEPANELEN

A. Vred (grill)
B. Termostatens funktion (Gasugn)
C. Timer/ur
D. Termostatens funktion (Elugn)
E. Vred (Elugn)

GR

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ

Α. Επιλογέας γκριλ
Β. Θερμοστάτης φούρνου
Γ. Μετρητής Λεπτών/ Αναλογικό ρολόι
Δ. Θερμοστάτης ηλεκτρικού στατικού φούρνου
Ε. Επιλογέας ηλεκτρικού στατικού φούρνου

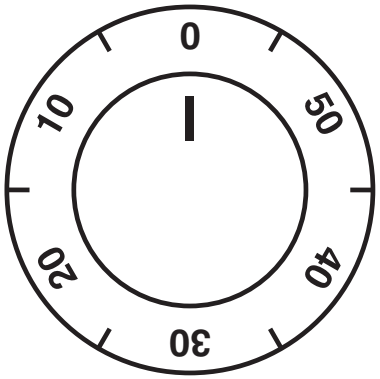


Fig. A

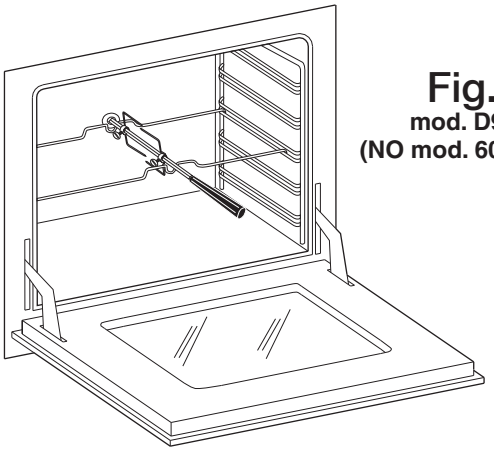


Fig. B
mod. D900…
(NO mod. 600…VG…)

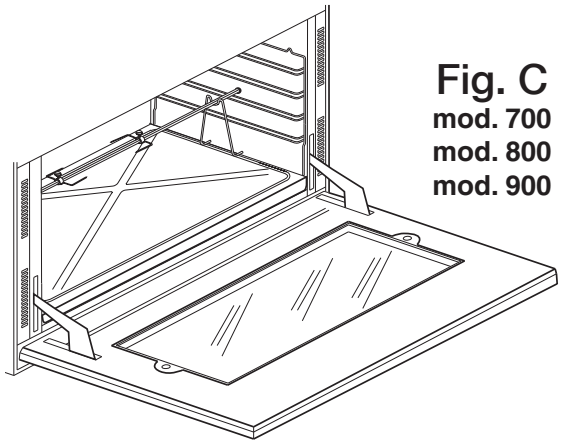


Fig. C
mod. 700
mod. 800
mod. 900

NL

Gebruik van de tijdklok

Draai de knop naar rechts waarbij u de knop volledig rond moet draaien, draai de knop vervolgens in tegenovergestelde richting op de gewenste baktijd (max. 1 uur). Na afloop van de ingestelde baktijd zult u gedurende enkele seconden een geluidsignaal horen.

Gebruik van de elektrische thermostaat

Met de thermostaat 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 uit en gaat weer branden als de oventemperatuur 10°C daalt.

Gebruik van het draaispit (Fig. B,C)

Doe de etenswaren op het spit. Leg het draaispit op de standaard en steek het uiteinde in de aansluiting van de motor. Doe dit in zijn geheel in de oven op het laagste niveau, steek de grill aan en doe de motor draaien. Het koken met braadspit moet uitgevoerd worden met de thermostaat op positie 7 indien statisch, 5 indien met ventilatie of op 180°C. Wisselende tijden moeten beperkt worden tot maximum 90 minuten.

PT

Uso do contador de minutos mecânico

Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio fazendo uma rotação completa, levando portanto o índice ao tempo desejado, rodando no sentido oposto (máx. 1 hora). Passado o tempo, o sinal acústico avisará por uns segundos.

Uso do termóstato eléctrico

O termóstato permite seleccionar uma temperatura do forno entre 50°C e 250°C rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio. A luz de aviso do termóstato apaga-se quando for atingida a temperatura desejada. A mesma se acenderá novamente quando a temperatura no interior do forno diminuir de aproximadamente 10°C.

Uso do espeto de churrasco (Fig. B,C)

Enfie na haste as carnes a cozinhar. Apoie a haste do espeto no apropriado suporte e enfie a mesma no motor do assador. Meta a bandeja na calha mais baixa, acenda o grelhador, ligue o motor. As cozeduras com espeto assador devem ser efectuadas com o termóstato na posição 7 se for estático, 5 se for ventilado, ou de 180 °C. Os tempos variáveis devem ser limitados a um máximo de 90 minutos.

DK

Brug af minuturet

Drej knappen en hel omgang i retning med uret, til den samme position som før, og drej derefter knappen i modsat retning for at placere den på den ønskede tid (maks. 1 time). Når tiden er udløbet ringer uret i nogle sekunder.

Brug af termostaten til el-ovnen

Termostaten gør det muligt at indstille ovnen i temperaturområdet fra 50 til 250 °C ved at dreje den i urets retning. Den røde lampe slukker, når den valgte temperatur er opnået. Lampen tænder igen, når ovnens indvendige temperatur er faldet med ca. 10 °C.

Brug af det roterende grillspyd (fig. B og C)

Anbring kødet på spyddet. Læg spyddet på støtterne til formålet og sæt det ind i motorhullet. Anbring bakken til fedtopsamling på ovnens laveste trin, tænd for grillen og start motoren. Stegning med grillspyd skal udføres med termostaten indstillet på trin 7, hvis der anvendes statisk varme, 5 hvis der anvendes ventilation, eller på 180 °C. Stegetiderne varierer med maks. 90 minutter

SE

Tidurets funktion

Vrid ratten medurs ett helt varv och vrid sedan åt motsatt håll till den önskade tidsinställningen (max. 1 timme). När tiden har passerat piper tiduret i några sekunder.

Den elektriska termostatens funktion

Termostaten medger ett temperaturval mellan 50°C och 250°C om ratten vrids medurs. Den röda lampan 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 gaffl arnas 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. Tillagning med grillspett ska utföras med termostaten på läge 7 om ugnen är statisk, 5 om den är ventilerad, eller vid 180°C. Tiden är variabel men ska begränsas till 90 min.

GR

Χρήση του χρονομέτρου

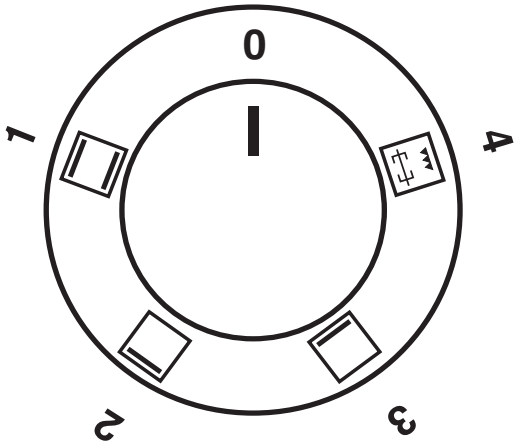
Γυρίστε το κουμπί δεξιόστροφα έως να συμπληρώσετε ένα ολόκληρο κύκλο, έπειτα φέρτε τον δείκτη στον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας αριστερόστροφα (μεγ. 1 ώρα).
Μόλις λήξει ο χρόνος θα τεθεί σε λειτουργία το χαρακτηριστικός ήχος για μερικά λεπτά.

Χρήση του ηλεκτρικού θερμοστάτη

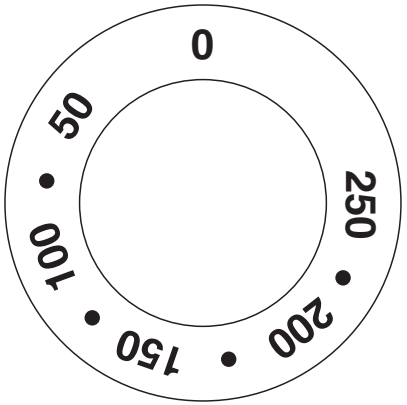
Ο θερμοστάτης επιτρέπει να επιλέξετε την θερμοκρασία του φούρνου από τους 50°C έως τους 250°C περιστρέφοντας αριστερόστροφα. Το λαμπάκι του θερμοστάτη θα σβήσει όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία . Αυτό θα ξανανάψει όταν η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου χαμηλώσει κατά 10°C.

Χρήση της σούβλας (Εικ. Β,Γ)

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 πιο χαμηλό ράφι και βάλτε το μοτέρ σε λειτουργία.
Τα ψησίματα στη σούβλα θα πρέπει να γίνονται με το θερμοστάτη στην θέση 7 εάν είναι στατικός, στο 5 εάν είναι με αέρα, ή στους 180 °C. Οι μεταβλητοί χρόνοι θα πρέπει να περιορίζονται για το πολύ 90 λεπτά.



Selecteerknop
Selector
Funktionsvælger
Vred
Επιλογεῃα



Thermostaat
Termóstato
Termostat
Termostatens funktion
θερμοστάτη

NL

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE STATISCHE OVEN (MOD. D900)

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, gestoofdvlees, wild, kalfsvlees, schuimpjes en biscuits, fruit, enz.

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

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

4 Het grillbakken met gesloten deur
Is geschikt voor het snel en diep bakken op grill, het gratineren en braden in het algemeen van vlees, fi lets, fl orentijnse cotelet, en voor het roosteren van vis en groenten. Het koken met elektrische grill moet uitgevoerd worden met de thermostaat op 180°C.
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 (MOD. D 900)

1 Cozedura normal Estática
É a função clássica do forno eléctrico particularmente apta para cozinhar os seguintes alimentos: costeletas de porco, salsichas, bacalhau, carne assada, caça, vitelo assado, merengues e biscoitos, fruta no forno, etc.

2 Cozedura superior
Particularmente apta para torrar e dar o toque de cor final a muitas comidas; é a função aconselhada para hambúrgueres, costeletas de porco, bifes de vitelo, solhas, lulas, etc.

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

4 Cozedura grelhador com a porta fechada
A função indicada para cozinhar à grelha rápida e profunda, para tostar e assar as carnes em geral, lombo, bifes, peixe à grelha e também verduras à grelha. Os cozinhados com o grelhador eléctrico devem ser efectuados com o termóstato a 180 ºC.
Uso do grelhador 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, espetadinhas, etc.

DK

BRUG AF TRADITIONEL EL-OVN (MOD. D900)

1. Normal stegning uden varmluft
Den klassiske funktion af el-ovnen, som er specielt velegnet til stegning af de følgende madvarer: Spareribs, pølser, fisk, vildt, kalvesteg, småkager, ovnstegt frugt m.m.

2. Stegning med overvarme
Specielt egnet til bruning og til at give en afsluttende sprødhed til mange retter. Anbefales til hamburgere, svinekoteletter, kalvebøffer, fladfisk, blæksprutter m.m.

3. Stegning med undervarme
Denne stegemetode er velegnet til færdigstegning af mange retter, specielt kager (småkager, marengs, hævekager, frugttærter m.m.)

4. Grillstegning med lukket ovnlåge
Denne funktion er egnet til hurtig grillstegning, til gratinering og stegning af al slags kød, grillet fisk og grillede grøntsager. Stegning med elektrisk grill skal udføres med termostaten indstillet på 180 °C.
Brug af grill og roterende grillspyd (kun på nogle modeller)
Placer grillspyddet med kødet til stegning på holderen i ovnen og sæt spyddet ind i motorhullet. Denne metode er specielt velegnet til grillkylling og kødspyd af enhver art.

SE

HUR DEN STATISKA ELUGNEN SKALL ANVÄNDAS (MOD. D900)

1 Vanlig Statisk funktion
Den vanliga elugnsfunktionen 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. Tillagning med elektrisk grill ska utföras med termostaten på 180°C
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 ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ (ΜΟΝΤ. D900)

1 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 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 μοσχαρίσιες 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 αλά φιορεντίνα, για ψάρι και λαχανικά στη σχάρα. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ με το θερμοστάτη στους 180 °C.
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.

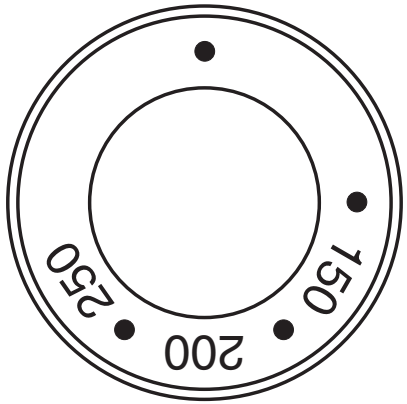


Fig. T

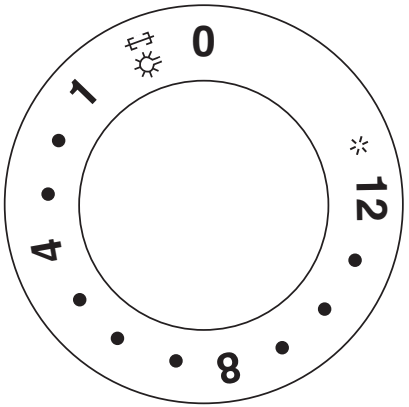


Fig. A

NL

WIJZE WAAROP U DE GASOVEN MET ELEKTRISCHE GRILL KUNT GEBRUIKEN (FIG. A, T)

1) Elektrische ontsteking van de gasoven
Druk terwijl de ovendeur open staat de knop van de thermostaat (T) iets in en draai de knop tegen de wijzers van de klok in (naar links) op de hoogste temperatuurstand (250° C). Druk de knop helemaal in om de elektrische ontsteking in te schakelen en houd de knop enkele seconden lang ingedrukt om het thermokoppel de gelegenheid te geven om warm te worden en de gasdoorvoer mogelijk te maken. Controleer of de ontsteking plaatsgevonden heeft en doe na 3 minuten de ovendeur dicht en stel de temperatuur in (van 100° C tot 250° C).

LET OP: Als de vlam ontbreekt of bij toevallig uitslaan van de brander de knop naar de uit-positie draaien, en na ongeveer 60 seconden de aansteek-procedure herhalen.

2) De elektrische grill aanzetten
Om de elektrische grill aan te zetten moet u de knop (A) met de wijzers van de klok mee draaien (naar rechts). De stralingssterkte van het grillelement kan geregeld worden van 1 tot 12. Als u iets met de grill bereidt moet u de gasoven niet in werking stellen. Het verdient aanbeveling om de grill 5 minuten voor te verwarmen voordat u de gerechten in de oven doet. De bereiding met de elektrische grill moet met een dichte ovendeur plaatsvinden.

LET OP: de elektrische grill functioneert niet als de gasoven in werking is. Het koken met de statische elektrische grill moet uitgevoerd worden met de thermostaat op positie 7.
Het koken door middel van het braadspit moet beperkt worden tot een maximum van 90 minuten.

PT

COMO UTILIZAR O FORNO A GÁS COM GRELHADOR ELÉCTRICO (FIG. A, T)

1) Acendimento eléctrico do forno a gás
Com a porta do forno aberta, pressione levemente e rode em sentido anti-horário o botão do termóstato (T) na posição de máxima temperatura (250). Pressione a fundo o botão para activar o acendimento eléctrico e mantenha o botão premido por alguns segundos de modo a permitir ao termopar de aquecer e consentir a passagem do gás. Controle que se tenha verificado o acendimento e, depois de 3 minutos, feche a porta, então seleccione a temperatura (desde 100°C até 250°C).

ATENÇÃO: No caso de ausência de chama ou apagamento acidental do queimador, leve o botão à posição fechada, e depois de aproximadamente 60 segundos repita o processo de acendimento.

2) Acendimento do grelhador eléctrico
Para acender o grelhador eléctrico, rode o botão (A) em sentido horário. Quando efectuar uma cozedura com o grelhador, o forno a gás não deve ser colocado em funcionamento. É aconselhável aquecer previamente o grelhador por 5 minutos antes de introduzir os alimentos. A cozedura com o grelhador eléctrico deve ser feita com a porta fechada.

ATENÇÃO: o grelhador eléctrico não funciona quando estiver a funcionar o forno a gás. As cozeduras com o grelhador eléctrico estático devem ser efectuadas com o termóstato na posição 7.
Os tempos variáveis de cozeduras com o uso do espeto assador devem ser limitados a um máximo de 90 minutos.

DK

BRUG AF GASOVN MED EL-GRILL (FIG. A OG T)

1) Tænding af gasovn ved hjælp af elektrisk tændingsmekanisme
Åbn ovnlågen og tryk forsigtigt på termostatknappen (T) og drej den mod uret til positionen for maks. temperatur (250°).
Tryk knappen i bund for at aktivere den elektriske tændingsmekanisme og hold knappen trykket nede i et par sekunder for at opvarme termoelementet og sikre gastilførsel. Kontrollér at ovnen er tændt og luk ovnlågen efter 3 min. Indstil herefter den ønskede temperatur (100-250 °C).

ADVARSEL: I tilfælde af manglende flamme eller utilsigtet slukning af brænderen skal knappen drejes tilbage på nul. Efter ca. 60 sekunder kan tændingsproceduren gentages.

2) Tænding af el-grill
Tænd el-grillen ved at dreje knappen (A) med uret. Når grillstegning anvendes, må gasovnen ikke være tændt. Det anbefales at forvarme grillen 5 min. inden anbringelse af madvarerne. Tilberedning med el-grill skal ske med ovnlågen lukket.

ADVARSEL: El-grillen kan ikke benyttes, når gasovnen er tændt. Tilberedning med elektrisk grill skal ske med termostaten på trin 7.
De variable stegetider med roterende grillspyd skal begrænses til 90 minutter.

SE

ATT ANVÄNDA GASUGNEN MED ELGRILL (FIG. A, T)

1) Elektriskt tillslag av gasugn
Låt ugnsluckan vara öppen, tryck in termostatvredet (T) en aning och vrid det moturs till max. temperatur (250). Tryck in vredet helt för att aktivera det elektriska tillslaget och håll det intryckt i några sekunder så att värmeelementet värms upp och gasen kan passera. Kontrollera att ugnen är på och stäng ugnsluckan efter 3 minuter. Välj därefter temperatur (100 °C - 250 °C).

VARNING: I händelse av avsaknad av låga eller förbrännarens ofrivilliga avstängning, för vredet till avstängt läge och upprepa tillagningsproceduren efter ungefär 60 sekunder.

2) Tillslag av elgrill
Slå på elgrillen genom att vrida vredet (A) medurs. Strålningsintensiteten från grillelementet kan ställas in mellan 1 och 12. Gasugnen får inte vara på när det utförs tillagning med grillen. Det rekommenderas att värma upp grillen i 5 minuter innan maträtterna sätts in. Tillagningen med elgrillen ska utföras med stängd ugnslucka.

VARNING: Elgrillen fungerar inte när gasugnen är på. Tillagning med elgrill ska utföras med termostaten på läge 7.
De olika tillagningstiderna vid användning av grillspettet, ska begränsas till maximalt 90 minuter.

GR

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΚΡΙΛ (ΕΙΚ. A, T)

1) Ηλεκτρικό άναμμα του φούρνου αερίου
Αφήνοντας την πόρτα του φούρνου ανοιχτή, πατήστε ελαφρά και γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη του θερμοστάτη (T) μέχρι να φθάσει στην ένδειξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250). Πατήστε το διακόπτη μέχρι τέρμα για να γίνει η ηλεκτρική ανάφλεξη και κρατήστε τον πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα, έτσι ώστε να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο και να επιτρέψει την έξοδο του αερίου. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα άναψε κανονικά. Μετά από 3 λεπτά, κλείστε την πόρτα του φούρνου και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία (από 100ºC έως 250ºC).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Σε περίπτωση έλλειψης φλόγας ή τυχαίου σβησίματος του φλόγιστρου, φέρτε τον διακόπτη στην θέση κλειστό, και μετά από 60 δευτερόλεπτα επαναλάβετε την διαδικασία.

2) Άναμμα ηλεκτρικού γκριλ
Για να ανάψετε το ηλεκτρικό γκριλ, γυρίστε το διακόπτη (A) δεξιόστροφα. Όταν εκτελείτε ένα ψήσιμο στο γκριλ, ο φούρνος με αέριο θα πρέπει να έχει τεθεί σε λειτουργία. Σας συμβουλεύουμε να προθερμαίνετε το γκριλ για 5 λεπτά πριν εισάγετε τα τρόφιμα. Το ψήσιμο με το ηλεκτρικό γκριλ θα πρέπει να γίνεται με την πόρτα κλειστή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το ηλεκτρικό γκριλ δεν λειτουργεί όταν είναι σε λειτουργία ο φούρνος αερίου. Το ψήσιμο με ηλεκτρικό αερόθερμο γκριλ θα πρέπει να γίνονται με το θερμοστάτη στην θέση 7.
Οι διάφοροι χρόνοι ψησίματος με χρήση της περιστροφικής ψησταριάς θα πρέπει να περιορίζονται στα 90 λεπτά.

NL

Alleen voor modellen met HETELUCHTGASOVEN

3) Keuze van de heteluchtgasfunctie
Zet terwijl de oven aan en warm is (zie paragraaf 1) de knop (A) op stand ✲ door met de wijzers van de klok mee te draaien. Als u dit doet begint de radiale ventilator die in de oven geplaatst is en die dient voor de geforceerde heteluchtcirculatie van de bereiding te draaien.

4) De elektrische heteluchtgrill aanzetten
Zet de knop (A) op stand ✲ door met de wijzers van de klok mee te draaien Als u dit doet begint de radiale ventilator die in de oven geplaatst is en die dient voor de geforceerde heteluchtcirculatie van de bereiding te draaien. Regel ook weer met de knop (A) de stralingssterkte.

LET OP: de elektrische grill functioneert niet als de gasoven in werking is.
Het koken met de elektrische heteluchtgrill moet gebeuren met de thermostaat in positie 5.
Het koken met het spit moet beperkt worden tot maximum 90 minuten.

PT

Apenas para modelos com FORNO A GÁS VENTILADO

3) Seleccione a função gás ventilado
Com o forno ligado (veja parágrafo 1) coloque o botão (A) na posição ✲ e rode-o em sentido horário. Dessa forma começa a girar a ventoinha radial, que se encontra dentro do forno, que serve para a ventilação forçada da cozedura.

4) Acendimento do grelhador eléctrico ventilado
Coloque o botão (A) na posição ✲ rodando-o em sentido horário. Dessa forma começa a girar a ventoinha radial, que está dentro do forno e que serve para a ventilação forçada da cozedura. Regule a intensidade de irradiação sempre com o botão (A).

ATENÇÃO: o grelhador eléctrico não funciona quando estiver em função o forno a gás.
As cozeduras com o grelhador eléctrico ventilado devem ser efectuadas com o termóstato na posição 5.
As cozeduras com o uso do espeto assador devem ser limitadas a um máximo de 90 minutos.

DK

Kun på gasovnsmodeller med VARMLUFTSFUNKTION

3) Valg af funktionen gasovn med ventilation
Når ovnen er tændt og opvarmet (se afsnit 1), drejes knappen (A) til position ✲ ved at dreje den med uret. Herved startes radialventilatoren, der er indbygget i ovnen og som sørger for varmluftsfunktionen.

4) Tænding af el-grill med varmluftsfunktion
Drej knappen (A) i retningen med uret til positionen ✲ Herved startes radialventilatoren, der er indbygget i ovnen og som sikrer varmluftsfunktionen. Indstil grillstyrken ved hjælp af knappen (A).

ADVARSEL: El-grillen kan ikke benyttes, når gasovnen er tændt.
Stegning med el-grill og varmluftsfunktion skal udføres med termostaten indstillet på trin 5.
Stegning med roterende grillspyd skal begrænses til en maks. stegetid på 90 minutter.

SE

Endast för modeller med GASUGN MED VARMLUFTSFUNKTION

3) Val av gasugn med varmluftsfunktion
Med ugnen i funktion (se avsnitt 1), vrid vredet (A) till läge ✲ genom att vrida det medurs. På det sättet startas radialfläkten som är placerad inuti ugnen och används för tillagningen med varmluft.

4) Tillslag av elgrill med varmluftsfunktion
Sätt vredet (A) i läge ✲ genom att vrida det medurs. På det sättet startas radialfläkten som är placerad inuti ugnen och används för tillagningen med varmluft. Ställ in strålningsintensiteten med vredet (A).

VARNING: Elgrillen fungerar inte när gasugnen är på.
Tillagning med ventilerad elgrill ska utföras med termostaten på läge 5.
De olika tillagningstiderna vid användning av grillspettet, ska begränsas till maximalt 90 minuter.

GR

Μόνο για μοντέλα με ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ ΑΕΡΙΟΥ

3) Επιλογή λειτουργίας αερόθερμου φούρνου αερίου
Με τον φούρνο σε λειτουργία (βλέπετε παράγραφο 1) φέρτε τον διακόπτη (A) στην θέση ✲ περιστρέφοντας δεξιόστροφα. Με αυτόν τον τρόπο αρχίζει να γυρνά ο αξονικός ανεμιστήρας που βρίσκεται στο εσωτερικό του φούρνου και που χρησιμεύει για το ψήσιμο με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα.

4) Άναμμα του ηλεκτρικού αερόθερμου γκριλ
Φέρτε το διακόπτη (A) στην θέση ✲ περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα. Με αυτόν τον τρόπο θα αρχίσει να γυρνά ο αξονικός ανεμιστήρας στο εσωτερικό του φούρνου που χρησιμεύει για το ψήσιμο με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα. Ρυθμίστε την ένταση της εκπομπής θερμότητας από το 1 έως το 12, γυρίζοντας το διακόπτη (A).

ΠΡΟΣΟΧΗ: το ηλεκτρικό γκριλ δεν λειτουργεί, όταν είναι σε λειτουργία ο φούρνος αερίου.
Τα ψησίματα με το ηλεκτρικό γκριλ θα πρέπει γίνονται στην θέση 5.
Τα ψησίματα με χρήση της περιστροφικής ψησταριάς θα πρέπει να περιορίζονται στα 90 λεπτά.

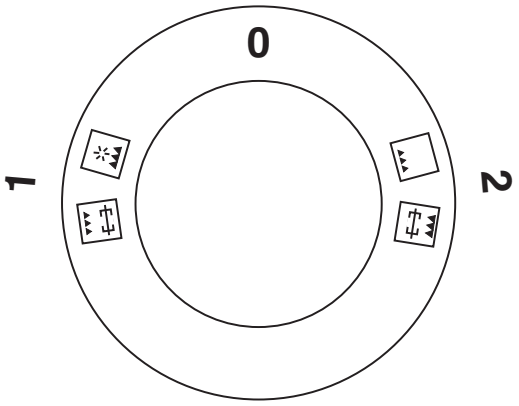


Fig. B

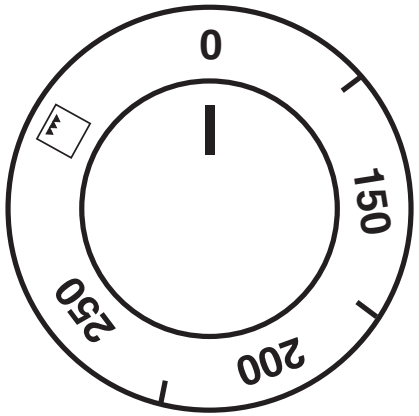


Fig. C

NL

WIJZE WAAROP U DE HETELUCHTGASOVEN MET GASGRILL KUNT GEBRUIKEN (FIG. B, C)

1) Elektrische ontsteking van de gasoven
Draai de knop (B) op stand 2 en druk terwijl de ovendeur open staat de knop van de thermostaat (C) iets in en draai de knop tegen de wijzers van de klok in (naar links) op de hoogste temperatuurstand (250° C). Druk de knop helemaal in om de elektrische ontsteking in te schakelen en houd de knop enkele seconden lang ingedrukt om het thermokoppel de gelegenheid te geven om warm te worden en de gasdoorvoer mogelijk te maken. Controleer of de ontsteking plaatsgevonden heeft en doe na 3 minuten de ovendeur dicht en stel de temperatuur in (van 100° C tot 250° C).

LET OP: Mocht de vlam ontbreken of mocht de brander toevallig uitslaan, draai dan de knop in de gesloten stand en herhaal de operatie na ongeveer 60 seconden.

2) Keuze van de heteluchtgasfunctie
Zet terwijl de oven aan en warm is (zie paragraaf 1) de knop (B) op stand 1. Als u dit doet begint de radiale ventilator die in de oven geplaatst is en die dient voor de geforceerde heteluchtcirculatie van de bereiding te draaien.

3) De gasgrill aanzetten bij een heteluchtgasoven
Draai terwijl de ovendeur open staat knop B op stand 1 of 2 en draai daarna de knop (C) naar rechts op het symbool ⊓. Druk de knop (C) daarna helemaal in om de elektrische ontsteking in te schakelen en houd de knop enkele seconden lang ingedrukt om het thermokoppel de gelegenheid te geven om warm te worden en de gasdoorvoer mogelijk te maken. Controleer of de ontsteking plaatsgevonden heeft.

De bereiding met de gasgrill moet plaatsvinden terwijl de ovendeur iets open staat. Breng de speciale knoppenafdekking aan.

LET OP: Mocht de vlam ontbreken of mocht de brander toevallig uitslaan, draai dan de knop in de gesloten stand en herhaal de operatie na ongeveer 60 seconden.

PT

COMO UTILIZAR O FORNO A GÁS VENTILADO COM GRELHADOR A GÁS (FIG. B,C)

1) Acendimento eléctrico do forno a gás
Rode o botão (B) na posição (2) e com a porta do forno aberta, pressione levemente e rode em sentido anti-horário o botão do termóstato (C) na posição de temperatura máxima (250). Pressione a fundo o botão para activar o acendimento eléctrico e mantenha premido o botão por alguns segundos de modo a permitir ao termopar de aquecer e consentir a passagem do gás. Verifique se o acendimento se verificou e, depois de 3 minutos, feche a porta, em seguida seleccione a temperatura (desde 100°C até 250°C).

ATENÇÃO: No caso de ausência de chama ou apagamento acidental do queimador, leve o botão à posição fechado, e depois de aproximadamente 60 segundos repita a operação.

2) Seleccione a função gás ventilado
Com o forno ligado (ver parágrafo 1) coloque o botão (B) na posição (1). Dessa forma começa a girar a ventoinha radial, que se encontra dentro do forno e que serve para a ventilação forçada da cozedura.

3) Acendimento do grelhador a gás no forno a gás ventilado
Com a porta do forno aberta, rode o botão B na posição 1 ou na posição 2, em seguida rode o botão (C) para a direita até ao símbolo ⊓. Pressione a fundo o botão (C) para activar o acendimento eléctrico e mantenha premido o botão por alguns segundos de maneira a permitir ao termopar de aquecer e consentir a passagem do gás. Controle que o acendimento se tenha verificado.

A cozedura com o grelhador a gás deve ser efectuada com a porta do forno um pouquinho aberta. Monte a apropriada cobertura dos botões.

ATENÇÃO: No caso de ausência de chama ou apagamento acidental do queimador, leve o botão à posição fechada e depois de aproximadamente 60 segundos repita a operação.

DK

KOMBINERET BRUG AF GASOVN (ALMINDELIG ELLER VARMLUFT) OG GASDREVEN GRILL (FIG. B OG C)

1) Tænding af gasovn ved hjælp af elektrisk tændingsmekanisme
Åbn ovnlågen og drej knappen (B) til position (2). Tryk forsigtigt på termostatknappen (C) og drej den mod uret til positionen for maks. temperatur (250°). Tryk knappen i bund for at aktivere den elektriske tændingsmekanisme og hold knappen trykket nede i et par sekunder for at opvarme termoelementet og sikre gastilførsel. Kontrollér at ovnen er tændt og luk ovnlågen efter 3 min. Indstil herefter den ønskede temperatur (100-250°C).

ADVARSEL: I tilfælde af manglende flamme eller utilsigtet slukning af brændere nskal knappen drejes tilbage på nul. Efter ca. 60 sekunder kan tændingsproceduren gentages.

2) Valg af gasovn med varmluftsfunktion
Når ovnen er tændt og opvarmet (se afsnit 1), drejes knappen (B) til position (1). Herved startes radialventilatoren, der er indbygget i ovnen og som sørger for varmluftsfunktionen.

3) Tænding af gasgrill i gasovn med varmluftsfunktion
Åbn ovnlågen og drej knappen (B) til position 1 eller 2. Drej herefter knappen (C) mod højre, indtil den er anbragt ved symbolet [▭]. Tryk knappen (C) i bund for at aktivere den elektriske tændingsmekanisme og hold knappen trykket nede i et par sekunder for at opvarme termoelementet og sikre gastilførsel. Kontrollér at grillen er tændt.

I forbindelse med tilberedning ved hjælp af gasgrillen skal ovnlågen stå på klem. Montér beskyttelseslisten på vælgerpanelet.

ADVARSEL: I tilfælde af manglende flamme eller utilsigtet slukning af brænderen skal knappen drejes tilbage på nul. Efter ca. 60 sekunder kan tændingsproceduren gentages.

SE

ATT ANVÄNDA GASUGNEN MED VARMLUFTSFUNKTION MED GASGRILLEN (FIG. B, C)

1) Elektriskt tillslag av gasugn
Vrid vredet (B) till läge (2), låt ugnsluckan vara öppen, tryck in termostatvredet (C) en aning och vrid det moturs till max. temperatur (250). Tryck in vredet helt för att aktivera det elektriska tillslaget och håll det intryckt några sekunder så att värmeelementet värms upp och gasen kan passera. Kontrollera att ugnen är på och stäng ugnsluckan efter 3 minuter. Välj därefter temperatur (100 °C - 250 °C).

VARNING: I händelse av avsaknad av låga eller förbrännarens ofrivilliga avstängning, för vredet till avstängt läge och upprepa tillagningsproceduren efter ungefär 60 sekunder.

2) Val av gasugn med varmluftsfunktion
Slå på ugnen och vänta tills den är varm (se avsnitt 1). Vrid därefter vredet (B) till läge (1). På det sättet startas radialfl äkten som är placerad inuti ugnen och används för tillagningen med varmluft.

3) Tillslag av gasgrill på gasugn med varmluftsfunktion
Låt ugnsluckan vara öppen och vrid vredet B till läge 1 eller till läge 2. Vrid därefter vredet (C) åt höger till symbolen [▭]. Tryck in vredet (C) helt för att aktivera det elektriska tillslaget och håll det intryckt i några sekunder så att värmeelementet värms upp och gasen kan pas se ra. Kontrollera att grillen är på.

Tillagningen med gasgrill ska utföras med ugnsluckan på glänt. Montera det speciella skyddet framför vreden.

VARNING: I händelse av avsaknad av låga eller förbrännarens ofrivilliga avstängning, för vredet till avstängt läge och upprepa tillagningsproceduren efter ungefär 60 sekunder

GR

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΙΟ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ – ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΙΟ (ΕΙΚ. Β, C)

1) Άναμμα του ηλεκτρικού φούρνου με αέριο αερόθερμο
Περιστρέψτε το διακόπτη (Β) στη θέση (2) και, αφήνοντας την πόρτα του φούρνου ανοιχτή, πατήστε ελαφρά και γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη του θερμοστάτη (Γ) μέχρι να φθάσει στην ένδειξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250). Πατήστε το διακόπτη μέχρι τέρμα για να γίνει η ηλεκτρική ανάφλεξη και κρατήστε τον πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα, έτσι ώστε να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο και να επιτρέψει την έξοδο του αερίου. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα άναψε κανονικά. Μετά από 3 λεπτά, κλείστε την πόρτα του φούρνου και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία (από 100ºC έως 250ºC).
ΠΡΟΣΟΧΗ Σε περίπτωση έλλειψης φλόγας ή τυχαίου σβησίματος του φλόγιστρου, φέρτε τον διακόπτη στην θέση κλειστό, και μετά από 60 δευτερόλεπτα επαναλάβετε την διαδικασία.
2) Επιλογή λειτουργίας με κυκλοφορία αέρα με αέριο
Με τον φούρνο σε λειτουργία (βλέπετε παράγραφο 1) φέρτε τον διακόπτη στην θέση (Β) στην θέση (1). Με αυτό τον τρόπο, μπαίνει σε λειτουργία ο αξονικός ανεμιστήρας που βρίσκεται μέσα στο φούρνο και χρησιμεύει για το ψήσιμο με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα.
3) Άναμμα του γκριλ αερίου σε φούρνο με ανεμιστήρα
Αφήνοντας την πόρτα του φούρνου ανοιχτή, γυρίστε το διακόπτη (Β) στη θέση 1 ή 2. Στη συνέχεια, γυρίστε δεξιόστροφα το διακόπτη (Γ) μέχρι το αντίστοιχο σύμβολο [▭]. Πατήστε το διακόπτη (Γ) μέχρι τέρμα για να γίνει η ηλεκτρική ανάφλεξη και κρατήστε το πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα, έτσι ώστε να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο και να επιτρέψει την έξοδο του αερίου. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα άναψε κανονικά.
Όταν ψήνετε με γκριλ αερίου, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι λίγο ανοιχτή. Τοποθετήστε το ειδικό προστατευτικό κάλυμμα των διακοπτών.
ΠΡΟΣΟΧΗ Σε περίπτωση έλλειψης φλόγας ή τυχαίου σβησίματος του φλόγιστρου, φέρτε τον διακόπτη στην θέση κλειστό, και μετά από 60 δευτερόλεπτα επαναλάβετε την διαδικασία.

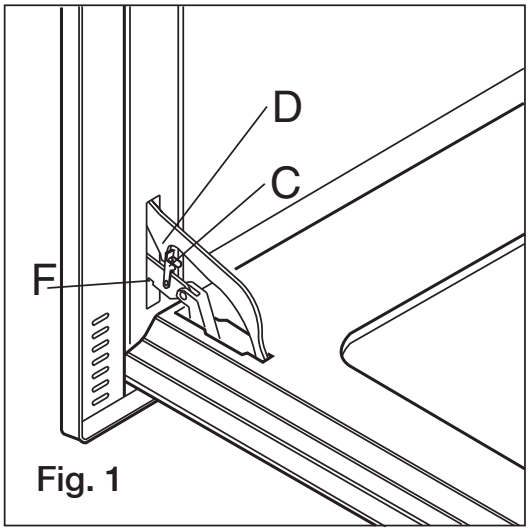
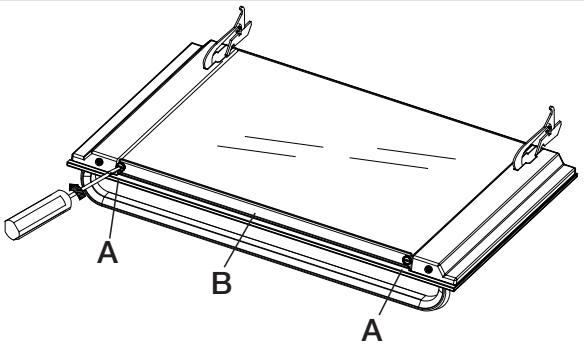


Fig. 1



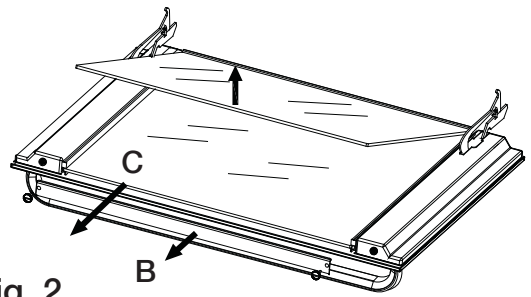


Fig. 2

NL

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. Voor het reinigen geen ruwe schuurmiddelen gebruiken of scherpe metalen krabbers voor het reinigen van de glazen deuren van de oven aangezien die het oppervlak kunnen schenden of het glas kunnen verbrijzelen. 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.

PT

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 mão puxe para si a porta até quando a mesma se desenganchar 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 vidraças (duas em alguns modelos). A limpeza das partes de vidro efectua-se utilizando papel absorvente de cozinha e detergente comum não abrasivo. Não utilize para a limpeza materiais ásperos abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno dado que podem arranhar a superfície e causar o estilhaço do vidro. As vidraças internas são removíveis para facilitar a limpeza. Para tal finalidade é necessário desmontar a porta do forno (veja parágrafo “Desmontagem da porta do forno”) ou, como alternativa, coloque-a na posição de disparo intermédio.

ATENÇÃO: NÃO EXTRAIA AS VIDRAÇAS INTERNAS COM A PORTA TOTALMENTE ABERTA. A PORTA PODERIA FECHAR REPENTINAMENTE E FERI-LO.

Depois de desmontada a porta coloque-a com a parte externa virada para baixo numa superfície plana e macia para evitar arranhadelas. Se não quiser desmontar a porta, é possível extrair as vidraças colocando-as no disparo de abertura intermédio (veja fig. 2) prestando porém atenção para que

DK

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF OVNEN

Det anbefales at rengøre ovnen hver gang efter brug. Snavs 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 vil være risiko for kortslutning.

AFMONTERING AF OVNLÅGE

Ved hovedrengøring af ovnen er det praktisk at afmonter ovnlågen ved at benytte følgende fremgangsmåde: Indsæt krogen (C) (fig. 1) i hængselsektionen (D). Stil 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.

OVNLÅGEN

Ovnlågen består af tre lag glas (to på visse modeller). Glasruderne rengøres ved hjælp af køkkenrulle med almindeligt rengøringsmiddel uden slibende egenskaber. Anvend ikke ru materiale eller metalskrabere til rengøring af ovnlågen, da de kan ridse overfladen og medføre risiko for, at denne går i stykker. De indvendige glasruder kan fjernes for at forenkle rengøringen. I denne forbindelse er det nødvendigt at afmontere ovnlågen (se afsnittet "Afmontering af ovnlåge") eller anbringe den i halvt åben position.

VIGTIGT: TRÆK IKKE DEN INDVENDIGE GLASRUDE 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 du ikke ønsker at fjerne ovnlågen, 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. Matresterna är lättare att få bort om de inte får bränna fast upprepade gånger vid hög temperatur. Vänta tills ugnen har svalnat och är ljummen. Ta ut alla utdragbara delar och rengör dem var och en för sig med rengöringsmedel och vatten (använd inte slipande rengöringsmedel). Rengör insidan av ugnen med en mjuk trasa fuktad i en lösning med ljummet vatten och ammoniak. Skölj och torka av. Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel, eftersom de kan skada ugnen. Använd inte apparater med ånga för att rengöra ugnen, eftersom det då finns risk för kortslutning.

NEDMONTERING AV UGNSLUCKA

För att underlätta vid grovrengöring av ugnen kan det vara praktiskt att nedmontera ugnsluckan. Gör på följande sätt: För in haken (C) (fig. 1) i gångjärnsenheten (D). Öppna ugnsluckan till hälften, fatta tag om den med båda händerna och dra den utåt tills den lossar från fästet. När du ska sätta tillbaka ugnsluckan igen upprepar du 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. Använd inte grova slipande material eller skarpa metallskrapor för rengöringen av ugnens glasluckor, då dessa kan repa glasytan och orsaka splittring av glaset. 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

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 πλύνετε τα ξεχωριστά με ζεστό νερό και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Για τον καθαρισμό του θαλάμου ψησίματος, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί βρεγμένο με διάλυμα χλιαρού νερού και αμμωνίας. Στη συνέχεια, ξεβγάλετε και στεγνώστε τα διάφορα μέρη. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού που χαράζουν η διαβρώνουν, γιατί θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιές στο φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό γιατί υπάρχει ο κίνδυνος βραχυκυκλώματος.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Όταν κάθετε γενική καθαριότητα, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα του φούρνου για να εργάζεστε πιο άνετα. Για την αφαίρεση ακολουθήστε την εξής διαδικασία: Βάλτε το άγκιστρο (Γ) (εικ. 1) στο τμήμα του μεντεσέ (Δ). 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 (Ζ).

ΠΟΡΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Η πόρτα του φούρνου αποτελείτε από τρία κρύσταλλα (δύο σε μερικά μοντέλα). Ο καθαρισμός των μερών του κρυστάλλου γίνεται χρησιμοποιώντας απορροφητικό χαρτί κουζίνας και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό υλικά άγρια διαβρωτικά ή μεταλλικές κοφτερές σπάτουλες για να καθαρίσετε τις πόρτες από κρύσταλλο του φούρνου που μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσει το σπάσιμο του κρυστάλλου. Τα εσωτερικά κρύσταλλα μπορούν να αφαιρεθούν για να γίνει πιο εύκολος ο καθαρισμός. Γι'αυτό το σκοπό είναι αναγκαίο να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα του φούρνου (βλέπετε παράγραφο "Αποσυναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου ") ή εναλλακτικά, τοποθετήστε στην ενδιάμεση θέση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΤΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ ΕΝΤΕΛΩΣ ΑΝΟΙΧΤΗ. Η ΠΟΡΤΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΛΕΙΣΕΙ ΞΑΦΝΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΣΑΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΕΙ.

Αφού την αποσυναρμολογήσετε τοποθετήστε την με το εξωτερικό μέρος προς τα κάτω σε μια επίπεδη επιφάνεια

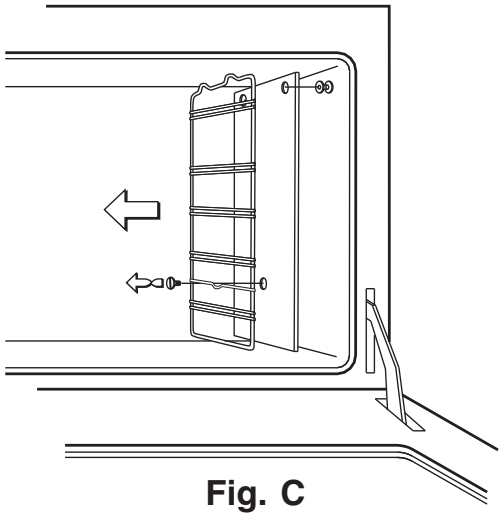


Fig. C

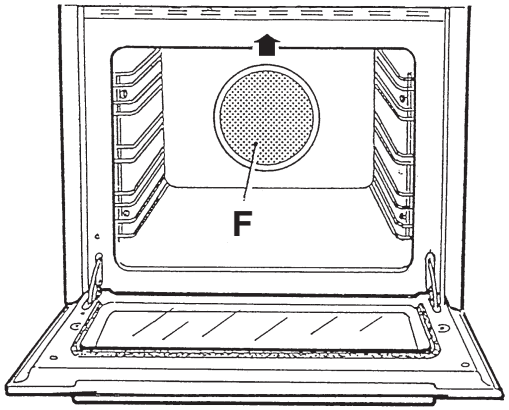


Fig. D

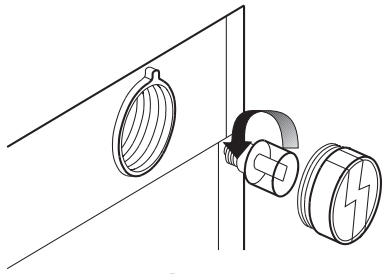


Fig. E

NL

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.

ZELFREINIGENDE PANELEN (FIG. C)

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 moet 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.
Mocht het draaien van de gas-thermostaat moeizaam worden met de tijd, doe dan beroep op de bijstandsservice voor het vervangen of invetten ervan.

PT

a porte não se feche de repente.

PAINÉIS AUTOLIMPANTES (Fig. C)

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 num leve pó residual. Este pó pode ser removido com uma esponja húmida depois que o forno se tiver arrefecido. Dessa maneira a superfície do esmalte fica porosa e é garantido o máximo rendimento dos painéis.

FILTRO CONTRA A 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.

ATENÇÃO: 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

COMPORTAMENTO NO CASO DE AVARIAS

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 funcionasse, desligue a corrente da rede, retire o vidro de protecção da lâmpada e substitui-la. É obrigatório utilizar uma nova lâmpada indicada para o funcionamento a temperaturas elevadas e que tenha as características para tal emprego.
Se por acaso se verificassem condições de endurecimento na rotação do termóstato gás é necessário fazer intervir o serviço de assistência para a substituição ou a eventual lubrificação.

DK

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

FEDTFILTER (KUN PÅ VISSE MODELLER)
Det anbefales at rengøre fedtfilteret hyppigt for herved at undgå beskadigelse af termostat og ventilator. Dæk ikke ovnrummets overflader med folie for at lette rengøringen. Dette indgreb ændrer apparatets ydelse, og emaljen kan herved beskadiges. Efter hver anvendelse af ovnen rengøres de emaljerede dele.

Fig. C: Afmontering af ovnens siderist
Fig. D: Afmontering af fedtfilteret (F)
Fig. E: Afmontering af ovnlampe

HVIS OVNEN BLIVER DEFEKT
Hvis ovnen ikke fungerer normalt, skal den slukkes og strømmen afbrydes, og der rettes henvendelse til den autoriserede kundeservice. Hvis ovnlyset ikke fungerer, afbrydes strømmen og beskyttelsesglasset over pæren fjernes, hvorefter lampens pære udskiftes. Sørg for at den nye pære kan modstå de høje temperaturer, og er egnet til denne type anvendelser.
Hvis der skulle opstå problemer med drejning af termostaten kan der tages henvendelse til kundeservice for en udskiftning eller en smøring.

SE

plötsligt slår igen.

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

FETTFILTER (ENDAST PÅ VISSA MODELLER)
Det rekommenderas att antifett-fi ltret rengörs noggrant för att undvika skador på termostat och fläkt.

VARNING: 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-fi lter (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.
Om gastermostaten skulle bli svår att vrida, ska den tekniska kundservicen kontaktas för eventuell smörjning.

GR

και μαλακή για να αποφύγετε γρατσουνιές. Εάν δεν θέλετε να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα, είναι δυνατόν να αφαιρέσετε τα κρύσταλλα τοποθετώντας την στην ενδιάμεση θέση ανοίγματος (βλέπετε εικ. 2) δίνοντας όμως προσοχή έτσι ώστε η πόρτα να μην κλείσει ξαφνικά.

ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΑ ΤΟΙΧΩΜΑΤΑ
Αν ο φούρνος διαθέτει πυρολυτικά αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα, το πυρολυτικό εμαγιέ, στις κανονικές θερμοκρασίες ψησίματος (220ºC), μετατρέπει τα πιτσιλίσματα του λίπους σε μια 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 ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ (ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΜΕΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)
Σας συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά το φίλτρο λίπους, για να διευκολύνεται η λειτουργία του θερμοστάτη και του ανεμιστήρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: 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.

Εικ. Γ: Αποσυναρμολόγηση του πλαϊνού πλαισίου του φούρνου
Εικ. Δ: Αποσυναρμολόγηση του φίλτρου λίπους (Ζ)
Εικ. Ε: Αποσυναρμολόγηση λάμπας φούρνου

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ
Εάν 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 κανονικά, 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. Εάν σκληρύνει η περιστροφή του θερμοστάτη αερίου θα πρέπει να επέμβει η τεχνική βοήθεια για την αντικατάσταση ή ενδεχόμενη λίπανση.

BELANGRIJK: De spijzen in de oven plaatsen als die opgewarmd is.

Koken met elektrische grill

Bij de toestellen met elektrische grill gebeurt het koken met gesloten deur op positie 7 indien statisch of op positie 5 indien geventileerd. De te grillen spijzen moeten op de daartoe bestemde roosters gelegd worden en bij voorkeur op het vierde niveau.

IMPORTANTE: Introduza os alimentos quando o forno já estiver quente.

Cozinhar com o grelhador eléctrico

Nos aparelhos com o grelhador eléctrico, a cozedura faz-se com a porta fechada na posição 7 se for estático ou na posição 5 se for ventilado. Os alimentos que quiserem grelhar devem ser colocados na respectiva grelha, preferivelmente na quarta grade.

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

Tilberedelse med elektrisk grill

På de apparater som er forsynet med grill skal denne bruges med lukket låge og med termostaten på trin 7, hvis der anvendes almindelig konvektion, og på trin 5, hvis der anvendes varmluft . Madvarerne, som skal grilles, placeres på risten som helst skal stå på øverste rille i ovnen.

VIKTIGT: Sätt in rätterna när ugnen är varm.

Tillagning med elektrisk grill

I utrustning med elektrisk grill utför man tillagningen med stängd lucka i läge 7 om ugnen är statisk och i läge 5 om den är ventilerad. Rätterna ska placeras på det relativa gallret, helst på den fjärde nivån.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βάλτε το φαγητό στον φούρνο όταν αυτός είναι ήδη ζεστός.

Ψήσιμο στο ηλεκτρικό γκριλ

Στις συσκευές που έχουν ηλεκτρικό γκριλ το ψήσιμο γίνετε με την πόρτα κλειστή στην θέση 7 εάν είναι υπό αεριζόμενες συνθήκες ή στην θέση 5 εάν είναι με ανεμιστήρα. Τα φαγητά που θέλετε να ψήσετε στο γκριλ θα πρέπει να τοποθετηθούν στην σχετική σχάρα προτιμότερα ψηλά στην τέταρτη εγκοπή.

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	80/100
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	90/120
VIS	160-180	2/3	15/25
GEBAK			
Vruchtentaart	180-200	2	40/50
Margriettaart	180-190	2	40/45
Brioches	170-180	2	40/60
Moskovisch gebak	190-200	2	25/35
Kransjes	160-180	2	35/45
Zoete bladerdeeg	180-200	2	20/30
Druivenkoek	190-200	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	185-195	2	7
Brood	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20

Zuiver indicatief.

PT

TABELA DE COZEDURA COM FORNO DE 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	80/100
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	90/120
PEIXE	160-180	2/3	15/25
PASTELARIA			
Torta de fruta	180-200	2	40/50
Torta margarida	180-190	2	40/45
Bolos folhados	170-180	2	40/60
Pão-de-ló	190-200	2	25/35
Rosquilhos	160-180	2	35/45
Folhados doces	180-200	2	20/30
Fogaça de uva	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscoitos de Savoia	150-180	2	50/60
Filhós de maçã	180-200	2	18/25
Pudim de savoiardo	170-180	2	30/40
Toast	185-195	2	7
Pão	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20

Puramente indicativo

DK

TILBEREDELSESTIDER MED VARMLUFTOVN

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
Roastbeef	180-190	2/3	40/45
Hare	170-180	2/3	80/100
Kanin	160-170	2	80/100
Kalkun	160-170	2	160/240
Gås	160-180	2/3	120/160
Andesteg	170-180	2/3	100/160
Kylling	180	2/3	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
BAGVÆRK			
Frugttærte	180-200	2	40/50
Margherite tærte	180-190	2	40/45
Brioches	170-180	2	40/60
Sandkage	190-200	2	25/35
Kagekrans	160-180	2	35/45
Butterdejskager	180-200	2	20/30
Vindruekage	190-200	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	185-195	2	7
Brød	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20

Tiderne er vejledende

SE

TABELL FÖR TILLAGNING MED VENTILERAD KONVEKTION

KÖTT	C°		MIN.
Oxstek (ung oxe)	70-180	2/3	40/50
Oxstek (kastrerad oxe)	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	80/100
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	90/120
FISK	160-180	2/3	15/25
BAKELSER			
Frukttårta	180-200	2	40/50
Margareta tårta	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Sockerkaka	190-200	2	25/35
Kranskaka	160-180	2	35/45
Smördegsbakelse	180-200	2	20/30
Strudel	160	2	25/35
Savoy kex	150-180	2	50/60
Äppelskivor	180-200	2	18/25
Savoyardpudding	170-180	2	30/40
Toast	185-195	2	7
Bröd	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20

Ungefärliga värden

GR

ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΧΡΟΝΩΝ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

ΚΡΕΑΣ	ºC		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	80/100
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	90/120
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 γλυκιές	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 σαβουαγίαρ	170-180	2	30/40
Τοστ	185-195	2	7
Ψωμί›	200-180	3	45
Πίτσα	250	3	10/20

Καθαρά ενδεικτικές τιμές

BELANGRIJK: De spijzen in de oven plaatsen als die opgewarmd is.

Koken met gasgrill

Bij de toestellen met gasgrill gebeurt het koken met halfopen deur. De te grillen spijzen moeten op de daartoe bestemde roosters gelegd worden en bij voorkeur op het vierde niveau.

IMPORTANTE: Introduza os alimentos quando o forno já estiver quente.

Cozinhar com o grelhador a gás

Nos aparelhos com grelhador a gás a cozedura efectua-se com a porta entreaberta. Os alimentos que quiserem grelhar devem ser colocados na respectiva grelha, preferivelmente na quarta grade.

VIGTIGT: Man skal altid lægge madvarerne i ovnen, når den er varm.

Tilberedelse med gasgrill

På de apparater som er forsynet med gasgrill skal denne bruges med lågen på klem. Madvarerne, som skal grilles skal placeres på en af de øverste riller.

VIKTIGT: Sätt in rätterna när ugnen är varm.

Tillagning med gasgrill

I utrustning med gasgrill utför man tillagningen med luckan på glänt. Rätterna som ska grillas ska placeras på det relativa gallret, helst på den fjärde nivån.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εισάγετε το φαγητό όταν ο φούρνος είναι ζεστός.

Ψήσιμο στο γκριλ με αέριο

Στις συσκευές που έχουν γκριλ με αέριο το ψήσιμο γίνετε με την πόρτα μισάνοιχτη. Τα φαγητά που θέλετε να ψήσετε στο γκριλ θα πρέπει να τοποθετηθούν στην σχετική σχάρα προτιμότερα ψηλά στην τέταρτη εγκοπή.

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	50/60
Brioches	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
Pizza	250	2	15/20

Zuiver indicatief.

PT

TABELA DE COZEDURA COM 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	50/60
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 de Savoia	180-200	2	40/50
Filhós de maçã	200-220	2	15/20
Pudim de savoiardos	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Pão	220	3	30
Pizza	250	2	15/20

Puramente indicativo

DK

TILBEREDELSESTIDER MED ALM. OVN

KØD	C°		MIN.
Oksesteg ungt kød	225	2/3	60/80
Oksesteg	250	2/3	50/60
Kalvesteg	225	2/3	60/80
Lammesteg	225	2	40/50
Roastbeef	230	2/3	50/60
Hare	250	2/3	40/50
Kanin	250	2	40/50
Kalkun	250	2	50/60
Gås	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	50/60
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
Pizza	250	2	15/20

Tiderne er vejledende

SE

TABELL FÖR TILLAGNING MED STATISK UGN

KÖTT	C°		MIN.
Oxstek (ung oxe)	225	2/3	60/80
Oxstek (kastrerad oxe)	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	200-225	1/2	15/25
BAKELSER			
Frukttårta	225	2	35/40
Margareta tårta	175-200	2	50/60
Croissant	175-200	2	50/60
Sockerkaka	220-250	2	20/30
Kranskaka	180-200	2	30/40
Smördegsbakelse	200-220	2	15/20
Vindruvskaka	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoy kex	180-200	2	40/50
Äppelskivor	200-220	2	15/20
Savoyardpudding	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Bröd	220	3	30
Pizza	250	2	15/20

Ungefärliga värden

GR

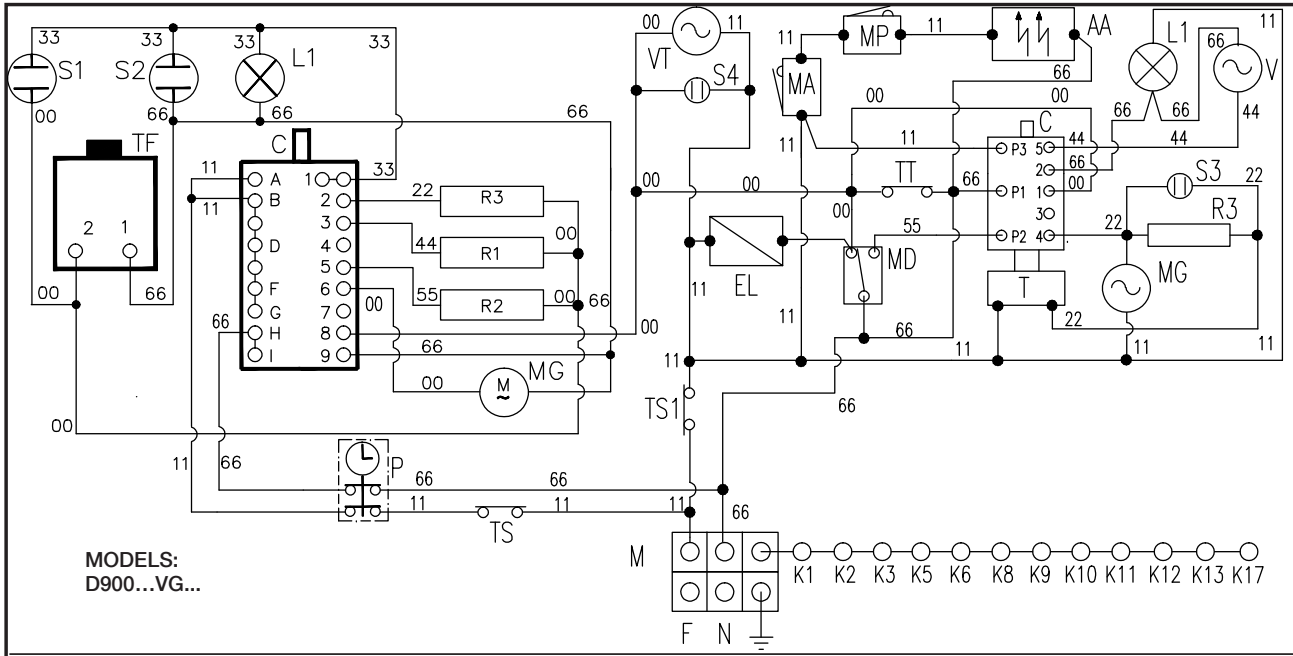
ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΓΙΑ ΣΤΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

ΚΡΕΑΣ	ºC		ΛΕΠΤΑ
Μοσχάρι ψητό	225	2/3	60/80
Βοδινό ψητό	250	2/3	50/60
Μοσχαράκι γάλακτος ψητό	225	2/3	60/80
Αρνάκι ψητό	225	2	40/50
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 γλυκιές	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 σαβουαγίαρ	200-220	2	20/30
Τοστ	250	2	5
Ψωμί	220	3	30
Πίτσα	240-220	2/3	15/20

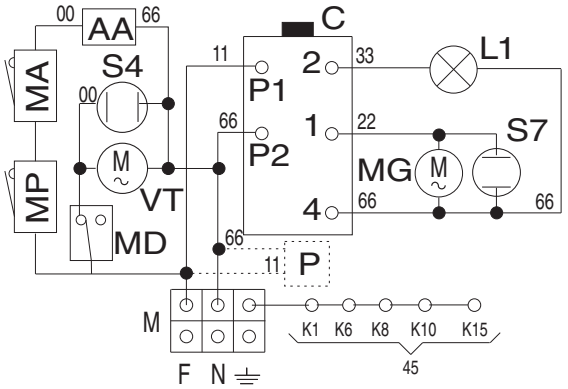
Καθαρά ενδεικτικές τιμές

Elektrische schema's / Esquemas eléctricos / Elektriske skemaer / Elscheman / ΣΥΝΔΕΣΜΟΛΟΓΙΑ

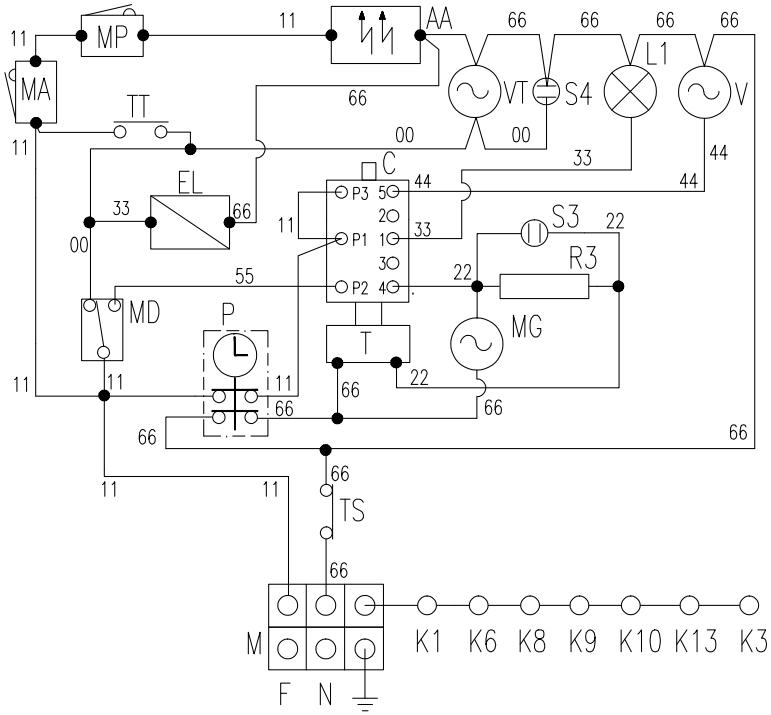
	LEGENDE	LEGENDAS	TEGNFORKLARING	TECKENFÖRKLARING	ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ
0	Zwart	Preto	Sort	Svart	Μαύρο
11	Bruin	Castanho	Brun	Brun	Καφέ
22	Rood	Vermelho	Rød	Röd	Κόκκινο
33	Wit	Branco	Hvid	Vit	Άσπρο
44	Geel	Amarelo	Gul	Gul	Κίτρινο
45	Geel-groen	Amarelo-Verde	Gul-grøn	Gul-grön	Κιτρινοπράσινο
55	Grijs	Cinzento	Grå	Grå	Γκρι
66	Blauw	Azul	Blå	Blå	Μπλε
AA	Ontstekingstransformator	Transformador ignição	Transformator til 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 värmeelement	" γείωσης κάτω αντίστασης
K3	Aarddraad ovenventilator	Cabo terra ventilador forno	Jordledning til ovnventilator	Jordledning för ugnsfläkt	" γείωσης ανεμιστήρα φούρνου
K4	Aarddraad rond element	Cabo terra resistência circular	Jordledning til cirkulært varmeelement	Jordledning för runt värmelement	" γείωσης κυκλικής αντίστασης
K5	Aarddraad bovenelement	Cabo terra resistência parte superior	Jordledning øverste varmeelement	Jordledning för övre värmelement	" 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 programmeringsenhet	" προγραμματιστή
K13	Aarddraad grillelement	Cabo terra resistência grelhador	Jordledning til grillelement	Jordledning för grillelement	καλώδιο αντίστασης γκριλ
K15	Aarddraad frame	Cabo terra armação	Jordledning til ramme	Jordledning för stomme	" γείωσης σκελετού
L1	Ovenverlichting	Luz forno	Ovnlys	Ugnsbelysning	Λάμπα φούρνου
L2	Ovenverlichting	Luz forno	Ovnlys	Ugnsbelysning	Λάμπα φούρνου
M	Klemmenstrook	Quadro de terminais	Klembræt	Kopplingsplint	Κλέμα
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	Neutro	Neutral	Nolla	Ουδέτερο
P	Minutenteller/Programmakiezer	Conta-minutos / Programador	Minuttæller/programmeringsenhed	Timer/programmeringsenhet	Μετρητής λεπτών/Προγραμματιστής
P	Minutenteller/Klok	Conta-minutos / Relógio	Minuttæller/ur	Timer/ur	Μετρητής λεπτών/ Ρολόι
R1	Bovenelement	Resistência parte superior	Øverste varmeelement	Övre värmelement	Πάνω αντίσταση
R2	Onderelement	Resistência parte inferior	Nederste varmeelement	Nedre värmelement	Κάτω αντίσταση
R3	Grillelement	Resistência grelhador	Grillelement	Grillelement	Αντίσταση γκριλ
R4	Rond element	Resistência circular	Cirkulært varmeelement	Runt värmeelement	Κυκλική αντίσταση
S1	Ovencontrolelampje	Luz de aviso forno	Kontrollampe ovn	Kontrollampa, ugn	Λαμπάκι φούρνου
S2	Ovencontrolelampje	Luz de aviso rede	Kontrollampe net	Kontrollampa, nät	Λαμπάκι παρουσίας ρεύματος
S3	Grillcontrolelampje	Luz de aviso grelhador	Kontrollampe grill	Kontrollampa, grill	Λαμπάκι γκριλ
S4	Ventilatorcontrolelampje	Luz de aviso ventilador	Kontrollampe ventilator	Kontrollampa, fläkt	Λαμπάκι ανεμιστήρα
S7	Draaispitcontrolelampje	Luz de aviso espeto de churrasco	Kontrollampe roterende grillspyd	Kontrollampa, roterande grillspett	Λαμπάκι σούβλας
SP	Ontstekingsbougie	Vela ignição	Tændingsanordning	Tändanordning	Σπινθιριστής
T	Grillthermostaat	Termóstato grelhador	Termostat grill	Termostat, grill	Θερμοστάτης γκριλ
TF	Oventhermostaat	Termóstato forno	Termostat ovn	Termostat, ugn	Θερμοστάτης φούρνου
TS	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Sikkerhedstermostat	Säkerhetstermostat	Θερμοστάτης ασφαλείας
V	Ovenventilator	Ventilador forno	Ovnventilator	Ugnsfläkt	Ανεμιστήρας φούρνου
VT	Koelventilator	Ventilador arrefecimento	Ventilator til afkøling	Fläkt för nedkylning	Ανεμιστήρας ψύξης



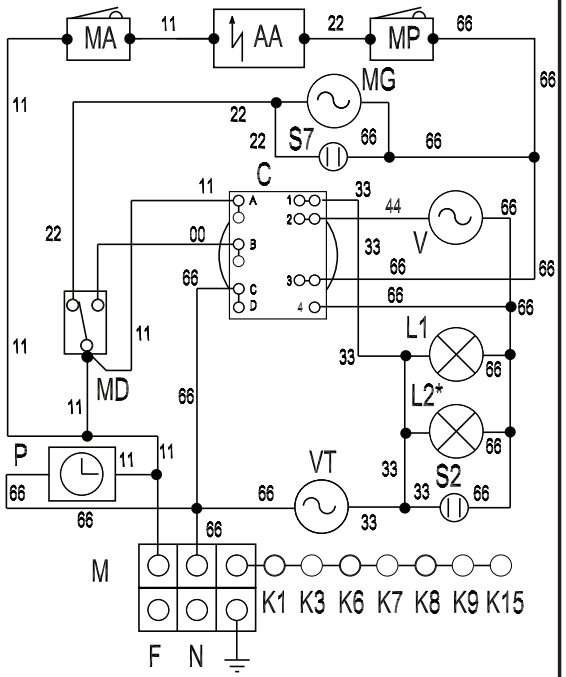
MODELS:
D900…VG...



MODELS:
600…GG…, 700…GG…,
800...GG..., 900...GG...
(Grill Gas Oven)



MODELS:
600...VG…
700...VG…
800...VG…
900...VG…
(electric grill)



MODELS: 600...VGG..., 700...VGG, 800...VGG...,
900... VGG... (Grill Gas Oven)