

CANDY

FORNI DA INCASSO
ISTRUZIONI PER L'USO _____

IT

Ovens
USER INSTRUCTIONS _____

GB

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO _____

ES

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING _____

NL

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG _____

DE

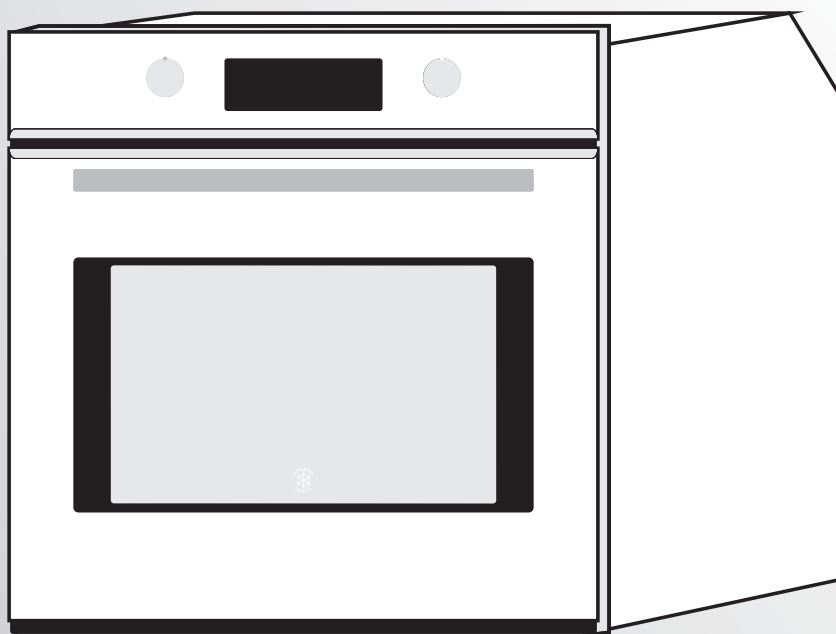
FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION _____

FR

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO _____

PT

QUELFOUR.COM



5 - Il ciclo di pulizia pirolitica può essere stoppato in qualunque momento riportando il selettore di funzione su "0" (la parola OFF apparirà sul display per 3 secondi)

Una volta che il ciclo di pulizia pirolitica è terminato, la pirolisi si spegnerà automaticamente. Nel display apparirà l'indicazione <<END>> sino a quando la porta è bloccata <<0- -n>>

Puoi riportare il selettore di funzione su <<0>> ma se la temperatura è ancora alta, l'indicazione 0- - n appare per informare che la porta è bloccata.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitatesse, o se vogliamo rivolgerci al numero telefonico del Servizio Clienti 199.123.123.

ANOMALIE E Malfunzionamenti: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici, per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare tutti i materiali.



I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
- I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.
- Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand. The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.

If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

CLEANING THE OVEN : PYROLYSIS - according to the model -

Pyrolysis is a cleaning method that uses high temperatures to destroy dirt.

The resulting smoke is cleaned by the passage of a catalyser. The oven door is provided with a safety lock that prevents it being opened during pyrolysis due to the necessity of high temperatures. The pyrolysis cycle may result in a slight odour in the kitchen which will be more or less noticeable depending on the latter's aeration.

IMPORTANT:

Before carrying out pyrolysis:

- Take all accessories out of the oven as they will be damaged in the high pyrolysis temperatures;
- Clean away all excess food spills or large scraps of food which would take too long to be destroyed. Effectively, large amounts of grease may catch fire under the intense heat emitted by pyrolysis.
- Close the oven door.
- If you have an hob top installed above the oven, never use the gas burners or the electric plates during pyrolysis to avoid excessive heating of the oven's control panel.

It is strongly advised not to use detergents or any other recommended product for cleaning ovens.

Open the oven door.

Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

Remarks:

- you will save energy by cleaning directly after cooking thus making use of the residual heat in the oven.

The pyrolysis oven is fitted with a cooling fan which protects the control panel and electronics from heat damage. It begins when the pyrolysis cycle reaches high temperatures and continues to rotate after the oven has been switched off until the centre oven temperature is high.

1. Rotate the function selector to the position P.

On the display, appears the indication « ECO » or « SUP »

2. The preset time is 1.30 hrs, this can be varied from 1.30 hrs (Eco mode) to 2 hrs (Sup mode) via the programmer (buttons « + » or « - »). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 2 hrs, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 1.30 hr.

3. It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

4. After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically.

5. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds)

6. Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication « END » until the door is locked then « 0- n »

7. You can turn the function selector back to « 0 » but if the temperature is still high, the 0- n indication appears to inform that the door is locked.

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

- you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO - según el modelo -

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.

Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gasos.

Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza. Tal característica puede ser restablecida mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programando el horno a la máxima temperatura. No usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que puedan dañar irremediablemente el esmalte. Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la graseira al realizar la cocción al grill.

Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.

N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

LIMPIEZA DEL HORNO: PIRÓLISIS - según el modelo -

La pirólisis es un método de limpieza que utiliza temperaturas elevadas para eliminar la suciedad.

El humo resultante se limpia con el paso de un catalizador. La puerta del horno está provista de un cierre de seguridad que previene su apertura durante la pirólisis, puesto que es necesario alcanzar una temperatura elevada. El ciclo de pirólisis podría impregnar la cocina de un olor desagradable que podría ser más o menos notable dependiendo de la ventilación posterior.

IMPORTANTE:

Antes de comenzar la pirólisis:

- Saque todos los accesorios fuera del horno que podrían sufrir algún daño al estar expuestos a las altas temperaturas de pirólisis.
- Elimine todo tipo de salpicaduras o pequeños residuos de alimentos puesto que el proceso de eliminación sería demasiado largo. Las cantidades grandes de grasa podrían prender a causa del intenso calor producido por la pirólisis.
- Cierre la puerta del horno.
- Si su cocina está instalada sobre el horno, nunca utilice los quemadores de gas o las placas eléctricas durante la pirólisis para evitar el calentamiento excesivo del panel de control del horno.
- Se recomienda enérgicamente no utilizar detergentes o cualquier otro producto de limpieza de hornos recomendado.

La pirólisis deja un residuo blanco sobre las paredes del horno. Espere a que el horno se haya enfriado completamente y limpie a continuación el interior del horno con una esponja húmeda para retirar los residuos.

Observaciones:

- Ahorrará energía si limpia directamente después de cocinar ya que así hace uso del calor residual del interior del horno.

El horno está equipado por un ventilador previsto para el enfriamiento de los diferentes órganos del horno y del exterior el cual se pone en funcionamiento cuando el horno alcanza temperaturas elevadas. Continúa girando aunque el selector de funciones está en posición de paro, ya que está directamente ligado a la temperatura del horno.

1. Gire el mando de las funciones hasta la posición P.

En el display, aparece la opción "ECO" o "SUP"

2. El tiempo fijado es de 1.30h, que puede ser variado desde 1.30h hasta (modo ECO) hasta 2 horas (modo SUP) mediante el programador (botones "+" y "-"). Si el horno está muy sucio, es recomendable incrementar el tiempo a 2 horas, si no está excesivamente sucio, reducirlo a 1.30h.

3. Es posible poner en tiempo diferido el ciclo de pirólisis mediante el programador cambiando la hora de fin.

4. Después de unos minutos, cuando el horno alcanza una temperatura alta, la puerta se bloquea automáticamente.

5. El ciclo de pirólisis se puede parar en cualquier momento moviendo el mando de las funciones hasta "0" (en 3 segundos aparecerá la palabra OFF).

6. Cuando el ciclo de pirólisis se termina, se apagará esta función automáticamente. Una vez que en el display aparece que ha terminado, se desbloquea la puerta.

7. Puede girar el mando hasta la opción 0 y apagar el ciclo, pero como la temperatura es alta, la puerta aparecerá como bloqueada hasta que disminuya la temperatura.

ASISTENCIA TÉCNICA

- En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos: verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto.

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.



Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. (RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a tratamientos específicos, con el fin de

retirar y eliminar correctamente todos los contaminantes y reciclar todos los materiales.

Los usuarios pueden desempeñar una función importante para garantizar que los RAEE no representen un problema ambiental; es esencial que se sigan algunas reglas:

- Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.
- Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliaria.
- Cuando compre un nuevo aparato, el anterior debe devolverse al vendedor que lo debe recolectar gratuitamente de manera individual, siempre que el equipo sea de un tipo equivalente y que tenga las mismas funciones que el equipo entregado.

ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

Afhankelijk van het model

Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuze beschermlaag verkrijgbaar. Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuze beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstopen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.

Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden.

Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereidt. Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reiniging niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moet poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.

N.B.: Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

HET SCHOONMAKEN VAN DE OVEN : PYROLYSE

De Pyrolyse schoonmaak methode is een methode welke d.m.v. hoge temperaturen vuil verwijderd. De rook welke ontstaat wordt door de doorgang van een katalysator gereinigd.

De oven deur is beveiligd zodat deze niet kan worden geopend tijdens de pyrolyse. De pyrolyse kan een lichte geur veroorzaken in de keuken afhankelijk van de ventilatie..

BELANGRIJK:

Voordat u de pyrolyse methode gaat gebruiken:

- verwijder alle accessoires uit de oven; de vuilen als u ze niet verwijderd beschadigen tijdens het gebruik van de pyrolyse methode
- Verwijder alle losse en grote delen en resten, deze kunnen namelijk vlamvatten door de hitte van de pyrolyse methode.
- Sluit de oven deur.
- Als uw kookplaat boven de oven is geïnstalleerd, gebruik dan NOOIT de gaspitten of elektrische kookzones tijdens de pyrolyse schoonmaak methode.
- Wij adviseren u om geen schoonmaak middelen te gebruiken bij het reinigen van de oven.
- De pyrolyse methode laat een witte laag op de oven wand achter, wacht tot de oven is afgekoeld, daarna kunt u de laag verwijderen met een vochtige spons.

Opmerking:

- U bespaart energie door de oven direct na gebruik schoon te maken. U maakt dan gebruik van de overgebleven hitte van de oven.
- De pyrolyse oven is voorzien van een ventilator, deze beschermt het bedieningspaneel en electronica tegen oververhitting. Hij schakelt in als de pyrolyse reiniging hoge temperaturen bereikt, en blijft ventileren totdat de oven weer op de juiste temperatuur is.

1. Draai de keuze knop naar de P Postitie

Op het display komt nu « ECO » of « SUP » te staan

2. De vooraf ingestelde tijd is 1.30 uur, dit kan variëren van 1.30 uur (Eco mode) tot 2 uur (Sup mode) via de programmatoetsen « + » or « - ». Als de oven erg vuil is, raden wij u aan de tijd te verhogen naar 2 uur, als de oven minder vuil is kunt u de tijd reduceren naar 1.30 uur

3. Het is mogelijk om de starttijd van de pyroclean uit te stellen door de eindtijd te veranderen via de programmaknop

4. na een paar minuten, als de oven een hoge temperatuur heeft bereikt, zal de deur automatisch op slot gaan.

5. De pyroclean cyclus kan op elk moment beëindigd worden door de functieknop naar '0' te draaien OFF zal voor 3 sec in het display verschijnen

6. Als de pyroclean klaar is, zal de pyrolyse automatisch uitschakelen. Op het display komt dan <<END>> te staan totdat de deur opslot gaat dan verschijnt <<0- - n>>

7. U kunt de functie keuze knop naar de <<0>> stand maar de temperatuur is nog steeds hoog, 0- - n staat in het display dit betekent dat de deur nog opslot is.

SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt

Indien het apparaat niet werkt, raden wij u aan:

— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.

— indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:

— trek de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar

— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen

— bel de Service Dienst

Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist

wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedriger Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen

“Das Gerät ist ausgestattet mit weißem LED-Licht der Klasse 1M gemäß IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (entspricht EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001): max. optische Ausgangsleistung $\lambda 459\text{nm} < 150\mu\text{W}$. Nicht mit optischen Instrumenten direkt anschauen”.

KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET Je nach Modell

Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen-Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden. Dies lässt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern.

Zum Braten von besonders großen bzw. fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zum Auffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen.

Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm.

Die Emailbeschichtung muss immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist.

HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden

REINIGUNG DES BACKOFENS: DIE PYROLYSE - Je nach Modell

Die Pyrolyse ist ein Reinigungssystem, das mit dem Erhitzen auf sehr hohen Temperaturen die Schmutzpartikeln im Backofen verdampfen lässt und somit entfernt.

Die dabei entstehenden Dämpfe werden beim Durchgang durch den Katalysatorfilter gereinigt.

Da während der Pyrolysereinigung die Temperatur im Backofen extrem hoch ist, verriegelt ein Sicherheitsmechanismus die Tür, so dass sie nicht geöffnet werden kann.

Während der Pyrolyse kann ein leichtes Geräusch im Raum entstehen, das je nach Durchlüftung des Raumes unterschiedlich stark wahrnehmbar ist.

WICHTIG :

- Vor der Pyrolyse:

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, sie würden die hohen Temperaturen nicht ohne Schaden überstehen.
- Großflächig übergelaufene Speisen oder große Fettflecken entfernen. Fettrückstände, besonders wenn sie in großer Anzahl vorhanden sind, können sich unter Einwirkung der starken Wärme, die von der Pyrolyse ausgeht, leicht entzünden.
- Schließen Sie die Backofentür.
- Wenn über dem Backofen noch ein Kochfeld installiert ist, dürfen die Kochstellen (Gasbrenner, Elektroplatten oder Ceranflächen) während der Pyrolyse nicht benutzt werden, damit sich das Schaltbrett nicht übermäßig erhitzt. Backofenreinigungsmittel oder andere handelsübliche Reinigungsmittel dürfen auf keinen Fall verwendet werden. Die Pyrolyse hinterlässt auf den Backofenwänden einige weißliche Rückstände. Warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist und reinigen Sie dann das Backofeninnere mit einem feuchten Schwamm.

Anmerkung:

- Wenn Sie die Pyrolysereinigung direkt nach einem Backvorgang starten, wird die noch vorhandene Wärme für die Pyrolyse ausgenutzt, und Sie können so Zeit und Strom sparen.

Der Backofen mit Pyrolyse ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, damit die Backofenkomponenten vor der Hitze geschützt werden können. Der Kühlventilator tritt automatisch in Funktion, sobald in der Mitte des Backofens hohe Temperaturen erreicht werden, und bleibt noch für einige Minuten nach dem Ende der Pyrolyse eingeschaltet.

Pyrolyse einschalten

1. Drehen Sie den Wahlschalter der Betriebsarten auf die Position P.
Auf dem Display erscheint die Anzeige « ECO » bzw. « SUP »
2. Die voreingestellte Dauer ist 1:30 Stunden, sie kann jedoch von 1:30 Stunden (Eco) auf 2 Stunden (Sup) verändert werden, wenn man die Tasten « + » bzw. « - » der Programmierereinheit drückt. Wenn der Backraum besonders stark verschmutzt ist, empfiehlt sich, die Dauer der Pyrolyse auf 2 Stunden zu erhöhen. Wenn der Backraum nur leicht verschmutzt ist, reduzieren Sie die Dauer auf 1:30 Stunden.
3. Es ist möglich, die Startzeit für die Pyrolyse-Reinigung vorzuprogrammieren. Hierzu geben Sie einfach das gewünschte Ende des Programms mit der Programmierereinheit ein.
4. Nach wenigen Minuten, sobald der Backofen die hohe Temperatur erreicht hat, verriegelt sich die Tür automatisch.
5. Der Pyrolyse-Reinigungszyklus kann jederzeit durch Drehen des Schalters zurück auf 0 abgebrochen werden. Daraufhin zeigt das Display etwa 3 Sekunden lang die Aufschrift OFF.
6. Am Ende der Pyrolyse schaltet sich das Programm automatisch aus. Im Display erscheint dann die Anzeige « END »solange die Tür noch verriegelt ist, dann die Aufschrift « 0 - n »
7. Wenn Sie den Wahlschalter zurück auf « 0 » gedreht haben, um die Pyrolyse abzubrechen, aber der Backofen ist noch sehr heiß, erscheint im Display die Anzeige 0 - n als Warnung, dass die Tür noch verriegelt ist.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.



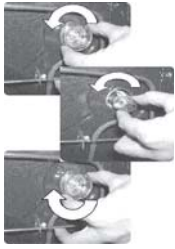
Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.

Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

- Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
- Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
- Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät.

ECLAIRAGE DU FOUR

Eclairage avec lampe à incandescence



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

Caractéristiques de l'ampoule :
230 V~ - 25 W - Culot E 14 -
Température 300°C



Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- démonter le cache en verre en le dévissant,
- dévisser l'ampoule,
- la remplacer par un modèle identique : voir caractéristiques ci-dessus,
- après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

U.SEE selon modèle

système d'éclairage qui remplace la traditionnelle "lampe à incandescence". Dans la contreporte du four sont insérés 14 Leds, de haute qualité à lumière blanche, qui illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombre, sur plusieurs niveaux.

Le design créé pour le support des 14 Leds offre un élégant effet high-tech.

Avantages du système U.See

Visibilité optimale des plats - Fiabilité de fonctionnement - Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse " - 95 % " par rapport au système traditionnel d'éclairage du four - Rendement élevé et Facilité d'entretien.

«Les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2 : 2001 (équivalente à la norme EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2 : 2001); la puissance maximale lumineuse émise est de $\lambda 459\text{nm} < 150\text{uW}$. Donnée non observée directement avec des instruments optiques.»

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE - selon modèle -

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évitent le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.

Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au grill, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE - selon modèle -

LA PYROLYSE est un système de nettoyage par destruction à haute température des salissures.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage dans un catalyseur. En raison de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité interdisant son ouverture.

Lors d'un cycle pyrolyse, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce: elle sera plus ou moins perceptible en fonction de l'aération de cette dernière.

IMPORTANT :

Avant de réaliser une Pyrolyse :

- Retirer du four tous les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.
- En cas d'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.
- Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours. Ouvrir la porte de four.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres.

Attendre le refroidissement total du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.

Remarques :

- un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle se met en fonctionnement lorsque le four atteint des températures élevées. Elle continue de tourner même si le sélecteur des fonctions est sur la position arrêt, car elle est directement liée à la température centre four.

• Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position P. Le display affiche "P" ou "SUP".

• La durée de pyrolyse par défaut est de 1h30, réglable de 1:30 heures (Mode Eco) à 2 heures (Mode Sup) par l'intermédiaire de la touche de réglage "+" ou "-". Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 2h00, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 1h30.

• Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin de cycle à l'aide du programmateur.

• Après quelques minutes lorsque le four atteint une température élevée, la porte se verrouille.

• La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).
• A la fin du cycle pyrolyse, le cycle pyrolyse s'arrête automatiquement.

Le display affiche l'indication "End" tant que la porte est verrouillée puis $\square _ _ n$.

• Vous pouvez ramener la manette des fonctions sur "0", mais si la température du four est encore élevée, le display affichera $\square _ _ n$ pour signaler que la porte est verrouillée.

ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifiez si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

De acordo com o modelo U·SEE

Um sistema de iluminação substitui a tradicional lâmpada. 14 luzes em LED estão integrados na parte interior da porta. Estas produzem iluminação branca e de elevada qualidade o que permitem a visualização do interior do forno com clareza e sem sombras em todas as prateleiras.

Vantagens:

Sistema U·SEE, além de fornecer excelente iluminação no interior do forno, duram mais que a lâmpada tradicional, e acima de tudo consomem menos energia.

- Excelente visualização
- Iluminação de longa duração
- Consumo muito baixo de energia, -95% em comparação com a iluminação tradicional.
- Elevada



Electrodoméstico com luzes brancas por LED de classe 1M de acordo com IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); a potência máxima de luz emitida λ 459nm < 150uW. Não observar directamente com instrumentos ópticos.

FORNO AUTO-LIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO (de acordo com modelo)

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.

A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.

No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.

Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.

Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.

Se as paredes interiores do forno estiverem cobertas com uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.

Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.

N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

LIMPEZA DO FORNO: PIRÓLISE

A pirólise é um método de limpeza que recorre a temperaturas elevadas para destruir a sujidade.

O fumo resultante é eliminado através a passagem de um catalizador. A porta do forno dispõe de um fecho de segurança que a impede de ser aberta durante a pirólise, tendo em vista as temperaturas elevadas que são necessárias. A realização do ciclo de pirólise poderá dar azo à presença de um cheiro ligeiro na cozinha, que será mais ou menos notório conforme o arejamento da mesma.

IMPORTANTE:

Antes de levar a cabo a pirólise:

- Remova todos os acessórios do forno, a fim de evitar que sejam danificados pelas temperaturas elevadas registadas durante a pirólise.
- Limpe todos os derrames de alimentos de maiores dimensões ou os restos de alimentos de grandes dimensões que demorariam demasiado tempo a ser destruídos pela pirólise. Na verdade, eventuais acumulações de grande quantidade de gordura poderão incendiar-se devido ao calor intenso produzido durante a pirólise.
- Feche a porta do forno.

Se tiver uma placa de cozedura instalada por cima do forno, nunca utilize os queimadores a gás ou as chapas eléctricas durante a pirólise para evitar um aquecimento excessivo do painel de comandos do forno.

O fabricante recomenda vivamente que nunca utilize detergente ou quaisquer outros produtos recomendados para a limpeza de fornos.

- A pirólise deixa um resíduo branco nas paredes do forno. Espere que o forno arrefeça completamente e, em seguida, limpe o interior do forno com uma esponja húmida, para eliminar estes resíduos.

Observações:

- Poupará energia se limpar o forno imediatamente a seguir a utilizá-lo, tirando desta forma partido do calor residual acumulado no interior do forno.

O forno pirolítico está equipado com uma ventoinha de refrigeração que protege o painel de controlo e electrónico das temperaturas elevadas. Põe-se em funcionamento quando o forno atinge temperaturas elevadas. Continua a funcionar depois do forno ser desligado, enquanto a temperatura está alta.

1. Rode o selector de funções para a posição P.

No visor, visualizará a indicação "ECO" ou "SUP"

2. A programação do tempo pode ser variável de 1.30 hrs (modo Eco) até 2 hrs (modo Sup), através da programação (botões "+" ou "-"). Se o forno estiver muito sujo, é recomendado o tempo máximo 2hrs, se a sujidade do forno for média, reduz o tempo de limpeza para 1.30 hrs.

3. Através do programador, é possível diferir o início do ciclo de autolimpeza pirólítica (pyroclean) alterando o FIM do programa.

4. Após no fim dos minutos, quando o forno atinge uma temperatura elevada, a porta bloqueia automaticamente.

5. O ciclo de autolimpeza pirólítica (pyroclean), pode ser terminado qual quer altura, posicionando o selector de funções na posição "0" - palavra OFF (desligado) irá ser visível no visor durante 3 segundos.

6. Uma vez terminado o ciclo de autolimpeza pirólítica (pyroclean), a pirólise será desligada automaticamente. No visor surgirá a indicação "END" (terminado) até a porta estar bloqueada, depois "0 - n"

7. Pode colocar o selector de funções na posição "0" mas se a temperatura ainda estiver elevada, a indicação "0 - n" continuará a ser mostrada no visor para informar que a porta está bloqueada.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica

Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).

Se lhe for impossível detectar a causa da avaria:

desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.

Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características.



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

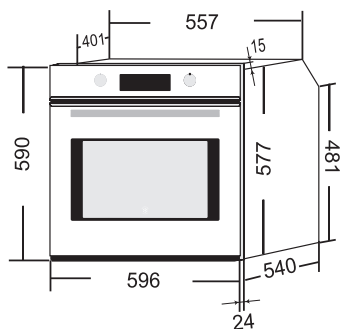
Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam um problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

INSTALLAZIONE (dimensioni in mm)	IT
INSTALLATION (dimensions mm)	GB
INSTALACIÓN (dimensiones en mm)	ES
INSTALLATIE (afmetingen in mm)	NL

INSTALLATION (Die Abmessungen sind in Millimetern angegeben)	DE
INSTALLATION (dimensions en mm)	FR
INSTALAÇÃO (dimensões em mm)	PT

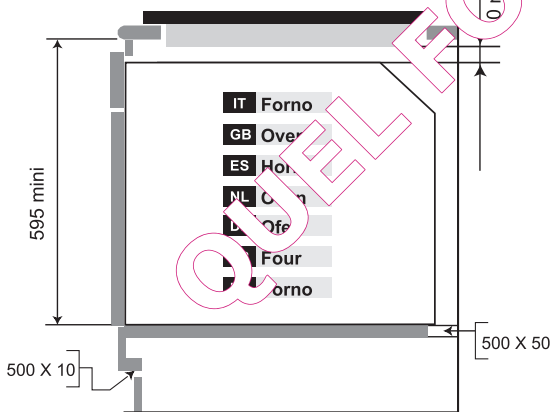
IT Forno incassato in colonna	DE Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum
GB Oven in column	FR Four en colonne
ES Horno en columna	PT Forno em coluna
NL Kolomoven	



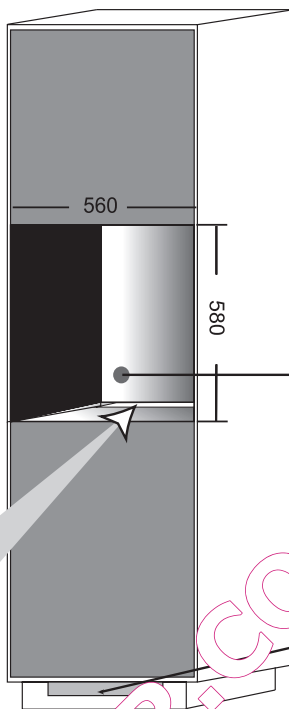
500 X 50



IT Piano di cottura	DE Koch- bzw. Arbeitsfläche
GB Top	FR Table
ES Mesa	PT Mesa
NL Tafelblad	

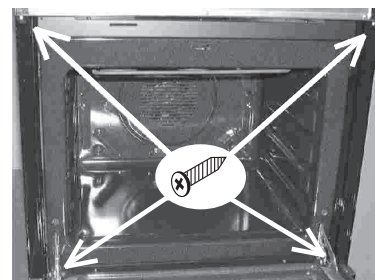


IT Forno incassato sotto un piano di cottura	DE Einbau des Ofens unter einer Arbeitsfläche
GB Oven fitted under worktop	FR Four enchâssé sous plan de travail
ES Horno empotrado bajo superficie de trabajo	PT Forno por baixo de bancada
NL Oven ingebouwd onder het werkblad	



IT	Se il mobile è equipaggiato con un fondo nella parte posteriore, provvedere a creare una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione
GB	If the furniture is equipped with a bottom at the back part: provide an opening for the power supply cable.
ES	Si el mueble tiene un fondo en la parte inferior, dejar un hueco para el cable de suministro.
NL	Als het meubel is voorzien van een bodem aan de achterzijde: maak dan een opening voor het aansluitsnoer.
DE	Wenn das Umbaumöbel an der Rückseite eine Wand hat, ist eine Durchgangsöffnung für das Netzkabel vorzunehmen.
FR	Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.
PT	Se o mobiliário tiver fundo na parte traseira: providencie uma abertura para o cabo de fornecimento.

IT Fissaggio
GB Fixing in the location
ES Fijación en el hueco de empotramiento
NL Plaatsing in de inbouwniche
DE Befestigung des Ofens an seinem Sitz
FR Fixation dans la niche d'encastrement
PT Fixação em nicho de encastramento



IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen in technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.