

E

Instrucciones de uso y mantenimiento para hornos de encastre

D

Bedienungs- und Wartungsanleitungen für einbaubacköfen

HU

Használati és karbantartási útmutató beépíthető sütőkhöz

GB

Operating and maintenance instructions for built-in ovens

I

Istruzioni d'uso e manutenzione per forni ad incasso

NL

Gebruiksaanwijzing en instructies voor ovens

P

Instruções de uso e manutenção para fornos de encastrar

RU

**Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию
встраиваемых духовок.**

cata

ME 607, ME 608, ME 609, MR 609, ME 611

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Les agradecemos por haber elegido uno de nuestros productos y esperamos que obtengan las mejores prestaciones de este electrodoméstico. Por lo tanto le sugerimos que siga atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para la correcta utilización de nuestros productos. La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deberá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

INFORMACIÓN GENERAL

Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato. Es importante que comprenda todas las funciones de control antes de empezar a cocinar con su aparato. Recuerde los consejos y advertencias con el título "IMPORTANTE - Advertencias e instrucciones de seguridad".

- Este aparato ha sido diseñado para uso privado en el hogar y puede integrarse en un armario de cocina estándar o de otro tipo.
- Para su uso en vehículos tipo caravanas, debe tenerse en cuenta la indicación apropiada en las Instrucciones de Instalación.
- El uso para cualquier otro propósito o en cualquier otro entorno sin el acuerdo expreso del fabricante invalidaría cualquier declaración de garantía o responsabilidad.
- Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a determinadas exclusiones indicadas en las Condiciones de Garantía del Fabricante
- Lo anterior no afectará a sus derechos estatutarios.

Antes de usar este aparato, asegúrese de haber retirado cualquier embalaje protector o revestimiento.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Wir danken Ihnen für das uns mit dem Kauf eines unserer Produkte erwiesene Vertrauen und hoffen, dass Sie mit diesem Gerät nur die besten Erfahrungen machen werden. In diesem Sinne ist es von größter Bedeutung, dass Sie sich streng an die hier gegebenen Anweisungen und unsere Empfehlungen für eine korrekte Verwendung unserer Produkte halten.

Jedes Gerät hat sein spezifisches Typenschild, dem Sie gegebenenfalls die für die Bestellung von Ersatzteilen erforderlichen Angaben entnehmen können. Sie finden das Schild im Innenraum nach dem Öffnen der Tür.

ALLGEMEINE ANGABEN

Vor Verwendung des Geräts wollen Sie die vorliegenden Hinweise bitte aufmerksam durchlesen. Es ist sehr wichtig, dass Sie das Funktionsprinzip des Geräts genau kennen, bevor Sie es praktisch in Betrieb nehmen. Ganz besonders berücksichtigen sollten Sie die Ratschläge und Empfehlungen, die wir für Sie unter dem Titel "WICHTIG – Ratschläge und Hinweise für Ihre Sicherheit" zusammenfassen.

- Dieses Gerät wurde für den privaten Hausgebrauch entwickelt und kann in einen Schrank usw. mit Standardmaßen eingebaut werden.
- Für einen Betrieb in Wohnwagen, Wohnmobilen usw. müssen die entsprechenden Hinweise zum Einbau berücksichtigt werden.
- Jede unsachgemäße Verwendung des Geräts sowie der Einsatz in einer vom Hersteller nicht ausdrücklich genehmigten Umgebung hat die Annullierung der Garantie und der Haftung des Herstellers zur Folge.
- Für Ihr neues Gerät haben Sie im Rahmen der allgemeinen Garantiebestimmungen des Herstellers Anspruch auf Garantie für elektrisch oder mechanisch bedingte Mängel.
- Durch obige Vorbehalte werden die Ihnen gesetzlich zustehenden Garantieleistungen nicht eingeschränkt.

Vor Inbetriebnahme des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass alle Teile der Verpackung, Schutzfolien usw. ordnungsgemäß entfernt worden sind.

UTASÍTÁS A FELHASZNÁLÓNAK

Köszönjük, hogy megisztelt bennünket bizalmával és a mi készülékünket választotta, reméljük, hogy csak jó tapasztalatai lesznek termékünkkel. Ezért javasoljuk, hogy a megfelelő használat érdekében, figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót és az ebben leírt tanácsokat.

Minden készülék rendelkezik egy műszaki adattáblával, mely különösen hasznos az esetleges alkatrészek utánrendelésénél. Az adattábla a sütő belső részén, az ajtó alatt található.

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A készülék használatának megkezdése előtt, kérjük olvassa el figyelmesen a mellékelt útmutatót. Nagyon fontos, hogy pontosan megismerje a készülék funkcióját, mielőtt megkezdí annak használatát. Különösen fontos azon tanácsok és javaslatok betartása, amelyeket a "FONTOS - Tanácsok és utasítások a biztonság érdekében" fejezet alatt foglaltunk össze.

- Ez a készülék háztartási használatra készült és a méreteknak megfelelően szekrénybe, konyhabútorba építhető.
- Lakókocsi vagy lakóautóba való beépítésnél, mindig tartsa be a beépítésre vonatkozó utasításokat.
- Minden más jellegű felhasználás, úgy mint a gyártó által nem javasolt környezetbe való üzembehelyezés a garancia elvesztésével jár, valamint kizárja a gyártó felelősségét.
- Ez a készülék garanciális rendelkezések, elektromos és mechanikai meghibásodásokra, figyelembe véve a gyártó által meghatározott garanciális feltételeket.
- Nem rendeltetésszerű használat vagy nem megfelelő beüzemelés esetén a garancia nem érvényes.

A garancia sérülésre nem vonatkozik

A készülék üzembehelyezése előtt, győződjön meg arról, hogy a csomagolás minden egyes része, védőfólia...stb. megfelelően el lett távolítva.

USER INSTRUCTIONS

Thank you for choosing one of our products. We hope this household appliance provides you with the best service. Therefore, we suggest you read the instructions and suggestions contained in this manual carefully in order to use our products correctly. The specifications plate for this oven is available on this appliance. This plate, visible by opening the door, displays all the necessary identification information for this appliance for ordering replacement parts.

GENERAL INFORMATION

Please read this manual carefully before using the appliance. It is important that all the control functions are understood before beginning to cook with this appliance. Heed the advice and warnings included under the title "IMPORTANT – Safety advice and instructions".

- This appliance has been designed for private domestic use and can be integrated into standard kitchen furnishings or similar.
- In order to use in caravan-type vehicles, the suitable indications included in the Installation Instructions should be borne in mind.
- Use of this appliance for any other purpose or in any other environment without the manufacturer's express agreement will invalidate any guarantee or liability.
- This new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions indicated in the Manufacturer's Terms and Conditions of the Guarantee.
- The above does not affect your statutory rights.

Ensure that all protective packaging and covering has been removed before using this appliance.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Ringraziamo la nostra clientela per la fiducia riposta in uno dei nostri prodotti dal quale speriamo possa ottenere prestazioni ottimali. Si raccomanda di seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti del presente manuale per un adeguato uso dei prodotti.

La targhetta delle specifiche del fomo viene fornita con l'apparecchio. In detta targhetta, che appare nell'aprire lo sportello, sono riportati tutti i dati d'identificazione dell'apparecchio ai quali si dovrà fare riferimento per ordinare i pezzi di ricambio.

INFORMAZIONE GENERALE

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio. È importante conoscere le funzioni di controllo prima di iniziare a usare l'apparecchio. Si prega di memorizzare i consigli e le avvertenze contenute nel paragrafo intitolato "IMPORTANTE - Avvertenze ed istruzioni di sicurezza".

- Il presente apparecchio è destinato ad uso privato nell'ambito domestico e può essere incassato in un armadio di cucina standard o di altro genere.
- Qualora lo si voglia utilizzare in veicoli tipo camper si deve tener conto delle indicazioni specifiche riportate nelle Istruzioni di Installazione.
- Usarlo per altri scopi o in ambienti non esplicitamente indicati dal fabbricante rende la garanzia priva di validità e esclude eventuali responsabilità del fabbricante.
- La garanzia copre eventuali difetti elettrici o meccanici dell'apparecchio nonostante sia soggetta a determinate esclusioni indicate nelle Condizioni di Garanzia del fabbricante
- Quanto in precedenza riportato non pregiudica i diritti statutari del cliente.

Prima di usare il presente apparecchio, assicurarsi di rimuovere l'imballaggio protettivo o il rivestimento.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

Dank U voor de aankop van een van onze producten. Wij hopen dat U de beste prestaties ervan krijgen. Wij adviseren de aanwijzingen en tips in dit handboek zorgvuldig te volgen ten juiste gebruik van onze producten.

Het naamplaatje van de oven wordt met het apparaat meegeleverd. Het plaat kan worden gelezen als de deur wordt open gemaakt en het omvat alle identificatiegegevens van het apparaat. U moet naar deze gegevens verwijzen als U onderdelen bestelt.

ALGEMENE INFORMATIE

Les dit handboek zorgvuldig door alvorens het apparaat te gebruiken. Het is heel belangrijk dat u alle controlefuncties begrijpen alvorens met uw apparaat te koken. Let goed op alle adviezen en tips onder de titel "BELANGRIJK – Waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften".

- Dit apparaat is geschikt voor huiselijk gebruik en kan in een standaard keukenkast of ander meubel worden geïntegreerd.
- Ten gebruik in voertuigen, bv karavans, let op de passende aanwijzingen in de Opstellingsaanwijzingen.
- Door ieder ander gebruik, met een ander doel of in een ander omgeving zonder de uitdrukkelijke aanneming van de fabricant wordt de garantie of ieder verantwoordelijkheid ongeldig.
- Uw nieuw apparaat is gegarandeerd tegen elektrische of mechanische fouten, onder bepaalde uitsluitingen, die en de Garantievoorwaarden van de Fabricant worden aangegeven.
- De bovengenoemde voorwaarden hebben geen invloed op uw statutaire rechten.

Alvorens het apparaat te gebruiken, zorg ervoor, dat uw alle verpakkingen of bedekkingen weg heeft genomen. Om voor de milieubescherming te werken, scheid de verschillende verpakkingsmaterialen en gooi ze weg conform de plaatselijke wetgeving.

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

Agradecemos ter escolhido um dos nossos produtos e esperamos que obtenha os melhores serviços deste electrodoméstico. Portanto sugerimos que siga atentamente as instruções e as sugestões deste manual para a correcta utilização dos nossos produtos. A placa de características do forno encontra-se disponível juntamente com o aparelho. Nesta placa, visível ao abrir a porta, mostram-se todos os dados de identificação do aparelho, a que se deverá fazer referência para o pedido de peças sobresselentes.

INFORMAÇÃO GERAL

Por favor, leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho. É importante que compreenda todas as funções de controlo antes de começar a cozinhar com o seu aparelho. Recorde os conselhos e advertências com o título "IMPORTANTE - Advertências e instruções de segurança".

- Este aparelho foi concebido para uso privado no lar e pode integrar-se num armário de cozinha standard ou de outro tipo.
- Para o seu uso em veículos tipo caravanas, deve levar-se em conta a indicação apropriada nas Instruções de Instalação.
- O uso para qualquer outro propósito ou em qualquer outro ambiente sem o acordo expreso do fabricante invalidaria qualquer declaração de garantia ou responsabilidade.
- O seu novo aparelho está garantido contra defeitos eléctricos ou mecânicos, sujeito a determinadas exclusões indicadas nas Condições de Garantia do Fabricante
- O anterior não afectará os seus direitos estatutários.


Antes de usar este aparelho, assegure-se de ter retirado qualquer embalagem protectora ou revestimento. Para colaborar na protecção do meio ambiente, separe os materiais de embalagem segundo os seus diferentes tipos e elimine-os de acordo com as leis locais de eliminação de resíduos.

Para colaborar en la protección del medio ambiente, separe los materiales de embalaje según sus diferentes tipos y elimínelos de acuerdo con las leyes locales de eliminación de residuos.

Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá aun ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.

Cualquier información adicional sobre la eliminación de residuos podrá solicitarla a su agencia medioambiental local.

Cuando se utilice por primera vez, podrá percibirse un olor del revestimiento protector o la humedad, que desaparecerá después de un breve periodo de tiempo.

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desechó correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.


Este aparato ha sido construido y distribuido cumpliendo con los requisitos esenciales de las DIRECTIVAS y NORMAS EUROPEAS CEE siguientes:

Símbolo CE - 93/68 Baja tensión - 73/23 CEM-89/336
Normas de Seguridad - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Este aparato respeta las normas para la supresión de los radio-interferencias. Dado que El Fabricante tiene una política de mejora permanente de los productos, se reserva el derecho de adaptar y realizar las modificaciones que se consideren necesarias sin previo aviso.

Im Sinne des Umweltschutzes ist das Verpackungsmaterial entsprechend zu trennen und gesondert gemäß den vor Ort geltenden Bestimmungen zu entsorgen.

Für die Verpackung kommt ausschließlich umweltfreundliches Material zur Verwendung, das wiederverwertbar bzw. einer Rohstoffrückgewinnung zugeführt werden kann. Durch eine solche Rezyklisierung tragen Sie zu einer Senkung des Rohstoffbedarfs und des anfallenden Müllaufkommens bei.

Ihre örtliche Umweltbehörde erteilt Ihnen gern weitere entscheidungstechnische Auskunft. Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es bedingt durch die Schutzverkleidung oder vorhandene Feuchtigkeit zu einer gewissen Geruchsbildung kommen, die jedoch bereits nach kurzer Zeit verschwindet. Das auf dem Produkt selbst bzw. auf der Verpackung angebrachte Symbol  weist Sie darauf hin, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden kann. Vielmehr muss das Produkt über die entsprechende Sammelstelle einer Rohstoffrückgewinnung für elektrische und elektronische Anlagen zugeführt werden. Durch die Gewährleistung einer korrekten Entsorgung tragen Sie zur Vermeidung von schädlichen Einflüssen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit bei, was bei einer nicht sachgerecht vorgenommenen Beseitigung in Frage gestellt wäre. Für weitere Hinweise zur Entsorgung des Produkts setzen Sie sich bitte vor Ort mit der zuständigen Kontaktstelle, der Müllaufsicht oder dem Fachhändler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den folgenden europäischen Richtlinien und Normen hergestellt und vertrieben:

CE-Abzeichen - 93/68 Niederspannung - 73/23 EMV-89/336
Sicherheitsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Dieses Gerät entspricht der Norm über die Unterdrückung elektromagnetischer Störungen. Im Zuge seiner Betriebspolitik einer ständigen Produktverbesserung behält sich der Hersteller das Recht auf eine ohne entsprechende Vorankündigung vorgenommene Einführung der jeweils erforderlichen Anpassungen und Veränderungen vor.

A környezetvédelemben való közreműködés érdekében a csomagolást megfelelően külön kell válogatni az újrahasznosítási szabályoknak megfelelően. A csomagolás kizárólag környezetbarát, újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. A csomagoló anyagok kiválasztásával Ön közreműködik a nyersanyagok újrahasznosításában, amellyel a háztartási és ipari hulladékok képződése nagymértékben csökkenthető. Az Ön helyi környezetvédelmi szervezetére további tanácsokkal szolgálhat az újrahasznosítással kapcsolatban. Az első használatbavétel alkalmával a védőburkolat eltávolításakor szennyeződést és kellemetlen szagot tapasztalhat, mely rövid időn belül eltűnik.

Ha a csomagoláson az áthúzott szemetes jelzés látható, az azt jelenti, hogy a terméket nem háztartási hulladékként kell kezelni. Továbbá a terméket a megfelelő és erre kijelölt gyűjtőhelyre kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések alkatrészeinek újrahasznosításának érdekében. Amennyiben ennek megfelelően jár el, úgy segít a környezetvédelemben és az egészség megővésében azzal, hogy a berendezés esetleges környezetre káros részegységei megfelelően újrahasznosításra kerüljenek. Az ezzel kapcsolatos további információkért lépjen kapcsolatba a helyi környezetvédelmi-szervezettel vagy a kereskedéssel, ahol a készüléket vásárolta.


Ez a készülék az alábbi európai szabványoknak és normáknak megfelelően készült:

CE jelölés 93/68 alacsony feszültség - 73/23 EMV - 89/336 Biztonsági szabályok - EN 60 335-1, EN60 335-2-6.

Ez a készülék megfelel az elektromágneses zavarokra vonatkozó normáknak. A folyamatos fejlesztések érdekében a gyártó fenntartja a jogot a műszaki adatok minden előzetes bejelentés nélküli módosítására és megváltoztatására.

To collaborate in protecting the environment, separate the packaging materials into the different types and dispose of them according to local waste disposal regulations. The packaging is designed so as not to harm the environment; it can be recovered or recycled as it is an ecological product. By recycling the packaging, you will contribute to saving raw materials and reducing the volume of industrial and domestic waste.

Any additional information on waste disposal may be requested from your local environmental agency. When used for the first time, a slight smell from the protective covering or damp may be noticeable, which will disappear after a short time.

The symbol  on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling. On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

This appliance has been built and distributed in compliance with the essential requirements of the following EEC EUROPEAN LAWS AND DIRECTIVES:


EC Symbol - 93/68 Low voltage - 73/23 CEM-89/336
Safety Rules - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

This appliance respects laws of the suppression of radio-interference. As the Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.

Si prega di smaltire l'imballaggio differenziando i diversi materiali e smaltendoli nel rispetto della legislazione locale relativa al riciclaggio dei residui in maniera tale da collaborare alla salvaguardia dell'ambiente.

Gli imballaggi sono stati fabbricati con materiali non nocivi per l'ambiente; È possibile recuperarli o riciclarli in quanto si tratta di prodotti ecologici. Riciclando l'imballaggio si contribuisce al risparmio di materie prime e alla riduzione del volume dei rifiuti industriali e domestici. È possibile richiedere ulteriori informazioni relative allo smaltimento dei residui all'apposita agenzia locale per l'ambiente.

Nell'utilizzare il presente elettrodomestico per la prima volta, è probabile che si avverta un odore particolare dovuto al rivestimento protettivo o all'umidità, odore che sparisce dopo un breve lasso di tempo.

Il simbolo  Nel prodotto o nell'imballaggio si precisa che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Per difarsi del presente prodotto si prega di portarlo nell'apposito centro di riciclaggio creato per lo smaltimento degli elettrodomestici e degli apparecchi elettronici. In questo modo si è sicuri di smaltirlo correttamente evitando danni all'ambiente ed alla salute pubblica, danni che si presenterebbero qualora questo prodotto non venisse riciclato nella maniera dovuta. Per ottenere ulteriori informazioni sullo smaltimento di questo prodotto, contattare, presso l'amministrazione municipale, l'apposito servizio di residui domestici o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto.

Il presente apparecchio è stato fabbricato e distribuito nel rispetto dei requisiti essenziali delle seguenti DIRETTIVE E DELLE NORMATIVE EUROPEE CEE:


Símbolo CE - 93/68 Bassa tensione - 73/23 CEM-89/336
Norme di sicurezza - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Il presente apparecchio adempie le normative inerenti alla soppressione delle radio-interferenze. Il fabbricante fedele alla propria politica di miglioramento permanente dei prodotti, si riserva il diritto di modificare il prodotto realizzando cambiamenti considerati necessari senza previo avviso.

De verpakking zijn milieuvriendelijk en kunnen herhaald of gerecycleerd worden. Door het recycleren van een verpakking kan men meer aan grondstoffen sparen en de volume industriële en huiselijke vuil verminderen.

Voor nadere informatie over afvalophaling raadpleeg de plaatselijke milieubestuur.

Bij het eerste gebruik kan de beschermingsbedekking een geur verspreiden; dit verdwijnt na een korte tijd.

Het symbool  op het produkt of de verpakking duidt aan, dat dit produkt geen gewone huishelijk afval. Dit produkt dient in een punt ter zameleng en recycling van elektrisch en elektronisch afval. Zorg ervoor, dat dit product op een juiste manier wordt weggegooid, om eventuele beschadigingen aan het milieu en openbare gezondheid te vermijden, die bij een niet juiste behandeling van dit produkt kunnen ontstaan. Voor nadere informatie over de recycling van dit produkt, neem contact op met Uw gemeentebestuur, het dienst huisafval of de winkel waar U dit produkt heeft gekocht.


Dit apparaat werd gefabriceerd en verdeelt volgens de belangrijkste eisen van de volgende EUROPESE REGELINGEN EN EEG NORMEN :

Logo EG - 93/68 Laagspanning - 73/23 EMC-89/336
Veiligheidsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Dit apparaat voldoet aan de vereisen ten vermeden van radiostoringen. De fabricant voert een beleid ter constante verbetering van zijn producten; daardoor behoudt hij zich het recht om zonder voorafgaande kennisgeving de producten te wijzigen of aanpassen.

As embalagens estão concebidos para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuir-se-á para economizar matérias primas e para uma redução do volume dos resíduos industriais e domésticos. Poderá pedir qualquer informação adicional sobre a eliminação de resíduos à sua agência ambiental local.

Quando se utilize pela primeira vez, poderá sentir-se um cheiro do revestimento protector ou da humidade, que desaparecerá depois de um breve período de tempo.

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não se pode tratar como desperdícios normais do lar. Este produto deve entregar-se no ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se de que este produto é descartado correctamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde pública, o que poderia ocorrer se este produto não se manipulasse de maneira adequada. Para obter informação mais detalhada sobre a reciclagem deste produto, ponha-se em contacto com a administração da sua cidade, com o seu serviço de resíduos do lar ou com a loja onde comprou o produto.

Este aparelho foi construído e distribuído cumprindo os requisitos essenciais das DIRECTIVAS e NORMAS EUROPEIAS CEE seguintes:

Símbolo CE - 93/68 Baixa tensão - 73/23 CEM-89/336
Normas de Segurança - em 60 335-1, em 60 335 - 2 - 6.

Este aparelho respeita as normas para a supressão das rádio-interferências. Dado que o Fabricante tem uma política de melhoria permanente dos produtos, reserva-se o direito de adaptar e realizar as modificações que se considerem necessárias sem prévio aviso.

NOTA IMPORTANTE

ADVERTENCIA E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato cumple con toda la legislación de seguridad europea actual, sin embargo, el Fabricante desea enfatizar que el cumplimiento no evita el hecho de que las superficies del aparato se calentarán durante el uso y mantendrán el calor después del funcionamiento.
- Por lo tanto, El Fabricante recomienda encarecidamente que se mantenga apartados del aparato a los bebés y niños de corta edad.
- Si no puede evitarse que los más pequeños de la familia permanezcan en la cocina, deben estar bajo vigilancia estricta permanentemente.
- También recomendamos tener mucho cuidado durante el uso y limpieza. Leer atentamente el apartado de limpieza y el apartado de mantenimiento
- No coloque objetos pesados sobre el horno ni se apoye sobre la puerta al abrirla, ya que podrían dañarse las bisagras.
- No deje aceite o grasa caliente desatendidos, ya que existe riesgo de incendio.
- No coloque cacerolas o bandejas de horno sobre la parte inferior de las cavidades del horno ni las cubra con papel aluminio.
- No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno, pueden provocar un incendio.
- No permita que los accesorios o cables eléctricos estén en contacto con las zonas calientes del aparato.
- No utilice el aparato para el calentamiento especial ni para secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados.
- No intente elevar o mover los aparatos de cocina tirando de cualquier puerta o maneta, ya que podría causar daños.
- Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno funcione. Los frontales de los muebles limitrofos pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

WICHTIG

RATSCHLÄGE UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Dieses Gerät entspricht allen derzeit gültigen europäischen Sicherheitsauflagen. Der Hersteller weist jedoch ausdrücklich darauf hin, dass durch diese Einhaltung eine nutzungsbedingt auftretende und auch nach dem Ausschalten noch anhaltende starke Erwärmung der Geräteflächen nicht verhindert wird.
- Aus obigem Grund empfiehlt der Hersteller, Neugeborene und Kleinkinder vom Gerät fernzuhalten.
- Kann nicht vermieden werden, dass sich Kinder in der Küche aufhalten, sind diese ständig unter strengster Aufsicht zu halten.
- Große Vorsicht ist ferner auch beim praktischen Einsatz und der Pflege des Geräts geboten. Diesbezüglich sollte die entsprechende Anleitung aufmerksam durchgelesen werden.
- Aus Sicherheitsgründen sollten keine schweren Gegenstände auf dem Backofen abgelegt werden. Zur Vermeidung einer Beschädigung der Scharniere darf die Tür beim Öffnen nicht übermäßig stark beansprucht werden.
- Kein heißes Öl oder Fett unbeaufsichtigt stehen lassen; es besteht Brandgefahr.
- Die unten im Ofen angebrachten Öffnungen nicht durch Kochgeschirr, Backpfannen oder Alu-Folie abdecken.
- Keine entflammaren Gegenstände im Backofen aufbewahren; es besteht Brandgefahr.
- Zubehörteile und Netzkabel dürfen nicht in Kontakt mit den sich aufheizenden Bereichen des Geräts kommen.
- Gerät nicht zum Wärmen oder zum Trocknen von Wäsche benutzen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Gardinen und Polstermöbeln aufstellen.
- Küchengeräte nicht an der Tür oder an irgendwelchen Griffen hochheben oder verschieben, da diese hierdurch beschädigt werden könnten.
- Bei einer stark verschmutzten Dichtung ist kein korrektes Schließen der Tür bei Betrieb des Ofens mehr gewährleistet, sodass es sogar zu einer Beeinträchtigung der in unmittelbarer Nähe befindlichen Möbel kommen kann. Die Dichtung sollte deshalb stets sauber gehalten werden.

FONTOS

TANÁCSOK ÉS UTASÍTÁSOK A BIZTONSÁG ERŐSÍTÉSÉBEN

- Ez a készülék megfelel az érvényben lévő európai biztonsági előírásoknak. A gyártó azonban kiemelten hangsúlyozza és felhívja a figyelmet a használat alkalmával keletkező magas hőmérsékletre és a felmelegedésre a készülék egyes részein, mely maradékhő még a kikapcsolás után is fennállhat.
- A fentiek figyelembevételével a gyártó javasolja, hogy újszülötteket és kisgyermekeket tartsunk távol a készüléktől.
- Amennyiben a konyhában gyermek tartozkodik, úgy az fokozott figyelmet és felügyeletet igényel.
- A készülék használata és tisztítása is fokozott figyelmet igényel, ezért kérjük olvassa el megfelelően ezt az útmutatót.
- Biztonsági okokból ne helyezzen semmilyen nehéz tárgyat a sütőre. A sütőajtót – a zsanérok esetleges sérüléseinek elkerülése érdekében – nem szabad erősen megrántani vagy arra támaszkodni.
- Ne hagyjon a sütőben felügyelet nélkül forró olajat vagy zsírt; ez tűzveszélyhez vezethet.
- A sütő alján található nyílásokat ne takarja (zárja) le edényekkel, alufóliával.
- Ne tároljon semmilyen gyúlékony anyagot a sütőben, ez tűzveszélyhez vezethet.
- Az alkatrészek és az elektromos hálózati csatlakozó kábel, nem érintkezhetnek a készülék forró felületeivel.
- Ne használja a készüléket fűtésre vagy ruhák szárítására.
- Ne helyezze a készüléket függőny vagy kárpitozott bútorok közelébe.
- Ne emelje a készüléket az ajtónál vagy a foggantyúnál mert ez sérüléseket okozhat.
- Az erősen szennyezett sütőtér és ajtótomítás nem teszi lehetővé a megfelelő szigetelést, ezáltal a környező bútorok károsodhatnak. Tartsa mindig megfelelően tisztán a készüléket.

IMPORTANT NOTICE

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNING

- This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation.
- Therefore, the Manufacturer highly recommends that this appliance is kept out of the reach of babies and small children.
- If children cannot be kept out of the kitchen, they must be watched at all times.
- We also recommend that great care is taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.
- Do not place heavy objects on this oven or lean on the door when opening it, as this may damage the hinges.
- Do not leave hot oil or fats unattended as they may catch light.
- Do not place oven dishes or trays of the lower part of the oven or cover it in aluminium foil.
- Never store flammable objects inside the oven as they may catch light.
- Do not allow the accessories or electric cables to touch the hot parts of the appliance.
- Do not use the appliance for special heating or drying clothes.
- Do not install the appliance near curtains or upholstered furniture.
- Do not try to lift or move kitchen appliances by pulling any door or handle as this may cause damage.
- If the oven join is very dirty, the door will not close properly when the oven is working. The fronts of neighbouring furniture may be damaged. Keep the oven join clean.

AVVISO IMPORTANTE

AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Il presente apparecchio adempie le normative previste dalla legislazione di sicurezza europea in vigore, tuttavia, il fabbricante desidera sottolineare che tale rispetto della normativa non evita il fatto che le superfici dell'apparecchio si scaldino durante l'uso e continuano ad essere calde dopo il funzionamento.
- Il fabbricante raccomanda vivamente di tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini in tenera età.
- Qualora non si possa evitare la permanenza dei bambini in cucina si consiglia di tenerli permanentemente sotto controllo.
- Si raccomanda inoltre di fare attenzione durante l'uso e la pulizia. Leggere attentamente il paragrafo relativo alla pulizia e quello sulla manutenzione.
- Non sistemare oggetti pesanti sul forno e non forzare lo sportello quando lo si apre, nel farlo infatti si potrebbero danneggiare le cerniere dell'elettrodomestico.
- Si prega di non allontanarsi dalla cucina qualora si stia utilizzando olio o grasso caldo in quanto esistono seri rischi di incendio.
- Non riporre casseruole o vassoi sulla parte inferiore delle cavità del forno e non rivestire con carta stagnola.
- Non conservare mai oggetti infiammabili all'interno del forno, potrebbero provocare un incendio.
- Non fare entrare a contatto gli accessori o i cavi elettrici con le zone calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di riscaldamento addizionale o per asciugare biancheria.
- Non installare l'apparecchio in prossimità di tende oppure mobili tappezzati.
- Non sollevare o rimuovere gli utensili di cucina tirando gli sportelli o le manopole in quanto potrebbe causare danni.
- Se la guarnizione del forno è molto sporca lo sportello non chiude bene quando il forno è in funzione. Le parti frontali dei mobili vicini si potrebbero danneggiare. Mantenere pulita la guarnizione del forno.
- Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Si devono prendere le dovute precauzioni per evitare di toccare gli elementi scaldanti che si trovano all'interno del forno.
- Aprire il forno con cura. Può fuoriuscire del vapore caldo e provocare bruciate a chi vi si trova vicino.

BELANGRIJKE AANWIJZING

WAARSCHUWING en VEILIGHEIDVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat voldoet aan de hele tegenwoordige Europese wetgeving. Toch wil de fabricant ervoor waarschuwen, dat de oppervlakten van het apparaat gedurende het gebruik warm worden en blijven warm na het uitschakelen.
- Daarom adviseert de Fabricant om het apparaat buiten het bereik van baby's en kleine kinderen te houden.
- Indien het overmijdelijk is, dat kinderen in de keuken zijn, moeten ze altijd onder de uiterste waakzaamheid blijven.
- Het is ook aanbevelenswaardig, dat U het oven heel zorgvuldig gebruikt en schoonmaakt. Les het paragraaf over schoonmaken en onderhoud door.
- Plaats geen zware voorwerpen op de oven en leun niet op de deur om ze open te maken; anders kunnen de scharnieren worden beschadigd.
- Laat geen warme olie of vet onverzorgd achter; er bestaat brandgevaar.
- Plaats geen pan of bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze nooit met aluminiumfolie.
- Bewaar geen vlambare voorwerpen in de oven; er bestaat brandgevaar.
- Laat geen elektrische toebehoeren of snoeren in contact met de warme delen van het apparaat komen.
- Gebruik dit apparaat nooit voor bijzonder verhitten of om kledingen uit te drogen.
- Installeer het apparaat nooit dichtbij gordijnen of meubel met bekleding.
- Probeer nooit om aan de deur van apparaten in de keuken te trekken om ze te verplaatsen; anders kunt U het apparaat beschadigen.
- Indien de rubbernaad heel vies is, kan de deur niet volkomen worden gesloten toen de oven is in werking. De voordeuren van de aangrenzende meubelen kunnen worden beschadigd. Houd de rubbernaad van de oven altijd schoon.
- Het apparaat wordt warm aan het werken. Voorzicht: raak aan geen verwarmingselementen binnen de oven.

NOTA IMPORTANTE

ADVERTÊNCIA E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho cumpre toda a legislação de segurança europeia actual. No entanto, o Fabricante deseja observar que o cumprimento não evita o facto de que as superfícies do aparelho se aquecerão durante o uso e manterão o calor depois do funcionamento.
- Portanto, o Fabricante recomenda encarecidamente que se mantenham os bebés e crianças de curta idade afastados do aparelho.
- Se não se pode evitar que os mais pequenos da família permaneçam na cozinha, devem estar permanente sob vigilância estrita.
- Também recomendamos ter muito cuidado durante o uso e limpeza. Ler atentamente a alínea de limpeza e a alínea de manutenção
- Não coloque objectos pesados sobre o forno nem se apoie sobre a porta ao abri-la, pois poderiam danificar-se as dobradiças.
- Não deixe azeite ou gordura quente desatendidos, pois existe risco de incêndio.
- Não coloque caçarolas ou bandejas de forno sobre a parte inferior das cavidades do forno nem as cubra com papel alumínio.
- Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do forno, podem provocar um incêndio.
- Não permita que os acessórios ou fios eléctricos estejam em contacto com as zonas quentes do aparelho.
- Não utilize o aparelho para o aquecimento especial nem para secar roupa.
- Não instale o aparelho perto de cortinas ou móveis forrados.
- Não tente elevar ou mover os aparelhos de cozinha puxando por qualquer porta ou cabo, pois poderia causar danos.
- Se a junta do forno está muito suja, a porta não se fechará bem quando o forno estiver a funcionar. A parte da frente dos móveis limitrofos podem danificar-se. Conservar limpa a junta do forno.
- Durante o uso o aparelho aquece. Deve ter-se a precaução de evitar tocar elementos calefactores dentro do forno.
- Abrir o forno com cuidado. Pode sair vapor quente e provocar queimaduras a quem estiver perto.

E

- Durante su uso el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno.
- Abrir el horno con cuidado. Puede salir vapor caliente y provocar quemaduras a quien esté cerca.
- No verter agua dentro del horno muy caliente. Puede dañar el esmalte.
- Este aparato debe instalarse correctamente una persona adecuadamente cualificada, estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños personales o materiales como resultado del uso indebido o instalación incorrecta de este aparato.
- Durante el uso se producirán calor, vapor y humedad, evite cualquier tipo de daños personales y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si se utiliza de forma prolongada, puede ser necesaria ventilación adicional - consulte con su instalador cualificado si tiene alguna duda sobre el volumen necesario.

D

- Bei Verwendung des Ofens heizt sich dieser auf. Im Backofen befindliche Heizelemente dürfen deshalb nicht berührt werden.
- Backofen stets vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten, der unter Umständen zu Verbrennungen der Haut führt.
- Kein Wasser in den noch heißen Ofen gießen, da dies zu einer Beschädigung der Emailflächen führen kann.
- Dieses Gerät darf nur von Fachpersonal in strikter Übereinstimmung mit den diesbezüglichen Hinweisen des Herstellers installiert werden.
- Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.
- Bei Verwendung des Geräts entsteht Hitze, Dampf und Feuchtigkeit. Sorgen Sie deshalb durch eine angemessene Belüftung des Raums für eine Vermeidung von Verletzungen. Bei einer sehr langen Verwendung des Geräts kann die Zuhilfenahme einer zusätzlichen Belüftung erforderlich werden. Nehmen Sie diesbezüglich Rücksprache mit Ihrem Fachhändler.

HU

- A sütő használat közben felmelegszik. Ezért a sütőben található fűtőelemeket ne érintse.
- Óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Az esetleges kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat.
- Ne locsolja le vízzel a forró sütőt, ez a zománczott részek károsodását okozhatja.
- Ez a készülék kizárólag erre a célra kiképzett szakember által üzemeltethető be a gyártó utasításainak megfelelően.
- A gyártó elhárít minden felelősséget a nem megfelelő telepítésből és üzembehelyezésből adódó és bekövetkező károkért vagy sérülésekért.
- A készülék használata közben magas hő, gőz és pára keletkezik. Az esetleges sérülések megelőzésének érdekében biztosítson megfelelő szellőzést a helyiségben. A készülék folyamatos és tartós használata esetén szükség lehet egy kiegészítő szellőztető berendezésre. Ezzel kapcsolatban kérje a szakkereskedő tanácsát.

GB

- During operation the appliance will heat up. Care must be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Open the oven carefully. Steam may escape and burn anyone nearby.
- Do not pour water inside a very hot oven. The enamel may be damaged.
- This appliance must be installed correctly by a suitably qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.
- The Manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.
- Heat, vapour and humidity are produced during use, avoid all kinds of personal damage and ensure that the room is suitably ventilated. If used for a prolonged period of time, additional ventilation may be necessary – consult a qualified installer if you have any doubts about the necessary volume.

I

- Non gettare acqua all'interno del forno molto caldo. Può danneggiare lo smalto.
- Il presente apparecchio lo deve installare correttamente una persona qualificata attenendosi strettamente alle istruzioni del fabbricante.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati dall'uso non corretto o da un impianto non a norma.
- Durante l'uso si genera calore, vapore ed umidità. Evitare danni personali ed assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata. Se si utilizza in maniera prolungata, può essere necessaria una ventilazione addizionale- rivolgersi ad un installatore qualificato se si hanno dei dubbi sul volume necessario.

NL

- Maak de oven voorzichtig open. Er kan warm stoom uitkomen en verbrandingen aan de personen, die dichtbij staan, veroorzaken.
- Giet geen water in een heel warme oven. Anders kan de email worden beschadigd.
- Dit apparaat dient op een juiste manier door een vakkundig worden geïnstalleerd, volgens de aanwijzingen van de fabricant.
- De Fabricant neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor persoonlijke of zakelijke beschadigen als gevolg van een onjuist gebruik of installatie van dit apparaat.
- Bij het gebruik geeft het apparaat warmt, stoom en vochtigheid. Vermeid allerlei persoonlijke schaden en zorg ervoor, dat de ruimte genoeg is geventileerd. Bij een langdurig gebruik, kan er extra ventilatie nodig worden – raadpleeg Uw installateur voor ieder vraag over de nodige volume.

P

- Não verter água muito quente dentro do forno. Pode danificar o esmalte.
- Este aparelho deve ser instalado correctamente por uma pessoa adequadamente qualificada, rigorosamente de acordo com as instruções do fabricante.
- O Fabricante declina qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais como resultado do uso indevido ou instalação incorrecta deste aparelho.
- Durante o uso produzir-se-ão calor, vapor e humidade, evite qualquer tipo de danos pessoais e assegure-se de que a casa está adequadamente ventilada. Se se utiliza de forma prolongada, pode ser necessária ventilação adicional - consulte o seu instalador qualificado se tem alguma dúvida sobre o volume necessário.

INSTRUCCIONES DE USO

Este Manual del Usuario debe conservarse para su consulta futura y el uso por parte de una persona que quizá no esté familiarizada con el aparato.

Antes de usar el horno, limpiar esmeradamente el interior del mismo con jabón no abrasivo y agua templada. Introducir la rejilla y la bandeja en sus respectivas guías. Una vez finalizada la operación, poner el horno a temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar cualquier residuo de grasa, aceite o resinas de fabricación que podrían causar olores desagradables durante la cocción.

ATENCIÓN: Puede ocurrir que en esta primera cocción salga un poco de humo o causar olores desagradables. En este caso ventilar la estancia adecuadamente hasta que termine este primer funcionamiento. Una vez efectuada esta sencilla operación, el horno estará listo para realizar su primera cocción. Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar el horno únicamente para cocinar alimentos. Estas instrucciones son aplicables para los modelos siguientes: ME-609 DI, ME 607, SE 604

BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist für spätere Zweifelsfälle oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind, gut aufzubewahren. Vor seiner ersten Verwendung muss der Ofen innen mit lauwarmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gesäubert werden. Rost und Backpfanne in die entsprechenden Führungsrillen einsetzen. Anschließend Backofen etwa 20 Minuten lang auf maximaler Temperatur halten, um so eventuell vorhandene geruchsintensive Produktionsrückstände wie etwa Fette, Öle oder Harze vor dem ersten praktischen Einsatz zu beseitigen.

ACHTUNG: Bei dieser ersten Inbetriebnahme kann es unter Umständen zum Austritt von Rauch oder unangenehmen Gerüchen kommen. Ist dies der Fall, muss der entsprechende Raum einfach nur entsprechend lang gelüftet werden. Nach dieser einfachen Vorbereitung steht Ihnen der Backofen für den praktischen Einsatz zur Verfügung. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausbedarf bestimmt. Backofen nur zur Zubereitung von Speisen verwenden. Die vorliegenden Hinweise gelten für die Modelle ME-609 DI, ME 607, SE 604.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ez a használati útmutató szükséges lehet más személyek számára is későbbi felhasználás esetén, ezért kérjük gondosan őrizze meg. Az első használat előtt langyos, nem mosószeres vízzel tisztítsa ki a sütőt. Helyezze be a tepsit és a grill rácsot a megfelelő helyre és kapcsolja a sütőt kb. 20 percre maximális teljesítményre, így a gyártás során esetlegesen visszamaradó nem kívánt szennyeződések, mint pl.: zsírok, olajok, gyanta könnyen eltávolíthatók.

FIGYELEM: Az első használat alkalmával lehetséges füst és kellemetlen szagok szivárgása. Ebben az esetben egyszerűen csak szellőztesse ki megfelelően a helyiséget. A fenti előkészületeket követően a készülék készzen áll a megfelelő háztartási használatra készült. A sütő csak és kizárólag ételkészítésre használható. Az utasítások az alábbi modellekre érvényesek és alkalmazhatók: ME-609 DI, ME-607, SE-604, MR-609, ME-611

INSTRUCTIONS

This User Manual must be kept for future reference and use by someone who is not familiar with the appliance. Before using the oven, carefully clean the inside with a non-abrasive detergent and warm water. Introduce the grill and tray in their respective runners. Once the operation is complete, turn the oven on to the maximum temperature for approximately 20 minutes to remove any traces of manufacturing grease, oil or resins which may cause unpleasant odours when cooking.

WARNING: During this first heating some smoke or unpleasant odours may appear. Should this happen ventilate the room suitably until the first operation is finalised. Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking. This appliance is exclusively for domestic use. Use the oven to cook food only. These instructions are applicable to the following models: ME-609 DI, ME 607, SE 604.

ISTRUZIONI PER L'USO

Questo manuale dell'utente si deve conservare per future consultazioni e l'uso da parte di persone che non conoscono l'apparecchio. Prima di usare il forno, pulirne a fondo l'interno con detergente non abrasivo e acqua tiepida. Introdurre la griglia vassoio e il vassoio nelle loro apposite guide. Una volta terminata l'operazione, portare il forno alla temperatura massima per 20 minuti circa per eliminare eventuali resti di grasso, olio o resine di fabbrica che potrebbero causare odori sgradevoli durante la cottura.

ATTENZIONE: Durante la prima cottura potrebbe fuoriuscire un po' di fumo o si potrebbero notare odori sgradevoli. In tal caso ventilare la stanza adeguatamente finché si finisce di usare l'apparecchio. Una volta realizzata questa semplice operazione, il forno è pronto per la prima cottura. Il presente apparecchio è atto esclusivamente per uso domestico. Utilizzare il forno soltanto per cucinare alimenti. Queste istruzioni sono applicabili ai seguenti modelli: ME-609 DI, ME 607, SE 604

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Bewaar dit Gebruikshandboek voor toekomstige raadpleging of voor het gebruik door een persoon, die niet met het apparaat vertrouwd is. Alvorens de oven te gebruiken, maak ze zorgvuldig schoon met niet schurend zeep en lauw water. Plaats de rooster en de bakplaat in hun respectieve geleidebed. Daarna, schakel de oven op de hoogste temperatuur gedurende ca. 20 minuut om ieder rest van vet, olie of hars te verwijderen, die gedurende het keuken onaangename geuren kunnen veroorzaken.

OPGELET: Gedurende dit eerst keuken kan er een beetje stoom of een onaangenaam geur uit de oven komen. In dit geval, ventileer de ruimte totdat de eerste funktie is volledig uitgevoerd. Un is de oven klaar voor het gebruik. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huiselijk gebruik. Gebruik deze oven alleen om voedsels te koken. Deze aanwijzingen zijn voor de volgende modellen geldig: ME-609 DI, ME 607, SE 604

INSTRUÇÕES DE USO

Este Manual do Utente deve conservarse para sua consulta futura e uso por parte de uma pessoa que talvez não esteja familiarizada com o aparelho. Antes de usar o forno, limpar esmeradamente o interior do mesmo com sabão não abrasivo e água morna. Introduzir a grelha e a bandeja nas suas respectivas guias. Uma vez finalizada a operação, pôr o forno à temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar qualquer residuo de gordura, azeite ou resinas de fabrico que poderiam causar cheiros desagradáveis durante a cocção.

ATENÇÃO: Pode ocorrer que nesta primeira cocção saia um pouco de fumo ou cause cheiros desagradáveis. Nesse caso ventilar a casa adequadamente até que termine este primeiro funcionamento. Uma vez efectuada esta simples operação, o forno estará pronto para realizar a sua primeira cocção. Este aparelho é de uso exclusivamente doméstico. Utilizar o forno unicamente para cozinhar alimentos. Estas instruções são aplicáveis para os modelos seguintes: ME-609 DI, ME 607, SE 604

USO DEL HORNO

El horno está controlado termostáticamente entre 50°C y/o 250°C, dependiendo de la temperatura requerida. El piloto luminoso del termostato se enciende y se apaga para indicar el control de temperatura durante los periodos de funcionamiento.

El modo de cocinado deseado se selecciona usando el botón de control multifuncional. Las funciones que pueden seleccionarse son las siguientes:



A. LUZ DEL HORNO (Seleccionar la función para ME-607 y SE-604). Automática cuando se selecciona el modo de cocinado para todos los modelos. La luz del horno permanece encendida mientras se usa el horno.



B. MODO DE CONVECCIÓN (Todos los modelos). Proporciona cocinado tradicional con calor desde los elementos superior e inferior.



C. MODO DE ELEMENTO SUPERIOR (SE-604). Es para el cocinado suave, dorar o conservar calientes los platos cocinados.



D. MODO DE ELEMENTO INFERIOR (SE-604). Se usa para el cocinado lento y para calentar comidas.



E. MODO DE ELEMENTO CIRCULAR CON REFUERZO DE VENTILADOR (ME-609DI). Proporciona calentamiento uniforme con el ventilador y permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en distintos niveles.

PRAKTISCHE NUTZUNG DES BACKOFENS

Zur Aufrechterhaltung der gewünschten Backtemperatur bietet dieser Ofen Ihnen eine Thermostatregelung zwischen 50 °C und 250 °C. Beim Betrieb leuchtet die Thermostat-Leuchtanzeige immer wieder auf und veranschaulicht so die Funktion der Temperaturkontrolle. Die gewünschte Zubereitungsart wird über den Multifunktionsschalter eingestellt. Zur Verfügung stehen hierbei die folgenden Möglichkeiten:



A. INNENRAUMBELEUCHTUNG (zur Einstellung bei den Modellen ME-607 und SE-604). Automatisch bei allen Modellen bei Einstellung der Zubereitungsart. Solange der Backofen in Betrieb ist, bleibt die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet.



B. KONVEKTIONSBERIEB (alle Modelle). Ermöglicht herkömmliches Zubereiten bei Ober- und Unterhitze.



C. OBERHITZE (SE-604). Für eine schonende Zubereitung, zum Bräunen und zum Warmhalten fertiger Speisen.



D. UNTERHITZE (SE-604). Für eine langsame Zubereitung und zum Warmhalten fertiger Speisen.



E. VENTILATORGESTÜTZTE MITTELHITZE (ME-609DI). Ermöglicht ein gleichmäßiges Aufheizen mit Ventilatorbetrieb und dient zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Gerichte auf verschiedenen Ebenen.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

A megfelelő hőmérséklet beállításához a sütő termosztáttal rendelkezik, mely 50 °C és 250 °C között szabályozható. Üzem közben a hőfokszabályzó ellenőrző lámpája folyamatosan be-ki kapcsol.

A kívánt elkészítési üzemmód a multifunkciós kapcsolóval választható ki. Az alábbiakban a lehetségek láthatók:



A. BELSŐ VILÁGÍTÁS

Automatikusan bekapcsol minden modellnél a kiválasztott üzemmód bekapcsolásakor. A belső tér világítás mindaddig világít amíg a sütő üzemben van.



B. ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS

Az alsó és felső fűtőszál együttesen üzemel.



C. FELSŐ SÜTÉS (SE-604).

Javasolt piritáshoz és készételek megőrzéséhez.



D. ALSÓ SÜTÉS

Lassú elkészítéshez és készételek megőrzéséhez.



E. SÜTÉS LÉGKEVERÉSSEL

Lehetővé teszi a felmelegítést a ventilátor használatával, valamint az egyidejűleg több szinten való ételkészítést.

USING THE OVEN

The oven is controlled by a thermostat between 50°C and 250°C, depending on the temperature required. The thermostat pilot light turns on and off to indicate the temperature control during use.

The required cooking mode is selected using the multi-functional control button. The functions that may be selected are:



A. OVEN LIGHT (Select this function for ME-607 and SE-604). Automatic when selecting the cooking mode for all models. The oven light remains on when using the oven.



B. CONVECTION MODE (All models). Provides traditional cooking with heat from the upper and lower elements.



C. UPPER ELEMENT MODE (SE-604). For gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.



D. LOWER ELEMENT MODE (SE-604). For slow cooking and heating food.



E. FAN-ASSISTED CIRCULAR ELEMENT MODE (ME-609DI). Provides uniform heating with the fan and allows different dishes to be cooked at the same time on different levels.

USO DEL FORNO

Il forno dispone di controllo termostatico che va dai 50°C e/o 250°C. Scegliere la temperatura desiderata. La spia luminosa del termostato si accende e si spegne per indicare il controllo di temperatura durante il funzionamento. La modalità di cottura desiderata si seleziona usando il pulsante di controllo multifunzionale. Le funzioni che si possono selezionare sono le seguenti:



A. LUCE DEL FORNO (Selezionare la funzione per ME-607 e SE-604). Automatica quando si seleziona la modalità di cottura per tutti i modelli. La luce del forno rimane accesa quando si usa il forno.



B. TIPO DI CONVEZIONE (Tutti i modelli). Modalità di cottura tradizionale con calore dalle resistenze superiori ed inferiori.



C. MODALITÀ RESISTENZA SUPERIORE (SE-604). Si usa per la cottura delicata, dorare o conservare in caldo le vivande.



D. MODALITÀ DI RESISTENZA INFERIORE (SE-604). Si usa per la cottura a fuoco lento e per scaldare le vivande.



E. MODALITÀ DI RESISTENZA CIRCOLARE CON VENTILAZIONE (ME-609DI). Modalità di riscaldamento uniforme con ventilazione che consente di cucinare svariati piatti allo stesso tempo su diversi livelli.

GEBRUIK VAN DE OVEN

De oven wordt door een thermostaat tussen 50°C en/of 250°C geregeld, afhankelijk van de gewenste temperatuur. Het controlelampje voor de thermostaat gaat aan of uit om de temperatuurcontrole gedurende het gebruik aan te duiden.

De gewenste wijze van braden wordt door middel van de multifunctie controleknop gekozen. De mogelijke functies zijn:



A. OVENLICHT (Keez de functie voor ME-607 en SE-604). Automatisch bij het braadmodus voor ieder model. De ovenlicht brandt stets als de oven in werking is.



B. MODE CONVECTIE (Alle modellen). Functie voor traditioneel braden met verwarming uit ieder element: boven en beneden.



C. BOVENWARMTE (SE-604). Dit is voor zacht braden en grillen geschikt, zoals om gekochte schotels warm te houden.



D. ONDERWARMTE (SE-604). Voor langzaam braden en om schotels te verwarmen.



E. BOVEN-ONDERWARMTE + HETELUCHT (ME-609DI). Door de ventilator is de verwarming gelijkmatig; voorts bestaat de mogelijkheid om tegelijkertijd verschillende schotels op verschillende niveaus te bakken.

USO DO FORNO

O forno está controlado termostaticamente entre 50°C e/o 250°C, dependendo da temperatura requerida. O piloto luminoso do termostato acende-se e apaga-se para indicar o controle de temperatura durante os periodos de funcionamento. O modo de cozinhação desejado seleciona-se usando o botão de controle multifuncional. As funções que podem selecionar-se são as seguintes:



A. LUZ DO FORNO (Seleccionar a função para ME-607 e SE-604). Automática quando se selecciona o modo de cozinhação para todos os modelos. A luz do forno permanece acesa enquanto se usa o forno.



B. MODO DE CONVECÇÃO (Todos os modelos). Proporciona cozinhação tradicional com calor desde os elementos superior e inferior.



C. MODO DE ELEMENTO SUPERIOR (SE-604). É para a cozinhação suave, dourar ou conservar quentes os pratos cozinhados.



D. MODO DE ELEMENTO INFERIOR (SE-604). Usa-se para a cozinhação lenta e para aquecer comidas.



E. MODO DE ELEMENTO CIRCULAR COM REFORÇO DE VENTILADOR (ME-609DI). Proporciona aquecimento uniforme com o ventilador e permite cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo em diferentes níveis.



F. MODO DE ELEMENTO INFERIOR CON REFUERZO DE VENTILADOR (ME-609DI). Esto proporciona calentamiento por semiconvección con el elemento inferior para platos delicados.



G. MODO DE CONVECCIÓN CON REFUERZO DE VENTILADOR (ME-607). Esto proporciona calentamiento por convección con los elementos superior e inferior para un cocinado uniforme.



H. MODO GRILL (todos los modelos indicados excepto SE-604). Para gratinar y dorar los alimentos.



I. MAXI-GRILL (ME-609DI). El mismo procedimiento que en la posición anterior, pero el elemento del grill le proporcionará una zona más grande para asar.



J. MODO DE GRILL CON REFUERZO DE VENTILADOR (todos los modelos excepto SE-604). Esto proporciona un dorado rápido para que los alimentos conserven su jugo.



K. MODO DESCONGELACIÓN (ME-609DI). El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados.

CONSEJOS ÚTILES

- Antes de cocinar, asegúrese de extraer del horno todos los accesorios no utilizados.
- Precaliente el horno a temperatura de cocinado antes de usarlo.
- Coloque las bandejas de cocinado en el centro del horno y deje espacios entre ellas cuando use más de una, para que circule el aire.



F. VENTILATORGESTÜTZTE UNTERHITZE (ME-609DI). Diese Betriebsart dient zur Zubereitung von besonders delikaten Gerichten bei Halbkonvektion und Unterhitze.



G. VENTILATORGESTÜTZTER KONVEKTIONS-BETRIEB (ME-607). Diese Betriebsart ermöglicht eine gleichmäßige Zubereitung mit Konvektionsbetrieb bei Ober- und Unterhitze.



H. GRILL-BETRIEB (alle angegebenen Modelle außer SE-604). Zum Gratinieren und Bräunen.



I. MAXI-GRILL-BETRIEB (ME-609DI). Funktionsweise wie oben, hier aber mit einer wesentlich größeren Grillfläche.



J. VENTILATORGESTÜTZTER GRILL-BETRIEB (alle Modelle außer SE-604). Ermöglicht ein rasches Bräunen bei voller Wahrung des natürlichen Saftgehalt.



K. AUFTAUBETRIEB (ME-609DI). Der Ventilator arbeitet ohne Hitze zur Reduzierung der Auftauzeit.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Vor Inbetriebnahme des Backofens müssen alle nicht zum Einsatz gebrachten Zusatzteile aus dem Innenraum entfernt werden.
- Backofen vor der praktischen Verwendung immer erst auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
- Backpfannen im Zentrum des Ofens platzieren und dazwischen den für eine ausreichende Luftzirkulation erforderlichen Abstand einhalten.



F. ALSÓ SÜTÉS LÉGKEVERÉSSEL. Ebben az üzemmódban különböző ételek készíthetők alsó hevítéssel légkeverés mellett.



G. ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS LÉGKEVERÉSSEL. Ebben az üzemmódban különböző ételek készíthetők alsó/felső sütési módban légkeveréssel.



H. GRILL (minden típusra, kivétel SE-604). Gratinírozáshoz és pirításhoz.



I. MAXI-GRILL. Ugyanaz mint az előző funkció csak nagyobb felületen.



J. GRILL ÜZEMMÓD LÉGKEVERÉSSEL (minden típus kivétel SE-604). Ezzel a funkcióval egy egyenletes barnulás érhető el, úgy, hogy az étel megőrzi a természetes aromákat és omlós marad.



K. KIOLVASZTÓ ÜZEMMÓD. A ventilátor fűtés nélkül üzemel felgyorsítva ezzel a kiolvadást.

HASZNOS TANÁCSOK

Az üzembhelyezés előtt mindent el kell távolítani a sütőből, ami nem a sütő tartozéka. A sütőt melegítse elő a kívánt hőmérsékletre. A tepsiket, sütőedényeket javasolt a sütőtér közepére elhelyezni, mindig úgy, hogy a levegő keringésének megfelelő távolság meglegyen.



F. FAN-ASSISTED LOWER ELEMENT MODE (ME-609DI). This provides heating by semi-convection with the lower element for delicate dishes.



G. FAN-ASSISTED CONVECTION MODE (ME-607). This provides convection heating of the upper and lower elements for uniform cooking.



H. GRILL (all indicated models except SE-604). For gratinating and browning food.



I. MAXI-GRILL (ME-609DI). As above, but the grill element provides a larger area for roasting.



J. FAN-ASSISTED GRILL (all models except SE-604). This provides fast browning so that food remains juicy.



K. THAWING MODE (ME-609DI). The fan works without heat to reduce the thawing time for frozen food.

USEFUL ADVICE

- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the centre of the oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.



F. MODALITÀ DI RESISTENZA INFERIORI CON VENTILAZIONE (ME-609DI). Modalità di riscaldamento per semi-convezione con la resistenza inferiore per piatti delicati.



G. TIPO DI CONVEZIONE CON VENTILAZIONE (ME-607). Modalità di riscaldamento per convezione con le resistenze superiori e inferiori per una cottura uniforme.



H. MODALITÀ GRILL (tutti i modelli indicati ad eccezione di SE-604). Per gratinare e dorare gli alimenti.



I. MAXI-GRILL (ME-609DI). La stessa modalità della posizione precedente, però la resistenza del grill offre una zona più ampia per cucinare.



J. MODALITÀ DI GRILL CON VENTILAZIONE (tutti i modelli ad eccezione di SE-604). Offre una doratura veloce perché gli alimenti non si asciugano.



K. MODALITÀ SCONGELAMENTO (ME-609DI). La ventilazione funziona senza calore per ridurre il tempo di scongelamento degli alimenti congelati.

CONSIGLI PRATICI

- Prima di cucinare, assicurarsi di rimuovere dal forno tutti gli accessori non utilizzati.
- Riscaldare previamente il forno portandolo alla temperatura di cottura prima di usarlo.
- Collocare i vassoi di cottura al centro del forno e lasciare degli spazi tra uno e l'altro perché circoli l'aria.



F. ONDERWARMTE + HETELUCHT (ME-609DI). Verwarming door halveconvectie door middel van de onderste verwarmingselement voor verfijnde schotels.



G. CONVECTIE + HETELUCHT (ME-607). Verwarming door middel van convectie uit de onderste en bovenste verwarmingslementen voor een gelijkmatig bakken.



H. GRILLEN (alle aangegevene modellen behalve SE-604). Om voedsel te grillen en roosteren.



I. MAXI-GRILLEN (ME-609DI). Dezelfde werkwijze als in de vorige positie, maar met een grotere grillenoppervlakte.



J. GRILLEN + HETELUCHT (alle modellen behalve SE-604). Snel grillen voor voedselsoorten die van binnen zacht moeten blijven.



K. ONTDOOIEN (ME-609DI). De ventilator werkt zonder verwarmingsfunctie om de ontdooitijd te verminderen.

NUTTIGE TIPS

- Alvorens de oven aan te schakelen, zorg ervoor, dat alle toebehoeren, die niet nodig zijn, buiten de oven zijn.
- Laat de oven tot de gewenste temperatuur branden.
- Plaats de bakplaatken in de midden van de oven en laat een afstand tussen bakplaatken als u meer dan een gebruik, zodat de lucht kan circuleren.



F. MODO DE ELEMENTO INFERIOR COM REFORÇO DE VENTILADOR (ME-609DI). Isto proporciona aquecimento por semiconveção com o elemento inferior para pratos delicados.



G. MODO DE CONVEÇÃO COM REFORÇO DE VENTILADOR (ME-607). Isto proporciona aquecimento por conveção com os elementos superior e inferior para uma cozinhação uniforme.



H. MODO GRILL (todos os modelos indicados excepto SE-604). Para gratinar e dourar os alimentos.



I. MAXI-GRILL (ME-609DI). O mesmo procedimento que na posição anterior, mas o elemento do grill proporcionará-lhe á uma zona mais grande para assar.



J. MODO DE GRILL COM REFORÇO DE VENTILADOR (todos os modelos excepto SE-604). Proporciona um dourado rápido para que os alimentos conservem o seu suco.



K. MODO DESCONGELAÇÃO (ME-609DI). O ventilador funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos congelados.

CONSELHOS ÚTEIS

- Antes de cozinhar, assegure-se de retirar do forno todos os acessórios não utilizados.
- Pré-aqueça o forno a temperatura de cozinhação antes de usá-lo.
- Coloque as bandejas de cozinhação no centro do forno e deixe espaços entre elas quando usar mais de uma, para que circule o ar.

E

- No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.
- No introducir bandejas en la base del horno y no cubrir con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coinciden y pueden dañar el esmalte
- Intente abrir la puerta lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante el cocinado).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y vapor.

D

- Backpfannen nicht zu weit füllen, um einen saftigen Obstkuchen zuzubereiten. Über den Pfannenrand austretender Obstsaft führt zu bleibenden Flecken.
- Backpfannen nicht auf den Boden des Innenraums einsetzen und auch nicht mit Alu-Folie abdecken. Es könnte sonst zu einem Hitzestau kommen. Die Back- und Bratzeiten entsprechen nicht mehr den angegebenen Werten und es könnte zu einer Beschädigung der Emailflächen kommen.
- Zum Überwachen des Back- oder Bratguts sollte die Tür möglichst wenig geöffnet werden. (Die Innenraumbelichtung bleibt während der gesamten Zubereitung eingeschaltet.)
- Tür stets mit der gebotenen Vorsicht öffnen, um nicht mit heißen Teilen oder heißem Dampf in Berührung zu kommen.

HU

- Ne töltsé meg úgy a sütőedényeket gyümölcsös sütemény készítésénél, hogy az túlesordulhasson az edény peremén, a gyümölcslé maradandó foltokat okozhat.
- Az edényeket ne helyezze a sütő aljzatára és ne takarja le azt alufóliával. Ez hőszigetelés kialakulásához vezethet. A sütési idő így jelentősen megnövekedhet az előírtnál és ez a zománczott felületek károsodását okozhatja.
- A sütési folyamat felügyeletéhez nyissa ki az ajtót részlegesen. (A belső világítás folyamatosan világít amíg a kiválasztott funkció be van kapcsolva.)
- Az ajtót óvatosan, megfelelő elővigyázattal nyissa ki, úgy hogy ne érintse a forró részeket és ügyeljen a kiáramló gőzre is.

GB

- Do not fill the tray to full when preparing a juicy, fruit cake. Any fruit juice that drips from the tray will produce stains that cannot be removed.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

I

- Non riempire il vassoio eccessivamente per preparare una deliziosa torta di frutta. Il succo della frutta che gocciola dal vassoio produce delle macchie che sono difficili da eliminare.
- Non introdurre vassoi nella base del forno e non rivestirlo con carta stagnola. Potrebbe creare accumulazione termica. I tempi di cottura e di arrosto non coincidono e potrebbero danneggiare lo smalto
- Si consiglia di aprire lo sportello il meno possibile per controllare gli alimenti (la spia del forno rimane accesa durante la cottura).
- Fare attenzione nell'aprire lo sportello per evitare il contatto con i pezzi caldi ed il vapore.

NL

- Indien u een vruchtentaart wil bakken, moet de bakplaat niet te vol zijn. De uit de bakplaat druppelende vruchtensap veroorzaakt vlekken die onmogelijk zijn te verwijderen.
- Plaats geen bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit kan een thermische accumulatie veroorzaken. De brad- en baktijden komen niet meer overeen en de email kan worden beschadigd.
- Maak de deur niet te vaak open om de voedsel te zien (de verlichting brandt stets gedurende het bakken).
- Maak de deur heel zorgvuldig open om het contact met de warme delen en het stoom te vermijden.

P

- Não encher demasiado a bandeja para preparar um pastel de frutas sumarento. O sumo de frutas que goteja da bandeja produz manchas que não se podem eliminar.
- Não introduzir bandejas na base do forno e não cobrir com papel de alumínio. Isso produziria acumulação térmica. Os tempos de cocção e de assar não coincidem e podem danificar o esmalte
- Tente abrir a porta o menos possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante o cozinhado).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com as peças quentes e o vapor.

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Consulte la información de los envases de los alimentos para conocer las temperaturas y tiempos de cocinado. Una vez se familiarice con el rendimiento de su aparato, pueden variarse las temperaturas y los tiempos para adaptarlos a sus gustos personales. Compruebe que los alimentos congelados se descongelen a fondo antes de cocinarlos, a menos que se indique otra cosa.

Tipo de alimento	Temp. °C	Guías		Tiempo de cocción en minutos	
		Aconsejado	Personal		
Dulces en molde con masa batida					
Bizcochos o bollos	175	2		55-65	
Tarta sublime	175	3		60-70	
Dulces en molde de pastaflora					
Fondo de tartas	200	3		08-10	
Fondo de tarta con requesón	200	3		25-35	
Fondo de tarta con frutas	200	3		25-35	
Dulces en molde con masa elevada					
Fondo para tartas	180	3		30-45	
Pan blando 1Kg de harina	200	3		25-35	
Dulces pequeños					
Pastaflora	200	3		10-15	
Masa de Buñuelos	200	2		35-45	
Masa de galletas	200	3		15-20	
Lasaña	225	2		40-50	
Carnes (Tiempo de cocción por cada cm. de grosor)					
Asados de cocción larga	200	2		120-150	
Asados de cocción breve	200	2		60-90	
Albóndigas	200	2		30-40	
Aves					
Pato 1 _ Kg	200	2		120-180	
Oca 3 Kg	200	2		150-210	
Pollo asado	200	2		60-90	
Pavo 5Kg	175	2		240-260	
Caza					
Liebre	200	2		60-90	
Pato de corzo	200	2		90-150	
Pata de ciervo	175	2		90-180	
Verduras					
Patatas de horno	220	2		30-40	
Flan de verduras cocinado	200	2		40-50	
Pescado					
Trucha	200	2		40-50	
Besugo	200	2		40-50	
Pizza	240	3		10-20	
Grill					
Chuletas		4		8-12	
Salchichas		4		10-12	
Pollo a la parrilla		2		25-35	
Asado de ternera a la parrilla 0,6Kg				50-60	
* El número de las guías se refiere al más bajo (Excluido el apoyo sobre el fondo del horno ya que la bandeja no puede introducirse)					
LOS DATOS SOBRE COLOCADOS SON INDICATIVOS PORQUÉ EL TIPO YH EL TIEMPO DE COCCIÓN CAMBIAN SEGÚN LA CANTIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					

HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG

Die erforderlichen Temperaturen und Zubereitungszeiten entnehmen Sie der jeweiligen Packung. Sobald Sie mit der Leistung Ihres Geräts vertraut sind, können Sie Temperaturen und Zubereitungszeiten nach Ihrem persönlichen Geschmack verändern. Sofern auf der Packung nichts anderes angegeben ist, muss Tiefkühlkost vor der Zubereitung voll aufgetaut werden.

Gericht	Temp. °C	Rille	Zubereitung in Minuten	
			Empfohlen	Persönlich
Rührteiggebäck				
Biskuit	175	2		55-65
Feine Torte	175	3		60-70
Mürbeteiggebäck				
Tortenboden	200	3		08-10
Tortenboden mit Quarkbelag	200	3		25-35
Tortenboden mit Obstbelag	200	3		25-35
Hefeteiggebäck				
Tortenboden	180	3		30-45
Weißbrot 1 kg Mehl	200	3		25-35
Kleingebäck				
Mürbeteig	200	3		10-15
Ölgebäck	200	2		35-45
Kekse	200	3		15-20
Lasagne	225	2		40-50
Fleisch (Zubereitungszeit pro cm Stärke)				
Braten mit langer Zubereitung	200	2		120-150
Braten mit kurzer Zubereitung	200	2		60-90
Fleischklößchen	200	2		30-40
Geflügel				
Ente 1 _ kg	200	2		120-180
Gans 3 kg	200	2		150-210
Brathähnchen	200	2		60-90
Pute 5 kg	175	2		240-260
Wildbret				
Hase	200	2		60-90
Rehschenkel	200	2		90-150
Hirschschenkel	175	2		90-180
Gemüse				
Gebackene Kartoffeln	220	2		30-40
Gemüsepastete	200	2		40-50
Fisch				
Forelle	200	2		40-50
Seebrassen	200	2		40-50
Pizza	240	3		10-20
Grill				
Koteletts		4		8-12
Würstchen		4		10-12
Grillhähnchen		2		25-35
Gegrillter Kalbsbraten 0,6 kg				50-60
* Die Zahl der Rillen beginnt jeweils mit der untersten (also ohne eine Aufstellung auf dem Boden des Backofens, der für die Pfanne nicht in Frage kommt).				
DIESE ANGABEN DIENEN NUR ZUR ORIENTIERUNG, DA TEMPERATUR UND ZEIT AUCH VON DER JEWEILIGEN MENGE UND QUALITÄT ABHÄNGEN.				

UTASÍTÁSOK A SÜTÉSHEZ

Az ajánlott sütési idők és módok az élelmiszerek csomagolásán is megtalálhatók. Amennyiben már megfelelően megismerte a készülék működését, ezeket az ajánlott időtartamokat személyes ízlésének megfelelően is megváltoztathatja. Amennyiben az a csomagoláson másként nincs jelezve a fagyaszott élelmiszereket elkészítés előtt teljesen ki kell olvasztani.

Élelmiszer típus	Hőmérséklet °C	szint	Elkészítési idő (perc)	
			Javasolt	Egyéni
Nyerstészás sütemények				
Piskóta	175	2		55-65
Torta	175	3		60-70
Omlás tészás sütemények				
Tortalap	200	3		08-10
Tortalap sajittal, túróval töltve	200	3		25-35
Tortalap gyümölcscsel	200	3		25-35
Tortalap	180	3		30-45
Kenyer 1 kg lisztből	200	3		25-35
Apró sütemények				
Omlás tészta	200	3		10-15
Vajas tészta	200	2		35-45
Kekszek	200	3		15-20
Lasagne	225	2		40-50
Húsok (elkészítési idő percben vastagságtól függően cm)				
Sült hosszabb elkészítéssel	200	2		120-150
Sült rövidebb elkészítéssel	200	2		60-90
Húsgombócok	200	2		30-40
Szárnyasok				
Kacsa 1-2 kg	200	2		120-180
Liba 3 kg	200	2		150-210
Sültcsirke	200	2		60-90
Pulyka 5 kg	175	2		240-260
Vadak				
Nyúl	200	2		60-90
Ózomb	200	2		90-150
Szarvascomb	175	2		90-180
Zöldség				
Sültburgonya	220	2		30-40
Zöldségpástétom	200	2		40-50
Halak				
Pisztráng	200	2		40-50
Keszeg	200	2		40-50
Pizza	240	3		10-20
Grill				
Karaj, tarja		4		8-12
Kolbász		4		10-12
Grill csirke		2		25-35
Borjúsült 0,6 kg				50-60
*A sütési szintek száma, mindig alulról felfelé értendő (természetesen a sütő aljzatát ebbe nem kell beleszámolni)				
AZ ITT FELTÜNTETETT ADATOK, SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET ÉS IDŐ TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK, EZEK MINDEN ESETBEN NAGYBAN FÜGGENEK A MENNYISÉGTŐL ÉS MINŐSÉGTŐL IS.				

COOKING INSTRUCTIONS

Read the information of the food packaging for the cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of the appliance, the temperatures and times may be varied to adapt them to your personal tastes. Check that frozen food is completely thawed before cooking, unless indicated otherwise.

Type of food	Temp. °C	Runners	Cooking time in minutes	
			Suggested	Personal
Cake mixture desserts in moulds				
Sponges or buns	175	2		55-65
Cake	175	3		60-70
Short pastry desserts in moulds				
Pie base	200	3		08-10
Cheesecake pie base	200	3		25-35
Fruit pie base	200	3		25-35
Raised dough desserts in moulds				
Pie base	180	3		30-45
Soft bread 1 kg of flour	200	3		25-35
Small pastries				
Short pastry	200	3		10-15
Doughnut dough	200	2		35-45
Biscuit dough	200	3		15-20
Lasagne	225	2		40-50
Meats (Cooking time per cm of thickness)				
Long roasts	200	2		120-150
Short roasts	200	2		60-90
Meatballs	200	2		30-40
Poultry				
Duck 1 _ Kg	200	2		120-180
Goose 3 Kg	200	2		150-210
Roast chicken	200	2		60-90
Turkey 5Kg	175	2		240-260
Game				
Hare	200	2		60-90
Leg of venison	200	2		90-150
Vegetables				
Oven-baked potatoes	220	2		30-40
Cooked vegetable flan	200	2		40-50
Fish				
Trout	200	2		40-50
Sea Bream	200	2		40-50
Pizza	240	3		10-20
Grill				
Chops		4		8-12
Sausages		4		10-12
Grilled chicken		2		25-35
Spit-roasted veal 0,6Kg				50-60
* The runner number is counted from the bottom of the oven up (Excluding the base of the oven as trays cannot be placed on it)				
THE POSITION INFORMATION IS INDICATIVE BECAUSE THE COOKING TYPE AND TIMES CHANGE DEPENDING ON THE QUANTITY AND QUALITY OF THE FOOD				

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Consultare l'informazione riportata sulla confezione degli alimenti per sapere le temperature ed i tempi di cottura. Una volta che si ha una certa dimestichezza con il rendimento dell'apparecchio, si possono cambiare le temperature ed i tempi per adattarli ai propri gusti personali.

Verificare se gli alimenti congelati si scongelano a fondo prima di cuocerli, a meno che le indicazioni sino diverse.

Tipo di alimento	Temp. °C	Guide	Tempo di cottura in minuti	
			Consigliato	Persone
Dolci su stampi con pasta liquida				
Torte o pasticceria salata	175	2	55-65	
Torta sublime	175	3	60-70	
Dolci di pasta frolla su stampi				
Base di torte	200	3	08-10	
Base di torta con ricotta	200	3	25-35	
Base di torta con frutta	200	3	25-35	
Dolci con pasta lievitata su stampi				
Base per torte	180	3	30-45	
Pane morbido 1kg di farina	200	3	25-35	
Dolcetti				
Pasta frolla	200	3	10-15	
Pasta per frittelle	200	2	35-45	
Pasta per biscotti	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Carni (Tempo di cottura in base a ogni cm. di spessore)				
Arrosti di lunga cottura	200	2	120-150	
Arrosti di breve cottura	200	2	60-90	
Polpette	200	2	30-40	
Pollame				
Anatra 1 _ kg	200	2	120-180	
Oca 3 kg	200	2	150-210	
Pollo arrosto	200	2	60-90	
Tacchino 5Kg	175	2	240-260	
Cacciagione				
Lepre	200	2	60-90	
Coscia di capriolo	200	2	90-150	
Coscia di cervo	175	2	90-180	
Verdure				
Patate al forno	220	2	30-40	
Pudding di verdure cotte	200	2	40-50	
Pesce				
Trotta	200	2	40-50	
Pagello	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Cotolette		4	8-12	
Salsicce		4	10-12	
Pollo allo spiedo		2	25-35	
Arrosti di vitello allo spiedo 0,6Kg			50-60	
* Il numero di guide si riferisce a quello più basso (escluso l'appoggio sulla base del forno dove il vassoio non si può introdurre)				
I DATI RIPORTATI IN PRECEDENZA SONO INDICATIVI PERCHÉ LA MODALITÀ ED IL TEMPO DI COTTURA VARIANO IN BASE ALLA QUANTITÀ E LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI				

AANWIJZINGEN TEN BAKKEN

Raadpleeg de informatie op de voedselverpakkingen om de baktemperatuur en –tijd te leren kennen. Indien U al met de werking van Uw apparaat bent vertrouwd, kunt U alle temperaturen en tijden veranderen om ze aan Uw persoonlijke smaak aan te passen.

Controleer dat de diepvriesprodukten volkomen ontdoien alvorens ze te bakken, tenzij er anders op de verpakking wordt aangegeven.

Soort gerecht	Temp. °C	Geleider	Bereidingstijd in minuten	
			Geadviseerd	Persoonlijk
Gebak met gekipt deeg in bakvorm				
Biscuit en klein gebak	175	2	55-65	
Taart	175	3	60-70	
Kruimeldeeg				
Taartbodem	200	3	08-10	
Taartbodem met karkavulling	200	3	25-35	
Taartbodem met vruchten	200	3	25-35	
Gebak met gerezen deeg in bakvorm				
Taartbodem	180	3	30-45	
Zachte brood 1 kg meel	200	3	25-35	
Klein gebak				
Kruimeldeeg	200	3	10-15	
Beignets	200	2	35-45	
Koekjodeeg	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Vlees (bereidingstijd per cm. dikte)				
Langdurend gebakken vlees	200	2	120-150	
Kortdurend gebakken vlees	200	2	60-90	
Gehaktballen	200	2	30-40	
Puulmees				
Eend 1 _ Kg	200	2	120-180	
Gans 3 Kg	200	2	150-210	
Braadkip	200	2	60-90	
Kalkoen 5Kg	175	2	240-260	
Wildbraad				
Haas	200	2	60-90	
Gebraden ree	200	2	90-150	
Gebraden hert	175	2	90-180	
Groenten				
Aardappelen uit de oven	220	2	30-40	
Groenten pudding	200	2	40-50	
Vis				
Forel	200	2	40-50	
Zeebrasem	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grillen				
Kotelet		4	8-12	
Worst		4	10-12	
Gegrillde kip		2	25-35	
Gegrillde kalfsvlees 0,6Kg			50-60	
* De aantal geleiders neemt heeft betrekking op de laagste (behalve de bodem van de oven, omdat de bakplaat niet op de bodem kan liggen)				
DE GEGEVENS ZIJN NADERINGEN, OMDAT DE BEREIDINGSWIJZE EN –TIJD ANDERS ZIJN VOLGENS DE HOEVEELHEID EN KWALITEIT VAN DE VOEDSEL.				

INSTRUÇÕES DE COZINHAÇÃO

Consulte a informação das embalagens dos alimentos para conhecer as temperaturas e tempos de cozinhção. Logo que se familiarize com o rendimento do seu aparelho, podem variar-se as temperaturas e os tempos para adaptá-los aos seus gostos pessoais.

Comprove se os alimentos congelados se descongelam a fundo antes de os cozinhar, excepto se se indica outra coisa.

Tipo de alimento	Temp. °C	Guias	Tempo de cocção em minutos	
			Aconselhado	Pessoal
Doces em molde com pasta batida				
Biscoitos ou bolos	175	2	55-65	
Torta sublime	175	3	60-70	
Doces em molde de pastaflores				
Fundo de tortas	200	3	08-10	
Fundo de torta com requeijão	200	3	25-35	
Fundo de torta com frutas	200	3	25-35	
Doces em molde com pasta levedada				
Fundo para tortas	180	3	30-45	
Pão mole 1Kg de farinha	200	3	25-35	
Doces pequenos				
Pastaflores	200	3	10-15	
Pasta de Filhós	200	2	35-45	
Pasta de bolachas	200	3	15-20	
Lasanha	225	2	40-50	
Carnes (Tempo de cocção por cada cm. de espessura)				
Assados de cocção longa	200	2	120-150	
Assados de cocção breve	200	2	60-90	
Almôndegas	200	2	30-40	
Aves				
Pato 1 _ Kg	200	2	120-180	
Ganso 3 Kg	200	2	150-210	
Frango asado	200	2	60-90	
Peru 5Kg	175	2	240-260	
Caça				
Lebre	200	2	60-90	
Perna de cabrito-montês	200	2	90-150	
Perna de cervo	175	2	90-180	
Verduras				
Batatas de forno	220	2	30-40	
Flan de verduras cozinhado	200	2	40-50	
Peixe				
Truta	200	2	40-50	
Besugo	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Costeletas		4	8-12	
Salsichas		4	10-12	
Frango grelhado		2	25-35	
Assado de vitela na grelha 0,6Kg			50-60	
* O número das guias refere-se ao mais baixo (Excluído o apoio sobre o fundo do forno já que a bandeja não pode ser introduzida)				
OS DADOS SOBRE COLOCADOS SÃO INDICATIVOS PORQUÉ O TIPO YH O TEMPO DE COCÇÃO MUDAM SEGUNDO A QUANTIDADE E A QUALIDADE DOS ALIMENTOS				

CÓMO SE USA EL GRILL

Colocar los alimentos que se desea dorar en la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos. La rejilla se tiene que colocar en el escalón más alto, mientras que la bandeja para recoger la grasa estará en el escalón de más abajo. Conectar la resistencia grill en la posición del selector en

hornos ventilados   ó en la posición   del selector en hornos multifunción.

Dependiendo del tipo de alimento (carne, pescados, ave etc.) será necesario dar la vuelta al mismo para poder exponer las dos caras a los rayos infrarrojos del grill. A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:




Alimentos al Grill	Tiempo de cocción aconsejado en minutos
Carnes bajas o delgadas	4-6
Carnes normales	5-8
Pescado sin escamas	8-10
Pescado (trucha, salmón)	12-15
Salchichas	10-12
Sandwiches	2-5

ADVERTENCIA

- Compruebe que la puerta del horno se mantenga cerrada cuando use el GRILL.
- No use papel aluminio para cubrir la bandeja del grill o calentar
- No envuelva los elementos en papel aluminio ni los coloque debajo del grill - la gran reflectancia del aluminio podría dañar el elemento del grill.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES GRILLS

Zu grillende Speisen auf den Rost oder in eine Pfanne mit niedrigem Rand geben. Der Rost muss hierbei ganz oben eingeschoben werden, während die Fettpfanne unmittelbar darunter zu platzieren ist. Grill bei Backöfen mit Ventilator auf die

Position   bzw. bei Multifunktionsöfen auf Position   einstellen.

Je nach Art der des Gerichts (Fleisch, Fisch, Geflügel usw.) muss das Grillgut für ein gleichmäßiges Bräunen während der Zubereitung einmal umgedreht werden. Rein orientativ seien die folgenden Zubereitungszeiten erwähnt:

Grillgut	Zubereitungszeit in Minuten Empfohlen
Dümmes Fleisch oder Scheiben	4-6
Normales Fleisch	5-8
Fisch ohne Schuppen	8-10
Fisch (z.B. Forelle, Lachs)	12-15
Würstchen	10-12
Sandwiches	2-5

HINWEIS

- Beim GRILLEN muss die Ofentür stets geschlossen sein.
- Zum Abdecken der Grillpfanne oder zum Aufwärmen keine Alu-Folie verwenden.
- Speisen nicht in Alu-Folie einwickeln bzw. unmittelbar unter den Grill legen; durch das hohe Reflexionsvermögen von Aluminium könnte es zu einer Beschädigung des Grills kommen.

A GRILL HASZNÁLATA

A grillezni kívánt ételt helyezze a rácsra vagy egy megfelelő edénybe. A rostélyt ebben az esetben a legfelső szinten helyezze el, úgy hogy a zsírgyűjtő edény a rostély alatt helyezkedjen el. Kapsolja be a grillt és a ventilátort

Használja a   vagy a funkciókat  





multifunkciós sütők esetében. A különböző ételeknek (Hús, Hal, Szárnyas...stb.) megfelelően a grillezett ételt egy egyenletes barnításhoz az elkészítés alatt egyszer fordítsa meg. Az egyes ételekhez az alábbi elkészítési időket javasoljuk:

Ételmszer	Ajánlott elkészítési idő percben
Vékony hússzeletek	4-6
Normál húsook	5-8
Hal száka nélkül (filé)	8-10
Hal (pl.: pisztráng, lazac)	12-15
Kolbász	10-12
Szendvicsek	2-5

FIGYELMEZTETÉS

- A grillezésnél a sütőajtót zárva kell tartani.
- A grillédény lefedéséhez és a felmelegítéshez ne használjon alufóliát.
- Az ételeket ne csomagolja alufóliába, pl.: ne helyezze az étel alá, mert az alumínium magas reflexiója károsíthatja a grill elemeket.

HOW TO USE THE GRILL

Place the food to be browned on the grid or in the shallow tray. The grid has to be placed on the highest runner, whilst the tray for collecting fat should be on the lower runner. Connect the grill using the following positions of fan-assisted oven selector knob   or in the position   of the multi-function oven selection knob.





Depending on the type of food (meat, fish, poultry, etc.) it will be necessary to turn it over to expose both sides to the infra-red rays of the grill. For guidance only, we indicate some cooking times below:

Food to be grilled	Cooking times in minutes Suggested
Lean or thin meat	4-6
Normal meat	5-8
Fish without scales	8-10
Fish (e.g. Trout, salmon)	12-15
Sausages	10-12
Sandwiches	2-5

WARNING

- Check that the oven door is closed when using the GRILL.
- Do not use aluminium foil to cover the grill tray or heat
- Do not wrap elements in aluminium foil or place them under the grill - the great reflective quality of aluminium may damage the grill element.

COME SI USA IL GRILL

Collocare gli alimenti che si desidera dorare nella griglia vassoio oppure in una pirofila dai bordi molto bassi. La griglia vassoio si deve collocare nella posizione più alta, mentre il vassoio per raccogliere il grasso verrà posto nella posizione più bassa. Attivare la resistenza grill nella posizione del selettore nei forni ventilati   o nella posizione   del selettore in forni multi-funzione.

In base al tipo di alimento (Carne, pesce, pollame ecc.) Sarà necessario girare gli alimenti per poter esporre le due parti ai raggi infrarossi del grill. A mero titolo orientativo, indichiamo alcuni tempi di cottura:





Alimenti al Grill	Tempo di cottura in minuti Consigliato
Carni basse o sottili	4-6
Carni normali	5-8
Pesce senza squame	8-10
Pesce (per es. Trota, salmone)	12-15
Salsicce	10-12
Panini	2-5

AVVERTENZE

- Fare in modo che lo sportello del forno rimanga chiuso quando si usa il GRILL.
- Non usare carta stagnola per rivestire il vassoio del grill o per scaldare
- Non avvolgere gli alimenti con la carta stagnola e non riporli al di sotto del grill - Il gran potere riflettente dell'alluminio potrebbe danneggiare la resistenza del grill.

OM HET GRILL TE GEBRUIKEN

Plaats het gerecht op de rooster of en heel lage bakplaat. De rooster dient op de hoogste positie te worden geplaatst, terwijl de bakplaat om de vet te ontvangen moet op de laagste positie liggen. Schakel de keuzeschakelaar voor het grill op

de   positie al Uw oven van ventilatie is voorzien, of op de positie   in een multifunctie-oven.

Afhankelijk van het soort gerecht (vlees, vis, pluimvee, ezw.) kan het nodig zijn om het gerecht om te draaien om alle oppervlakten aan het grill bloot te stellen. Wij geven vervolgens sommige bereidingsstijden, uitsluitend als orientatie:





Gegrillde gerechten	Bereidingstijd in minuten Geadviseerd
Niet te dikke vleesstukken	4-6
Normale vleesstukken	5-8
Vis zonder schubben	8-10
Vis (b.v. forel, zalm)	12-15
Worst	10-12
Sandwich	2-5

WAARSCHUWING

- Bij het GRILLEN is het van belang dat de ovenur gesloten blijft.
- Gebruik geen aluminiumfolie om de bakplaat te bedekken bij het grillen of verwarmen.
- Plaats geen aluminiumfolie onder het grill - aluminium is heel reflecterend en kan het grillonderdeel beschadigen.

COMO SE USA O GRILL

Colocar os alimentos que se deseja dourar na grelha ou numa travessa de bordes muito baixos. A grelha tem que ser colocada no ponto mais alto, enquanto que a bandeja para recolher a gordura estará no ponto mais abaixo. Ligar a resistência grill na posição do selector em fornos

ventilados   ou na posição   do selector em fornos multifunção.

Dependendo do tipo de alimento (carnes, peixes, ave etc.) será necessário dar a volta ao mesmo para poder expor os dois lados aos raios infravermelhos do grill. A título puramente orientativo, indicamos alguns tempos de cocção:







Alimentos ao Grill	Tempo de cocção em minutos Aconselhado
Carnes baixas ou delgadas	4-6
Carnes normais	5-8
Peixe sem escamas	8-10
Peixe (por ex. Truta, salmão)	12-15
Salsichas	10-12
Sandwiches	2-5

ADVERTÊNCIA




- Comprove se a porta do forno se mantém fechada quando usa o GRILL.
- Não use papel alumínio para cobrir a bandeja do grill ou aquecer
- Não envolva os elementos em papel alumínio nem os coloque debaixo do grill - a grande reflectância do alumínio poderia danificar o elemento do grill.

EMPLEO DEL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 BOTONES (ME-609 DI)

Descripción de las funciones de los botones:

-  Alarma de aviso
-  Cocinado con función automática (duración)
-  Final del tiempo de cocinado (tiempo final)
-  Funcionamiento manual
-  Números de reducción en todos los programas
-  Números de aumento en todos los programas

Significado de los símbolos iluminados:

-  Indica que se está efectuando una cocción programada o está en posición manual.
-  Avisador acústico programado
-  Más "AUTO" (Ambas intermitentes): Error de programación







AUTO: PROGRAMA AUTOMÁTICO

(Intermitente): Programador en posición automática, pero no programado o finalización del mismo.
(Iluminación fija): Programador en posición automática y programada.




Ningún símbolo iluminado, excepto los números del reloj simboliza que existe un tiempo de espera programado.

BETRIEB MIT DEM ELEKTRONISCHE N SECHS-TASTEN-TIMER (ME-609 DI)

Beschreibung der Tastenfunktionen:

-  Kurzzeitwecker
-  Automatische Zubereitung (Dauer)
-  Ende der Zubereitung (Endzeit)
-  Handbetrieb
-  Zahl wird bei allen Programmen kleiner
-  Zahl wird bei allen Programmen größer

Erklärung der Leuchtsymbole:

-  Zeigt an, dass eine programmierte Zubereitung läuft, bzw. Handbetrieb.
-  Programmierter Kurzzeitwecker.
-  Zusammen mit "AUTO" (beide blinkend): Programmfehler.

AUTO: AUTOMATIKPROGRAMM








(Blinkend): Programmiertheit auf Position Automatik, jedoch nicht programmiert bzw. Ende des Programms.

(Fest): Programmiertheit auf Position Automatik und programmiert.




Leuchten außer der Uhrzeit keine weiteren Symbole auf, bedeutet dies, dass eine programmierte Wartezeit vorgesehen ist.

A 6 GOMBOS IDÓZÍTÓ HASZNÁLATA

A funkciógombok leírása:

-  Riasztó jelzés
-  Automatikus indítás
-  Sütési idő kezdete
-  Sütési idő vége
-  Manuális üzemmód
-  Számláló csökkentése minden programnál
-  Számláló növelése minden programnál

Világító szimbólumok leírása:

-  azt jelzi, hogy egy programozott művelet fut, pl.: manuális üzemmód
-  programozott akusztikus riasztás
-  Ha az "AUTO" is villog Programhiba







AUTO: AUTOMATIKUS PROGRAM

(villogás): A program egység automata pozícióban van, de nincs megfelelően beállítva pl.: program vége (világít): A program egység automata állásban van és be van programozva.




Ha az órán kívül semmilyen más szimbólum nem világít, az azt jelzi, hogy egy programozott idő be van állítva.

USING THE 6-BUTTON ELECTRONIC TIMER (ME-609 DI)

Description of the button functions:

-  Alarm
-  Automatic cooking (duration)
-  End of cooking time (end time)
-  Manual operation
-  Reducing numbers in all programmes
-  Adding numbers in all programmes

Meaning of the lit symbols:

-  Indicates that programmed cooking is under way or it is the manual position.
-  Programmed alarm
-  More "AUTO" (Both flashing): Programming error

AUTO: AUTOMATIC PROGRAMME







(Flashing): Programmer in automatic position, but not programmed or ended.

(Light on): Programmer in automatic position and programmed.




No symbol lit, except the clock numbers means that a waiting time is programmed.

USO DEL TIMER ELETTRONICO A 6 POSIZIONI (ME-609 DI)

Descrizione delle funzioni delle posizioni:

-  Allarme
-  Cottura con funzione automatica (durata)
-  Fine tempo cottura (tempo finale)
-  Funzionamento manuale
-  Numeri di riduzione in tutti i programmi
-  Numeri di aumento in tutti i programmi

Significato dei simboli illuminati:

-  Si indica che si sta realizzando una cottura programmata oppure si è in posizione manuale.
-  Spia acustica programmata
-  più "AUTO" (Entrambe intermittenti): Errore di programmazione

AUTO: PROGRAMMA AUTOMATICO







(Intermittente): Programmatore in posizione automatica, però non programmato o finalizzazione dello stesso.

(Illuminazione fissa): Programmatore in posizione automatica e programmato.




Nessun simbolo illuminato, ad eccezione dei numeri dell'orologio indica che esiste un tempo di attesa programmato.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE TIMER MET 6 TOETSEN (ME-609 DI)

Functiebeschrijving van de 6 toetsen:

-  Waarschuwingalarm
-  Automatisch koken (duur)
-  Eind van de bereidingstijd (eindtijd)
-  Handwerking
-  Verminderingsknop voor ieder programma
-  Verhogingsknop voor ieder programma

Betekenis van de verlichtingssymbolen:

-  Betekent, dat er een programma wordt uitgevoerd of dat de oven op handwerking is.
-  Geprogrammeerde geluidsalarm
-  Plus "AUTO" (beide flikkerend): Programatiefout







AUTO: AUTOMATISCH PROGRAMMA

(Flikkerend): Regelaar op "automatische" positie, maar niet in of aan het eind van een programma.
(Vaste verlichting): Regelaar op automatische positie, geprogrammeerd.




Geen symbool gaat branden, behalve de klokcijfers: er is een geprogrammeerde wachttijd.

EMPREGO DO TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 BOTÕES (ME-609 DI)

Descrição das funções dos botões:

-  Alarme de aviso
-  Cozinhção com função automática (duração)
-  Final do tempo de cozinhção (tempo final)
-  Funcionamento manual
-  Números de redução em todos os programas
-  Números de aumento em todos os programas

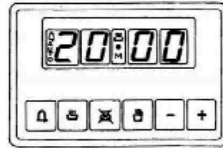
Significado dos símbolos iluminados:

-  Indica que se está a efectuar uma cocção programada ou está em posição manual.
-  Avisador acústico programado
-  Mais "AUTO" (Ambas intermitentes): Erro de programação

AUTO: PROGRAMA AUTOMÁTICO

(Intermitente): Programador em posição automática, mas não programado ou finalização do mesmo.
(Iluminação fixa): Programador em posição automática e programada.

Nenhum símbolo iluminado, excepto os números do relógio simboliza que existe um tempo de espera programado.



Funciones del programador:

Reloj de display con indicación de 24 horas
Avisador acústico (Máximo 23 horas y 59 minutos)
Programación automática (Inicio y fin de la cocción)
Programación semi-automática (sólo inicio ó sólo fin de cocción)
El temporizador sólo funciona cuando el aparato está conectado a la alimentación eléctrica.

Reloj electrónico

Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán TRES dígitos intermitentes en el panel.

Para insertar la hora correcta es necesario pulsar simultáneamente

+ y AL MISMO TIEMPO

uno de los botones ó , hasta alcanzar la hora correcta. Existe un retardo de aceptación de 5 segundos durante el que no debe tocarse ningún botón.

La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones y .

Cocción manual (Sin uso del programador)

Para usar el horno sin auxilio del programador, es preciso cancelar la indicación «AUTO» intermitente, para lo cual hay que presionar sobre el botón .

Si el indicador «AUTO» está fijo (lo cual indica que el horno está programado) hay que proceder a cancelar previamente el programa pulsando y llevando el marcador a 0.

Cocción automática.

(Inicio y fin de cocción)

- 1) Programar el tiempo de duración de la cocción mediante
- 2) Programar la hora de finalización de la cocción mediante
- 3) Seleccionar temperatura y función deseada mediante los mandos del termostato y selector.

Funktionen der Programmeinheit:

Anzeige der Uhrzeit im 24-Stunden-Takt.
Kurzzeitwecker (maximal 23 Stunden und 59 Minuten).
Automatische Programmierung (Beginn und Ende der Zubereitung).
Halbautomatische Programmierung (nur Beginn oder nur Ende der Zubereitung).
Der Timer funktioniert nur, wenn das Gerät unter Spannung steht.

Elektronikuhr

Sofort nach Anschluss des Geräts an das Stromnetz (sowie nach einem Stromausfall) erscheinen auf dem Display DREI blinkende Zahlenstellen. Zur Eingabe der korrekten Uhrzeit müssen und zusammen und GLEICHZEITIG auch eine der

Tasten oder gedrückt werden, bis die jeweils korrekte Uhrzeit zur Anzeige kommt. Nach dieser Einstellung darf fünf Sekunden lang keine weitere Taste betätigt werden. Ein paar Sekunden nach der ersten

Betätigung der Tasten und wird der Zahlenwechsel erheblich schneller.

Handbetrieb (ohne Zuschaltung der Programmeinheit)

Zur Nutzung des Backofens im Handbetrieb muss über die Taste zunächst die blinkende Anzeige «AUTO» gelöscht werden.

Leuchtet die Anzeige «AUTO» fest auf (was bedeutet, dass der Backofen programmiert ist), muss das eingegebene Programm zunächst über die Taste gelöscht und der Zähler auf 0 zurückgestellt werden.

Automatischer Betrieb (Beginn und Ende der Zubereitung)

- 1) Über die Taste die gesamte Zubereitungszeit eingeben.
- 2) Über die Taste das Ende der Zubereitungszeit eingeben.
- 3) Mit den Thermostattasten und dem Funktionsschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Program funkciók:

24 órás digitális kijelző
Risztság (23 óra 59 perc maximális időtartamra)
Automatikus programozás (A sütés kezdete és vége)
Félautomata programozás (csak a sütés kezdete vagy vége)
Az időzítő csak akkor működik, ha a készülék feszültség alatt van.

Elektronikus óra:

Amint a készülék csatlakoztatásra kerül az elektromos hálózathoz, (áramkimaradás után is) a kijelzőn három villogó szám jelenik meg.

Az óra beállításához nyomja meg együttesen + és közben nyomja meg a következő

+ gombokat a pontos idő beállításához.

A beállítást követő 5 másodpercben ne használjon semmilyen más gombot.

a gombok nyomvatartásával a számok gyorsabban váltakoznak .

Kézi üzemmód (a programozás használata nélkül)

Ennek az üzemmódnak a használatához nyomja meg a jelöléssel ellátott gombot, majd az «AUTO» funkció kikapcsol. Ha az «AUTO» felirat világít az azt jelzi, hogy a sütő programozva van. A program törléséhez jelölésű gomb megnyomása után a számlát 0-ra kell állítani.

Automata üzemmód (Sütés kezdete és vége program)

- 1) A következő gomb megnyomásával állítsa be a kezdési időt.
- 2) A következő gomb megnyomásával megadhatja a befejezés idejét.
- 3) Állítsa be a hőfokszabályzót és a funkcióválasztó kapcsolót a kívánt állásba.

Programmer functions:

24-hour display clock
Alarm (Maximum 23:59)
Automatic programming (start and end of cooking)
Semi-automatic cooking (only start or only end of cooking)
The timer only works when the appliance is connected to the electricity supply.

Electronic clock

Immediately after connection (Also after a power cut) THREE flashing digits will appear on the panel.

To enter the correct time press + simultaneously and AT THE SAME TIME one of the buttons or .

until the correct time is shown. There is a 5-second acceptance delay during which no button should be touched.

The speed that the marker changes will noticeably increase some seconds after beginning to press the buttons and .

Manual cooking

(Without using the programmer) To use the oven with the help of the programmer, the flashing «AUTO» indication must be cancelled by

pressing the button . If the «AUTO» indicator is not flashing (which means that the oven is programmed) the programming must be cancelled first by pressing and setting the marker to 0.

Automatic cooking.

(Start and end of cooking)

- 1) Programme the cooking time using
- 2) Programme the end of the cooking time using
- 3) Select the temperature and function required using the thermostat and selector knobs.

Funzioni del programmatore:

Orologio display con indicazione delle 24 ore
Spia acustica (Massimo 23 ore e 59 minuti)
Programmazione automatica (inizio e fine della cottura)
Programmazione semi-automatica (soltanto inizio o fine cottura)
Il timer funziona soltanto quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

Orologio elettronico

Subito dopo il collegamento (anche dopo un eventuale black out) appariranno tre cifre intermittenti nel display.

Per inserire l'ora esatta è necessario premere contemporaneamente + ed ALLO STESSO TEMPO

uno dei pulsanti o , fino ad arrivare all'ora esatta. Esiste un ritardo di accettazione di 5 secondi durante il quale non si deve toccare alcun pulsante.

La velocità di cambiamento dell'indicatore aumenta notevolmente alcuni secondi dopo aver iniziato la pressione sui pulsanti e .

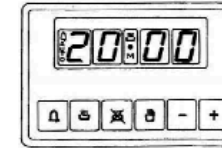
Cottura manuale

(Senza uso del programmatore) Per usare il forno senza l'aiuto del programmatore, è necessario cancellare l'indicazione «AUTO» intermitente, per farlo si deve premere il pulsante .

Se l'indicatore «AUTO» è fisso (fatto che indica che il forno è programmato) bisogna cancellare previamente il programma premendo e portando l'indicatore a 0.

Cottura automatica. (Inizio e fine cottura)

- 1) Programmare il tempo di durata della cottura eseguendo le seguenti operazioni
- 2) Programmare l'ora di finalizzazione della cottura nel seguente modo
- 3) Selezionare la temperatura e la funzione desiderata attraverso i pulsanti del termostato e del settore.



Programmeringsfuncties:

24-uur displayklok
Geluidsignaal (max. 23 uur en 59 minuten)
Automatische programmering (bereidingsbegin en -eind)
Half-automatische programmering (alleen bereidingsbegin of -eind)
De timer werkt alleen als het apparaat aan het elektrische net is aangesloten.

Elektronisch klok

Onmiddellijk na de aansluiting (ook naar een eventueel afsluiting van stroom) verschijnen DRIE flinkerend cijfers op het display.

Om de juiste uur aan te geven, is het nodig om gelijktijdig op + en GELIJKTIJDIG op een van

de toetsen of te drukken, totdat de gewenste uur op het display verschijnt. Er is een aanmeldingstijd van 5 seconden wanneer U op geen toets mogen drukken.

De wijzigingssnelheid van het display wordt aanmerkelijk verhoogd een paar seconden nadat U op de toetsen en begint te drukken.

Handwerking (Zonder programmering)

Om de oven zonder programmering te gebruiken, is het nodig om het flinkerende «AUTO» symbool uit te maken. Daarvoor, druk op de toets .

Brandt het symbool «AUTO» vast (dit betekent, dat de oven is geprogrammeerd) moet het programma eerst worden geannuleerd door middel van ; de aanduiding moet 0 zijn.

Automatische bereiding. (Bereidingsbegin en -eind)

- 1) Programmeer de bereidingstijd door middel van
- 2) Programmeer het bereidings-eind door middel van
- 3) Kies de gewenste temperatuur en functie door middel van de thermostaat en keuzeschakelaar.

Funções do programador:

Relógio de display com indicação de 24 horas
Avisador acústico (Máximo 23 horas e 59 minutos)
Programação automática (Início e fim da cocção)
Programação semi-automática (só início ou só fim de cocção)
O temporizador só funciona quando o aparelho está ligado à alimentação elétrica.

Relógio electrónico

Imediatamente depois da ligação (também depois de um eventual corte de energia eléctrica) aparecerão TRÊS dígitos intermitentes no painel. Para inserir a hora correcta é necessário

premir simultaneamente + e ao MESMO TEMPO um dos botões

ou , até alcançar a hora correcta. Existe um atraso de aceitação de 5 segundos durante o qual não se deve tocar em nenhum botão. A velocidade de mudança do marcador aumentará notavelmente uns segundos depois de iniciar a pressão sobre os botões e .

Cocção manual (Sem uso do programador)

Para usar o forno sem auxilio do programador, é preciso cancelar a indicação «AUTO» intermitente, para o que há que premir o botão .

Se o indicador «AUTO» está fixo (o que indica que o forno está programado) há que cancelar previamente o programa premindo e levando o marcador a 0.

Cocção automática.

(Início e fim de cocção)

- 1) Programar o tempo de duração da cocção mediante
- 2) Programar a hora de finalização da cocção mediante
- 3) Seleccionar temperatura e função desejadas mediante os comandos do termostato e selector.

Tras estas operaciones, aparecerá el símbolo «AUTO» de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.

Ejemplo práctico:

Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a los 14,00 h.

• Pulsando  fijamos 0.45 en el marcador.


• Pulsando  fijamos 14.00 en el marcador.

Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el símbolo «AUTO» indicándonos que nuestra programación ha sido entendida y memorizada.

A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente, apareciendo durante la cocción los

símbolos  y «AUTO».

A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente.

La silenciaremos pulsando .


Cocción semi automática.

A. Programación del tiempo de duración de la cocción.


Fijar el tiempo de cocción elegido


mediante el botón  y fijar la hora de duración.

Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los

símbolos «AUTO» y . Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

B. Programación de la hora de final de cocción.

Fijar la hora de final de cocción elegida mediante el botón  y fijar la hora de finalización. Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los

símbolos «AUTO» y . Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.

Nach diesen anfänglichen Einstellungen leuchtet die Anzeige «AUTO» fest auf und zeigt an, dass der Backofen nun programmiert ist.

Praktisches Beispiel:


Wir benötigen eine Zubereitungszeit von 45 Minuten, die um 14.00 Uhr zum Abschluss kommen soll.

• Über die Taste  stellen wir den Zähler auf 0.45 ein.

• Über die Taste  stellen wir den Zähler auf 14.00 ein.

Nach diesen Eingaben erscheint auf dem Display wieder die jeweilige Uhrzeit. Das ebenfalls aufleuchtende Symbol «AUTO» zeigt an, dass die gewünschte Programmierung übernommen und abgespeichert wurde.

Hierauf setzt sich der Backofen um 13.15 Uhr (14.00 Uhr minus 45 Minuten) automatisch in Betrieb, wobei während der laufenden

Zubereitung die Symbole  und «AUTO» aufleuchten.


Um 14.00 Uhr schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt in regelmäßigen Abständen das akustische Hinweisignal, das


über die Taste  wieder annulliert werden kann.

Halbautomatischer Betrieb

A. Programmierung der Zubereitungsdauer.


Die gewünschte Dauer der Zubereitung


über die Taste  eingeben und bestätigen. Der Backofen setzt sich nun sofort in Betrieb und auf dem Display erschienen die Symbole

«AUTO» und . Nach Ablauf der vorprogrammierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und es ertönt in regelmäßigen Abständen das akustische Hinweisignal, das wie oben angegeben wieder annulliert werden kann.

B. Programmierung der Endzeit der Zubereitung.

Die Uhrzeit für das Ende der Zubereitung


über die Taste  eingeben und bestätigen. Der Backofen setzt sich nun sofort in Betrieb und auf dem Display erschienen die Symbole


«AUTO» und . Sobald die Endzeit der Zubereitung erreicht ist, schaltet sich der Backofen aus und es ertönt in regelmäßigen Abständen das akustische Hinweisignal, das wie oben angegeben wieder annulliert werden kann. Der jeweilige Programmzustand kann durch eine Betätigung der entsprechenden Taste jederzeit überwacht werden. Über

Ezeket a beállításokat követően az «AUTO» felirat világít a kijelzőn és jelzi, hogy a sütő programozva van.


Praktikus példa:

Egy 45 perces elkészítési időt szeretnénk beállítani, mely 14.00-kor kezdődjön.

• Nyomja meg a , gombot és állítsa be a számlálót 0.45

• Nyomja meg a , gombot és állítsa be a számlálót 14.00

A fenti beállításokat követően a kijelzőn megjelenik az aktuális idő. Az «AUTO» felirat azt jelzi, hogy a program tárolásra került. Ezért a sütő 13.15-kor (14.00 - 45 perc) automatikusan bekapcsol.


Ezt követően ez a jelzés  és az «AUTO» felirat világít a kijelzőn. 14.00-kor a sütő automatikusan kikapcsol, melyet figyelmeztető hangjelzés követ.

Nyomja meg a “harang” gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

Félaautomata üzemmód

Az elkészítési idő programozása

Adja meg a kívánt ételkészítési idő


hosszát, nyomja a , gombot.


A sütő azonnal bekapcsol és közben a kijelzőn megjelenik az «

AUTO »  és ez a jelzés.

A beállított idő elteltével, a sütő automatikusan kikapcsol, melyet figyelmeztető hangjelzés követ, melyet a korábbiakban leírt módon ki lehet kapcsolni.

A sütés befejezési idejének programozása

Adja meg a kívánt időt, a  gomb megnyomásával. A sütő azonnal bekapcsol és a kijelzőn megjelennek a



következő « AUTO » és  szimbólumok. Ha az időzítő eléri a beállított időt, a sütő automatikusan kikapcsol, melyet figyelmeztető hangjelzés követ, melyet a korábbiakban már leírt módon ki lehet kapcsolni. Minden program, a hozzátartozó programgomb megnyomásával bármikor ellenőrizhető.


After these operations, the «AUTO» symbol will appear on the display, indicating that the oven has been programmed.

Practical example:

We wish to cook for 45 minutes and that the cooking time ends at 2 p.m.

• Pressing  we set 0.45 on the display.


• Pressing  we set 14:00 on the display. After these operation the current time will reappear on the display as well as the «AUTO» symbol, indicating that our programming has been understood and memorised. At 13:15 (14:00 minus 45 minutes), the oven will automatically start, the symbols  and «AUTO» appearing during cooking. At 14:00 the cooking will automatically stop and the alarm will sound intermittently.


Press  to turn the alarm off.

Semi-automatic cooking.


A. Programming the duration of the cooking.


Set the chosen cooking time using

the button  and set the duration. Cooking will start immediately, the

symbols «AUTO» and  will appear on the display. When the programmed time has passed the cooking will stop and the alarm will sound intermittently. Turn the alarm off as described above.

B. Programming the end of the cooking.

Set the chosen end time for the cooking using the button  and set the end time. Cooking will start immediately and the symbols «AUTO»

and  will appear on the display. Cooking will end at the set time and the alarm will sound intermittently. Turn it off as indicated above. The state of the programming can be checked at any time by pressing the corresponding button.

Una volte realizzate queste operazioni, apparirà il simbolo «AUTO» fisso nell'indicatore, che indica che il forno è stato programmato.

Esempio pratico:


Desideriamo realizzare una cottura di 45 minuti e che questa termini alle 14,00 h.

• Premendo  indichiamo 0.45 nell'indicatore.

• Premendo  indichiamo 14.00 nell'indicatore.

dopo queste operazioni riappare l'ora attuale nell'indicatore ed anche il simbolo «AUTO» che indica che la nostra programmazione è corretta ed è stata memorizzata.

Alle 13.15 h. (14.00 h. meno 45 minuti), il forno si metterà in funzione automaticamente, e durante la cottura

appaiono i simboli  e «AUTO».

Alle 13.15 h. si arresta automaticamente la cottura, suona il segnale acustico intermittente. Lo si blocca premendo

.


Cottura semi automatica.

A. Programmazione del tempo di durata della cottura.

Stabilire il tempo di cottura scelto


con il pulsante  e determinare l'ora di durata.


Inizia immediatamente la cottura ed appaiono nell'indicatore i simboli

«AUTO» e . Trascorso il tempo programmato si interrompe la cottura e suona il segnale acustico intermittente. Per arrestarlo seguire i passi indicati in precedenza.

B. Programmazione dell'ora di fine cottura.

Stabilire l'ora di fine cottura scelta


con il pulsante  e determinare l'ora di finalizzazione. Inizia immediatamente la cottura ed appaiono nell'indicatore i simboli «AUTO»


. Quando arriva l'ora stabilita di fine di cottura, si interrompe la cottura e suona il segnale acustico intermittente. Per arrestarlo seguire i passi indicati in precedenza.

Na deze werkzaamheden verschijnt het symbool “AUTO” vast op het display, om aan te duiden, dat de oven is geprogrammeerd worden.

Voorbeeld:


U wenst een gerecht 45 minuten bereiden, dat om 14:00 uur moet klaar zijn.

• Druk  om 0.45 op het display aan te geven.


• Druk  om 14.00 op het display aan te geven.

Na deze werkzaamheden verschijnt de tegenwoordige uur op het display, zoals het symbool «AUTO» om aan te duiden, dat Uw programma in het geheugen staat.

Om 13.15 u. (14.00 u. minder 45 minuten), wordt de oven automatisch aangeschakeld, gedurende de bereiding


verschijnen de symbolen  en «AUTO».

Om 14.00 h. komt de bereiding automatisch aan het eind, en de geluidssignaal komt intermitterend


uit. Druk op  om ze uit te schakelen.

Half-automatisch werking.


A. Programmering van de duur van de bereidingstijd.


Druk op de toets  om functie van de duur van de bereidingstijd te kiezen en stel de tijd in.

De oven gaat onmiddelijk aan en

het symbool «AUTO» met  verschijnt op het display. Na de geprogrammeerde tijd komt de bereiding aan het eind en de geluidssignaal wordt intermitterend afgegeven. Doe als boven aangegeven om de toon te stoppen.

B. Programmering van het einde van de bereidingstijd.

Druk op de toets  om de functie van het einde van de bereidingstijd te kiezen en stel de tijd in. De oven gaat onmiddelijk aan en op het display verschijnt het symbool

«AUTO» met . Als de huidige tijd overeenstemt met de tijd van het einde van de bereiding, dan gaat de oven uit en wordt een geluidssignaal intermitterend afgegeven.

Após estas operações, aparecerá o símbolo «AUTO» de maneira fixa no marcador, indicando-nos que o forno ficou programado.

Exemplo prático:


Queremos realizar uma cocção de 45 minutos e que a mesma finalize às 14,00 h

• Premindo  fixamos 0.45 no marcador


• Premindo  fixamos 14.00 no marcador

Depois destas operações reaparecerá a hora actual no marcador assim como o símbolo «AUTO» indicándonos que a nossa programação foi entendida e memorizada.

Às 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), o forno pôr-se-á em funcionamento automaticamente, aparecendo durante a cocção os

símbolos  e «AUTO».

Às 14.00 h. parará automaticamente a cocção, soando o sinal acústico intermitente. que silenciaremos

premindo .


Cocção semi automática.

A. Programação do tempo de duração da cocção.

Fixar o tempo de cocção escolhido


mediante o botão  e fixar a hora de duração.


Iniciar-se-á imediatamente a cocção aparecendo no marcador os símbolos

«AUTO» e . Transcorrido o tempo programado, interromper-se-á a cocção e soará o sinal acústico intermitente. Eliminá-lo como foi indicado anteriormente.

B. Programação da hora de final de cocção.


Fixar a hora de final de cocção

escolhida mediante o botão  e fixar a hora de finalização. Iniciar-se-á imediatamente a cocção aparecendo no marcador os símbolos «AUTO»


e . Chegada a hora fixada de fim de cocção, interromper-se-á a mesma e soará o sinal acústico intermitente. Eliminá-lo como foi indicado anteriormente.



En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón correspondiente. En cualquier momento se podrá también anular la programación


pulsando  y llevando el marcador

a cero. Pulsando después  se dispondrá el horno para el funcionamiento manual.





Avisador electrónico


La función del «timer» consiste únicamente en un avisador acústico que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular el tiempo, presionar sobre el botón  y al mismo tiempo (+) ó (-) hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado. Terminada la regulación, sobre el cuadrante reaparecerá la hora del reloj junto


al símbolo . El recuento a la inversa se iniciará inmediatamente y podrá ser visualizado sobre marcador en cualquier momento, con la simple presión del botón . Al agotarse el tiempo, se apagará el símbolo  y se activará una señal acústica intermitente que podrá ser interrumpida

presionando el botón . La alarma de aviso no controla ninguna de las funciones del horno.

NOTAS:


- Si se comete un error de ajuste, se indicará por medio de una señal acústica y parpadeará "AUTO". Cancele el ajuste pulsando el botón , después re programe para rectificarlo.
- La señal acústica emitida al final de un programa continuará durante siete minutos a menos que se cancele pulsando el botón . Al final de los siete minutos seguirá haciendo intermitencia el símbolo "AUTO".
- La señal acústica tiene tres ajustes de tono, bajo, medio y alto. Para ajustar el tono, compruebe que el temporizador esté en el modo manual, después pulse el botón  y manténgalo así para escuchar el tono seleccionado. Al soltar el botón , pulsar de nuevo y mantener pulsado se seleccionará otro tono. Repita el procedimiento anterior hasta que se escuche el tono requerido.


die Taste  kann das Programm auch gelöscht und der Zähler auf 0 zurückgestellt werden. Wird anschließend



die Taste gedrückt,  steht der Backofen für Handbetrieb zur Verfügung.

Elektronischer Kurzzeitwecker



Die «Timer»-Funktion entspricht einem elektronischen Kurzzeitwecker, der maximal auf einen Zeitraum von 23 Stunden 59 Minuten vorprogrammiert werden kann. Diese Einstellung erfolgt


über die Taste , die hierbei gleichzeitig mit den Tasten (+) oder (-) betätigt werden muss, bis auf dem Display der gewünschte Zeitraum ausgewiesen wird. Nach Abschluss der Einstellung erscheint auf dem Display wieder die laufende Uhrzeit zusammen mit dem


Symbol . Der Ablauf des eingestellten Zeitraums setzt hierauf unmittelbar ein, wobei die verbleibende Restzeit jederzeit durch eine Betätigung der



Taste  abgerufen werden kann. Nach Ablauf der gesamten eingestellten Zeitspanne verlischt die Anzeige und es ertönt in regelmäßigen Abständen ein akustisches Hinweissignal, das über die Taste  wieder annulliert werden kann. Dieser elektronische Kurzzeitwecker steuert keine Funktion des Backofens.

ANMERKUNGEN:


- Kommt es bei einer Einstellung zu einem Fehler, ertönt das akustische Hinweissignal und die Anzeige "AUTO" geht auf Blinkbetrieb über. Hierauf muss die Taste  gedrückt und anschließend die vorgenommene Einstellung berichtigt werden.
- Das akustische Hinweissignal am Ende eines Programms ertönt sieben Minuten lang, sofern es vorher nicht über die Taste  annulliert wird. Die Anzeige "AUTO" bleibt nach Ablauf dieser sieben Minuten weiter auf Blinkbetrieb.
- Für das akustische Hinweissignal können drei verschiedene Lautstärken eingegeben werden: leise, mittel und laut. Zur Einstellung der Lautstärke muss der Timer auf Handbetrieb stehen; anschließend


Taste  drücken und gewählte Lautstärke überprüfen. Wird die


Taste  losgelassen und erneut gedrückt, ergibt sich die nächste Lautstärkenstufe. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die gewünschte Lautstärke erreicht ist.

A  gomb megnyomásával a program törölhető, úgy, hogy a számláló 0-ra kell állítani. A  gomb megnyomásával a sütő visszaáll manuális üzemmódba.



Elektronikus időzített riasztás

Az időzítő funkciót maximálisan 23 óra 59 perc időtartamra lehet beállítani. A beállításhoz nyomja meg a gombot, majd közben a (+) vagy (-) gombok megnyomásával beállítható a kívánt idő, mely a kijelzőn látható. A beállítást követően a kijelzőn ismételen megjelenik az aktuális idő és a  szimbólum.


A visszaszámlálás közben az idő elteltével a  gomb ismételt megnyomásával bármikor ellenőrizhető a hátralévő idő.


A beállított idő elteltével a kijelző villogni kezd és közben figyelmeztető hangjelzés hallható, mely a  gomb megnyomásával kikapcsolható. Ez a riasztó funkció nem befolyásolja a sütő működését.

MEGJEGYZÉS:

- Ha a beállítás közben hiba történik, figyelmeztető hangjelzés hallható és az „AUTO” átvált villogó üzemmódra. Ebben az esetben nyomja meg a  gombot, majd ismételve meg a beállításokat.
- Az akusztikus figyelmeztető hang egy program befejeztével 7 percen át hallható, egészen addig, még közben a  gomb megnyomásával nem kapcsoljuk ki azt.
- Az „AUTO” felirat az idő eltelté után továbbra is villogó üzemmódban marad.
- A figyelmeztető hangjelzés 3 különböző hangerőre állítható be: csendes, közepes, hangos. A hangerő beállításiához az időzítőnek kézi üzemmódban kell lennie, miközben nyomva kell tartani a + gombot a hangerő ellenőrzéséhez. A – gomb ismétlődő megnyomásával a következő fokozatra léphetünk. Ismétéljük addig a folyamatot, még elérjük a kívánt hangerőt.



The programming can also be cancelled

at any time by pressing  and setting the marker to zero. By then


pressing  the oven will be ready for manual operation.


Electronic alarm

The timer function consists solely of an alarm which can be adjusted for a maximum period of 23:59. To





adjust the time, press the button  and at the same time (+) or (-) until the desired time appears. Having made the adjustment, the real time will reappear next to the symbol .

The countdown will begin immediately and can be viewed on the display at any time by simply pressing the button . When the time has ended,


the symbol  will disappear and the alarm will sound intermittently, which may be turned off by pressing

the button . The alarm does not control any of the oven functions.

NOTES:

- If an error is made it will be indicated via an alarm and the "AUTO" symbol will flash. Cancel the adjustment by pressing the button , and then re-programme to rectify it.
- The alarm that sounds at the end of a programme will continue for seven minutes unless cancelled by pressing the button . However, at the end of the seven minutes the "AUTO" symbol will continue flashing.
- The alarm has three tone positions, low, medium and high. To adjust the tone, check that the timer is in the manual mode, then press the button  and hold down to hear the tone selected. On releasing the button , press again and hold down to select another time. Repeat the procedure until the required tone is heard.


È possibile visualizzare lo stato della programmazione premendo il pulsante corrispondente. È possibile inoltre annullare la programmazione premendo


 e portando l'indicatore a zero.


Premendo in seguito  si predispose il forno per il funzionamento manuale.


Spia elettronica

Il «timer» non è altro che una spia acustica che può essere regolata per un periodo massimo di 23 ore 59 minuti. Per regolare il tempo, utilizzare

il pulsante  e allo stesso tempo (+) o (-) finché appare nel quadrante il tempo desiderato. Una volta regolato sul quadrante riappare l'ora dell'orologio


assieme al simbolo . Il conto alla rovescia inizia immediatamente e si può visualizzare attraverso l'indicatore in qualunque momento, premendo semplicemente

il pulsante . Quando scade il tempo, si spegne il simbolo ed entra in funzione un segnale acustico intermittente che si può arrestare


premendo il pulsante . L'allarme non controlla nessuna delle funzioni del forno.


AVVERTENZE:


- Se si commette un errore nella regolazione, si indica mediante un segnale acustico e lampeggia "AUTO". Cancellare la regolazione

premendo il pulsante , poi riprogrammare per rettificarlo.

- Il segnale acustico emesso alla fine di un programma continua per sette minuti a meno che si cancelli

premendo il pulsante . Trascorsi sette minuti continua a lampeggiare il simbolo "AUTO".

- Il segnale acustico dispone di tre regolazioni di tonalità, bassa, media e alta. Per regolare la tonalità, verificare se il timer si trova in modalità manuale, poi premere il pulsante  per alcuni secondi per sentire la tonalità selezionata. Nel

lasciar andare il pulsante , premere di nuovo e tenere premuto si seleziona un'altra tonalità. Ripetere il procedimento precedente fino a scegliere la tonalità desiderata.


Doe als boven aangegeven om de toon te stoppen. U kunt in iedere tijd de toestand van het programma zichtbaar maken door middel van de desbetreffende toets. U kunt ook het programma annuleren door

middel van ; plaats ook de keuzeschakelaar op de 0 positie.


Daarna, druk op  om de oven voor handverwerking voor te bereiden.


Elektronische alarm

De «timer» functie bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal die voor een periode van ten hoogste 23 uur 59 minuten kan worden geregeld. Om de tijd te regelen, druk op de

toets  en gelijktijdig (+) of (-) totdat de gewenste tijd op het display verschijnt. Na het regelen, verschijnt op het display weer de tijd naast het


symbool . Het aftellen begint onmiddellijk en kan op het display in iedere tijd zichtbaar worden gemaakt, door het drukken van de toets . Na deze tijd gaat het symbool

 uit een intermitterende geluidssignaal wordt afgegeven;


druk op de toets  om de signaal te stoppen. De waarschuwingssalaarm stuurt geen functie van de oven.

BEMERKINGEN:



- Is er een instellingsfout, dan wordt het door een geluidssignaal een een flinkerend "AUTO" symbool aangegeven. Annuleer de instelling

door middel van de toets , daarna voer de juiste programmering uit.


- De geluidssignaal aan het einde van een programma duurt zeven


minuten tenzij de toets  wordt gedrukt. Aan het einde van deze tijd flikkert het symbool "AUTO" door.

- De geluidssignaal heeft drie toonafstellingen, laag, midden en hoog. Om de toon in te stellen, controleer dat de timer in handverking

is, daarna druk op de toets  en houd ze gedrukt om de gekozen toon te horen. Laat de toets  los, druk nog eens en houd gedrukt om een andere toon te kiezen. Herhaal de vorige voortgang totdat de gewenste toon wordt gehoord.


Em qualquer momento pode-se visualizar o estado da programação premindo o botão correspondente. Em qualquer momento se poderá também anular a programação


premindo  e levando o marcador


a zero. Premindo depois  o forno ficará disposto para o funcionamento manual.


Avisador electrónico

A função do «timer» consiste unicamente num avisador acústico que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular o tempo, premir sobre





o botão  e ao mesmo tempo (+) ou (-) até obter no quadrante o tempo desejado. Terminada a regulação, sobre o quadrante reaparecerá a hora

do relógio junto ao símbolo . A contagem inversa iniciará imediatamente e poderá ser visualizada sobre o marcador em qualquer momento, com o simples apertar do

botão . Ao esgotar-se o tempo, apagar-se-á o símbolo e activar-se-á um sinal acústico intermitente que poderá ser interrompido premindo

o botão . O alarme de aviso não controla nenhuma das funções do forno.

NOTAS:

- Se se comete um erro de ajuste, este será indicado por meio de um sinal acústico e "AUTO" tremeluzirá. Cancele o ajuste premindo o botão , depois re programe para rectificá-lo.
- O sinal acústico emitido ao final de um programa continuará durante sete minutos a menos que se cancele premindo o botão . Ao final dos sete minutos o símbolo "AUTO" continuará a tremeluzir.
- O sinal acústico tem três ajustes de tom, baixo, médio e alto. Para ajustar o tom, comprove se o temporizador está no modo manual, depois prima o botão  e mantenha-o assim para escutar o tom seleccionado. Ao soltar o botão , premir de novo e manter premido ou será seleccionado outro tom. Repita o procedimento anterior até que se escute o tom requerido.

¡ATENCIÓN! el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro aparecerán tres cerros intermitentes y se podrá reprogramar.

EMPLEO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO (ME-607 y SE-604)

Después de situados los mandos de termostato en las posiciones deseadas, gire el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición máxima, y luego gire en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonará el zumbador. Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.

ACHTUNG! Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung werden alle programmierten Funktionen einschließlich der Uhrzeit gelöscht. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung erschienen erneut die drei blinkenden Zahlenstellen und das Gerät kann neu programmiert werden.

BETRIEB MIT DEM MECHANISCHEN TIMER (ME-607 und SE-604)

Nach Vornahme der gewünschten Thermostateinstellungen muss der Schalter zunächst in Uhrzeigerichtung bis zu seiner maximalen Stellung gedreht und dann auf die gewünschte Zeitspanne zurückgenommen werden. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summer. Dieses akustische Hinweisignal weist lediglich auf den Ablauf der eingestellten Zeit hin und hat keinerlei Einfluss auf die laufende Ofenfunktion.

FIGYELEM! Egy esetleges áramkimaradás esetén minden beállított programfunkció törlődik, az órá is beleértve. Az áramkimaradás megszűnését követően a kijelzőn villogó számok jelennek meg és a készülék újra programozható

MECHANIKUS ÜZEMMÓDÚ IDŐ-ZÍTŐ (ME-607 ÉS SE-604)

A hőfokszabályzó beállítását követően, a kapcsolót az óra járásával megegyező irányban forgassa a maximum állásba, majd ellentétesen forgatva állítsa be a kívánt időt. A beállított idő elteltével hangjelzés hallható, de ez nem érinti az éppen futó programot, tehát nem kapcsolja ki a sütőt.

WARNING! a power cut will result in the programmed functions to be cancelled, including the clock. Once the power returns three flashing zeros will appear and the oven can be re-programmed.

USING THE MECHANICAL TIMER (ME-607 y SE-604)

Once the thermostat controls are in the desired position, turn the knob clockwise to the maximum position and then turn it anti-clockwise to the desired time; at the end of this set time the buzzer will sound. The timer only indicates the end of the set time, but it does not stop the function being used.

ATTENZIONE! Eventuali black out cancellano le funzioni programmate, orologio compreso. Quando si ripristina la somministrazione di corrente elettrica appaiono tre zeri intermittenti e si può programmare nuovamente.

USO DEL TIMER MECCANICO (ME-607 e SE-604)

Dopo aver riportato i pulsanti del termostato nelle posizioni desiderate, girare il pulsante in senso orario fino ad arrivare alla posizione massima, e poi girare in senso contrario fino a stabilire il tempo desiderato; al termine di tale operazione suona il cicalino Avvisa soltanto al termine del tempo trascorso, ma non interrompe mai la funzione in corso.

OPGELET! De afsluïing van stroom veroorzaakt het annuleren van de geprogrammeerde functies, de klokfunctie ingesloten. Als de stroomtoevoer wordt teruggegeven, verschijnen drie flinkerende nullen en het apparaat kan weer geprogrammeerd worden.

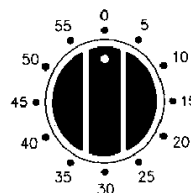
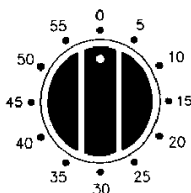
GEBRUIK VAN DE MECHANISCHE TIMER (ME-607 en SE-604)

Nadat de thermostaat op de gewenste posities wordt geplaatst, draai de knop met de klok mee tot de eindpositie en dan tegen de wijzers van de klok tot de gewenste tijd; na deze tijd gaat een zoemer klinken. Dit dient alleen om het einde van de tijd aan te duiden en stopt niet de huidige functie.

ATENÇÃO! O corte de fornecimento de energia eléctrica provoca o cancelamento das funções programadas, relógio incluído. Depois de restabelecido o fornecimento, aparecerão três zeros intermitentes e poder-se-á reprogramar.

EMPREGO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO (ME-607 e SE-604)

Depois de situados os comandos de termostato nas posições desejadas, gire o comando em sentido horário até alcançar a posição máxima, e depois gire em sentido inverso até fixar o tempo desejado; ao fim do qual soará o sinal sonoro. Só avisa no final do tempo transcorrido, mas em nenhum caso interrompe a função em curso.



LIMPIEZA DEL APARATO

IMPORTANTE:

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato.

La limpieza del horno sin paneles de autolimpiado tiene que ser realizada después del uso, cuando esté apagado pero aún templado, no caliente, de modo que la película de grasa producida por los vapores de la cocción sobre las paredes sea todavía fácil de quitar, además los chorreones y salpicaduras de grasa no tienen todavía una corteza demasiado dura y consistente.

REINIGUNG DES GERÄTS

WICHTIG:

Aus Sicherheitsgründen muss vor Reinigung des Ofens stets erst der Netzstecker gezogen bzw. die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden.

Nicht selbstreinigende Backöfen müssen nach ihrer Verwendung gereinigt werden. Hierfür muss das Gerät ausgeschaltet und noch warm, aber nicht mehr heiß sein, da sich in diesem Zustand die durch den Dampf beim Backen entstehende Fettschicht an den Wänden leichter entfernen lässt und die Fettspritzer auch noch nicht hart und fest geworden sind. Zur Reinigung müssen zunächst die seitlichen Chromhalterungen entfernt werden; diese sind hierzu vorne nach oben von der Wand abzuziehen und aus ihren rückwärtigen Aufnahmen zu befreien. Den Innenraum des Backofens mit einem weichen,

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

FONTOS:

Biztonsági okokból a tisztítás megkezdése előtt, először húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózatról, vagy szakítsa meg a készülék áramellátását.

Nem öntisztító sütőket a használat után meg kell tisztítani. A készülékek ilyenkor kikapcsolt állapotban kell lennie, amely még meleg, de már nem forró, így a párában, a sütés közben keletkezett zsírosodás a falakon és a zsírcseppek még nem száradnak rá a sütő oldalaira. A tisztításhoz az oldalsó krómozott tartókat el kell távolítani, az oldalalokról, lentről felfelé kiemelve azokat. A belső részt egy puha, enyhén nedves szivaccsal vagy ronggyal törölje ki.

CLEANING THE APPLIANCE

IMPORTANT:

As a safety precaution, before beginning to clean the oven always unplug it from the power supply or remove the appliance power lead.

Cleaning an oven that does not self-cleaning panels must be done after use, when it is switched off but still warm, not hot, so that the film of grease produced by the cooking vapours on the walls is still easy to remove, as well as the drips and splashes of fat that are not yet hard and dry.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

IMPORTANTE:

Come precauzione di sicurezza, prima di iniziare eventuali operazioni di pulizia del forno staccare la presa di corrente o staccare la linea di alimentazione dell'apparecchio.

La pulizia del forno privo di pannelli di auto-pulizia deve essere realizzata dopo l'uso, quando è spento ma ancora tiepido, non caldo, in maniera tale che lo strato di grasso prodotto dai vapori della cottura sulle pareti sia ancora facile da rimuovere, inoltre gli schizzi di grasso non hanno ancora una spessore eccessivamente duro e consistente. Rimuovere i supporti laterali cromati; Sollevare la parte anteriore per staccarli dalla parete e estrarli dai fori posteriori Pulire il forno con un panno morbido imbevuto con una soluzione diluita di ammoniaca; Sciacquare ed asciugare.

SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

BELANGRIJK:

Als veiligheidsvoorschrift, voordat u het apparaat schoon gaat maken, moet u eerst de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen.

Het schoonmaken van de niet-zelfschoonmakende delen van de oven moet worden gemaakt na het gebruik, als de oven uitgeschakeld maar nog warm – niet te heet – is. Daardoor is gemakkelijker om de vet van de panelen weg te nemen, omdat ze nog niet droog en hard is. Neem de zijhouders uit chroomdraad weg; trek de voorzijde naar boven om ze uit de wand te halen en neem ze uit de gaten aan de achterwand. Maak de oven schoon met een zachte doek met een verdunte ammoniaklosing; spoel uit en droog uit. Zijn er nog vlekken of resten, plaats een met ammoniak vochtige doek aan de

LIMPEZA DO APARELHO

IMPORTANTE:

Como precaução de segurança, antes de efectuar qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre a ficha da tomada de corrente ou tirar a linha de alimentação do aparelho.

A limpeza do forno sem painéis de autolimpeza tem que ser realizada depois do uso, quando estiver apagado mas ainda morno, não quente, de modo que a película de gordura produzida pelos vapores da cocção sobre as paredes é ainda fácil de tirar, além dos jorros e salpicos de gordura não terem ainda uma crosta demasiado dura e consistente. Tirar os suportes laterais de arame cromado; puxar para cima a parte dianteira para os soltar da parede e tirá-los dos orifícios traseiros. Limpar o forno com um pano suave embebido numa solução diluída de amoníaco; enxaguar e secar. Se ficarem ainda

Quitar los soportes laterales de alambre cromado; tirar hacia arriba de la parte delantera para desengancharlos de la pared y sacarlos de los orificios traseros. Limpiar el horno con un paño suave embebido con una solución diluida de amoníaco; aclarar y secar. Si quedan todavía manchas o salpicaduras, colocar en el fondo un paño húmedo embebido de amoníaco, cerrar la puerta y, transcurridas algunas horas, lavar el horno con agua caliente y detergente líquido, aclarar y secar con cuidado. Para limpiar las partes externas de metal brillante, usar un paño suave con agua y jabón; no hay que usar nunca productos en polvo que contengan abrasivos.

Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas. Tampoco utilice lana de alambre gruesa o herramientas duras, ya que pueden dañar los acabados superficiales. No utilice limpiadores de alta presión ni aparatos de vapor para limpiar el horno.

Normalmente, pasar un paño suave húmedo con detergente caliente es suficiente, pero para las marcas persistentes se recomienda lo siguiente:

PIEZAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

Utilice sólo un limpiador recomendado para este tipo de material - evite los productos con base de cloruro como la lejía.

VIDRIO DE LA PUERTA

No use ningún producto abrasivo que pueda causar daños. Recuerde que si la superficie del panel de vidrio se raya, podría causar un fallo peligroso. Para facilitar la limpieza, el vidrio de la puerta puede levantarse después de extraer los tornillos de fijación. Al volver a montar, compruebe que el vidrio esté correctamente instalado en el encastre de la puerta y en todo el contorno.

mit einer verdünnten Ammoniaklösung getränkten Lappen auswischen, nachspülen und trocknen. Sollten hartnäckige Flecken oder Spritzer zurückbleiben, auf den Boden des Innenraums einen mit Ammoniak getränkten Lappen legen, Tür schließen und Wände nach ein paar Stunden noch einmal mit warmem Wasser und einem flüssigen Haushaltsreiniger behandeln, nachspülen und sorgfältig trocknen. Zur Reinigung der äußeren Hochglanzteile nur Wasser und Seife und einen weichen Lappen verwenden. Niemals scheuernde Reinigungsprodukte in Pulverform verwenden.

Zu vermeiden sind ferner saure und alkaline Produkte (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomaten usw.). Besonders die lackierten Wände dürfen nicht mit chlorhaltigen, sauren oder scheuernden Produkten behandelt werden. Ebenso wenig geeignet sind metallene Scheuerkissen oder harte Gegenstände, da diese Beschädigungen auf den Oberflächen hervorrufen können. Backofen nicht mit Hochdruckreiniger oder Dampfgeräten reinigen.

Normalerweise genügt es, den Backofen mit einem weichen Tuch und einem normalen Haushaltsreiniger warm auszuwischen. Zur Beseitigung von hartnäckigen Rückständen sollte wie folgt vorgegangen werden:

EMAILLIERTE TEILE

Nur für Emailflächen ausdrücklich empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Chlorhaltige Produkte sind unter allen Umständen zu vermeiden.

GLASFENSTER IN DER TÜR

Keine scheuernden Produkte verwenden, da diese die Glasfläche beschädigen können. Bedenken Sie, dass Kratzer im Glasfenster der Tür zu gefährlichen Betriebsstörungen führen können. Für eine leichtere Reinigung kann das Glasfenster durch ein Lösen der Halteschrauben nach oben abgehoben werden.

Beim Wiedereinbau muss darauf geachtet werden, dass das Glasfenster mit allen vier Seiten korrekt in die Tür eingesetzt ist.

Ha továbbra is foltok és zsíros szennyeződések maradtak, úgy használhat megfelelő zsíroló szereket, vagy helyezzen egy zsírolószerral enyhén átitatott kendőt az aljzatra, zárja be az ajtót és néhány óra elteltével újra tisztítsa meg az oldalakat meleg vízzel vagy háztartási tisztítószert használatával, majd törölje szárazra azokat. A külső magassfényű felületek tisztításához csak vizet és puha rongyot használjon. Ne használjon súrolószereket.

Ne használjon savas tisztítószereket (ecetet, sőt, citromlevet...stb.) Különösen a festett, lakkolt oldalakat nem szabad klórtartalmú savas tisztítószerekkel vagy súrolóanyagokkal kezelni. Kerülje a fémbevonatú súrolópárnák használatát, mert ezek is károsíthatják a felületeket. Ne használjon magasnyomású vagy gőztisztítót a tisztításhoz.

Normál esetben elegendő a sűrű általános tisztításhoz egy puha, nedves kendő, és háztartási tisztítószert használna. Az alábbi részegységek tisztításához a következőket javasoljuk:

ZOMÁNCOZOTT RÉSZEK:

Csak zománcozott felületek tisztítására alkalmas tisztítószer használjon. Semmilyen körülmények között ne használjon klórtartalmú anyagokat.

ÜVEGABLAJAZ AJTÓN

Ne használjon súrolószereket, amelyek károsíthatják az üvegfelületeket. A karcolódások az üvegen veszélyes üzemzavart okozhatnak.

Az üvegek egyszerű tisztításához csavarja ki a rögzítő csavarokat, majd kiemelheti az üveglapot. A visszahelyezéskor ügyeljen arra, hogy az üveg mind a négy oldalon megfelelően illeszkedjen az ajtóhoz.

Remove the chrome-plated wire side supports; pull the front part upwards to unattach them from the wall and remove them from the rear orifices. Clean the oven with a soft cloth soaked in a diluted ammoniac solution; rinse and dry. If there are still stains and splashes, place a damp cloth soaked in ammoniac at the back, close the door and, after a few hours, wash the oven with warm water and liquid detergent, rinse and dry carefully. To clean the shiny metal outside doors, use a soft cloth with soap and water; do not use any powdered products that contain abrasive substances.

Also avoid the use of acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acid or abrasive substances specially for cleaning the varnished walls. Do not use thick steel wool or hard utensils, as they can damage the surface finishes. Do not use high pressure cleaners or steam appliances for cleaning the oven.

Normally, wiping with a damp soft cloth and warm detergent is enough, but for stubborn stains the following is recommended:

VITRIFIED ENAMELLED PARTS

Only use a recommended cleaner for this type of material - avoid chloride-based products such as bleach.

DOOR GLASS

Do not use any abrasive product which may damage the glass. Remember that if the glass panel surface is scratched, it may cause a dangerous fault. To facilitate cleaning, the glass of the door can be lifted out after removing the screws that hold it in place.

On re-assembly, check that the glass is correctly installed in the groove of the door and in the unit as a whole.

Se rimanessero ancora macchie oppure schizzi, porre sulla base un panno umido imbevuto di ammoniaca, chiudere lo sportello e, trascorse alcune ore, lavare il forno con acqua calda e detergente liquido, sciacquare ed asciugare con cura. Per pulire le parti esterne in metallo brillante, usare un panno morbido con acqua e detergente; non bisogna usare mai prodotti in polvere che contengano particelle abrasive.

Si prega inoltre di evitare l'uso di sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, pomodoro, ecc.). Evitare l'uso di prodotti a base di cloro, acido o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti smaltate. Non usare neanche lana d'acciaio grossa o utensili duri, potrebbero danneggiare le rifiniture superficiali. Non utilizzare pulitrici ad alta pressione né apparecchi a vapore per pulire il forno.

Normalmente, passare un panno morbido umido con detergente caldo è sufficiente, ma per le macchie persistenti si consiglia quanto segue:

PEZZI SMALTATI VETRIFICATI

Utilizzare soltanto pulitrici consigliate per questo tipo di materiale - evitare i prodotti a base di cloruro come la candeggina.

VETRO DELLO SPORTELLO

Non usare prodotti abrasivi che possono causare danni. Fare attenzione perché se la superficie del display in vetro si graffia, potrebbe causare un'avaria pericolosa. Per facilitare la pulizia, il vetro dello sportello si può sollevare dopo aver rimosso le viti di fissaggio. Quando lo si monta nuovamente verificare che il vetro sia stato collocato correttamente nell'incastro dello sportello nelle scanalature laterali.

achterkant, sluit de deur en was de oven naar een paar uren met warm water en een reinigingsvloeistof, spoel en droog zorgvuldig uit. De glazen buitendelen kunt u met een zachte doek, lauw water en een reinigingsmiddel schoonmaken; gebruik niet reinigingspoeder die schurend kunnen zijn.

Vermijd ook het gebruik van zure of alkalische stoffen (citroensap, azijn, zout, tomaat enz.) Vermijd het gebruik van produkten op basis van chloor, zuur of schuurstoffen, bijzonder voor het schoonmaken van email. Gebruik ook geen metalen schuurspoons, die de oppervlakten kan beschadigen. Gebruik geen hoogdrukreinigers of stoomreinigers om de oven schoon te maken.

Gewoonlijk is het genoeg om een zachte vochtige doek met warme reinigingsmiddel te gebruiken, maar voor harde resten adviseren wij het volgende:

VERGLASTE EMAILDELEN

Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen, die geschikt voor dit soort materiaal zijn - gebruik geen produkten op basis van chloor, zoals loog.

DEURGLAS

Gebruik geen schuurmiddel dat de deur kan beschadigen. Vergeet niet, dat een beschadigde glas kan een gevaarlijk fout veroorzaken. Om het schoonmaken gemakkelijker te maken, kan de het glas van de deur worden afgehaald nadat de bevestigingsschroeven weggenomen werden. Om het glas terug te monteren, controleer dat het glas juist in zijn plaats in de deur werd geïnstalleerd en dat de contour juist is.

manchas ou salpicos, colocar no fundo um pano húmido embebido em amoníaco, fechar a porta e, passadas algumas horas, lavar o forno com água quente e detergente líquido, enxaguar e secar com cuidado. Para limpar as partes externas de metal brilhante, usar um pano suave com água e sabão; não se deve usar nunca produtos em pó que contenham abrasivos.

Evitar também o uso de substâncias ácidas ou alcalinas (sumo de limão, vinagre, sal, tomate, etc.). Evitar o uso de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas. Tão-pouco utilize palha de aço grossa ou ferramentas duras, pois podem danificar os acabamentos superficiais. Não utilize limpadores de alta pressão nem aparelhos de vapor para limpar o forno.

Normalmente, é suficiente passar um pano suave húmido com detergente quente, mas para as marcas persistentes recomenda-se o seguinte:

PEÇAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

Utilize só um limpador recomendado para este tipo de material - evite os produtos com base de cloreto, como a lixívia.

VIDRO DA PORTA

Não use nenhum produto abrasivo que possa causar danos. Recorde que se a superfície do painel de vidro se riscar, poderia causar uma falha perigosa. Para facilitar a limpeza, o vidro da porta pode levantar-se depois de retirar os parafusos de fixação. Ao voltar a montar, comprove se o vidro está correctamente instalado no engaste da porta e em todo o contorno.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

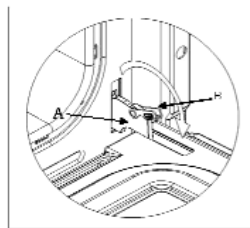
Para facilitar la limpieza dentro del horno, la puerta puede extraerse del modo siguiente:

Las bisagras "A" poseen dos pernos móviles "B".

Cuando se levanta el perno "B", la bisagra se libera de su alojamiento. Después cierre la puerta hasta la posición media.

A continuación, debe levantarse la puerta hacia arriba y extraerse, deslizando hacia el exterior; coja los lados de la puerta cerca de las bisagras al realizar estas operaciones. Para volver a montar la puerta, en primer lugar deslice las bisagras dentro de sus ranuras y abra completamente la puerta.

Recuerde girar los dos pernos móviles "B" usados para enganchar las dos bisagras antes de cerrar la puerta (Fig. 3).

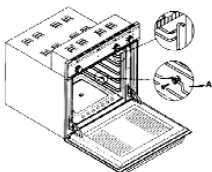


ADVERTENCIA

- Tenga cuidado de no extraer el sistema de bloqueo de las bisagras al extraer la puerta, ya que el mecanismo de la bisagra tiene un sistema de muelle fuerte
- No sumerja la puerta en agua bajo ningún concepto.

Accesorios en dotación con el horno (Fig.4)

El horno puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. Introducir el las guías laterales las rejillas y la fuente en dotación. Para quitar las guías laterales es suficiente ejercer una leve presión hacia abajo en el particular A.



ABNAHME DER OFENTÜR

Für eine leichtere Reinigung kann die Ofentür wie folgt abgenommen werden:

Die Scharniere "A" besitzen zwei bewegliche Bolzen "B".

Wird Bolzen "B" entfernt, kann das Scharnier aus seiner Lagerung abgezogen werden.

Anschließend Tür halb schließen und nach oben abziehen. Die Tür sollte bei diesem Vorgang möglichst nahe an den Scharnieren angefasst werden.

Zum erneuten Einbau der Tür die Scharniere in ihre Halterungen schieben und Tür voll öffnen. **Bevor die Tür geschlossen werden kann, müssen abschließend zur Fixierung der Scharniere auch die beiden Bolzen "B" wieder eingesetzt werden (Fig. 3).**

HINWEIS

- Bei der Abnahme der Tür muss darauf geachtet werden, dass das Blockiersystem der Scharniere nicht entfernt wird, da der Mechanismus mit einer sehr starken Feder arbeitet.
- Tür unter keinen Umständen ins Wasser tauchen.

Zubehörteile (Fig. 4)

Der Backofen kann mit seitlichen Führungsrillen ausgestattet werden. In diese Rillen werden die Roste und Pfannen eingeführt. Zur Entferrung der seitlichen Führungsrillen genügt wie dargestellt ein leichter Druck nach unten (siehe Ausschnitt A).

AZ AJTÓ ELTÁVOLÍTÁSA

A karbantartáshoz és tisztításhoz az ajtót el lehet távolítani az alábbiak szerint:

A zsanérok „A” két lehajtható pánttal „B” vannak rögzítve. Ha a rögzítőket „B” lehajtjuk a zsanér kiemelhető a tartók közül. Közben félig zárja be az ajtót és emelje felfelé. Ennél a műveletnél fogja az ajtót a zsanérok közelében.

Az ajtó újbóli behelyezéséhez helyezze vissza a zsanérokat a tartóba, majd nyissa ki az ajtót teljesen. **Mielőtt teljesen bezárná az ajtót rögzítse megfelelően a pántokat „B” a zsanérok mindkét oldalán. (Fig.3.)**

FIGYELMEZTETÉS

- Az ajtó eltávolításánál ügyeljen arra, hogy a zsanérok rögzítőrendszere ne legyen eltávolítva, mert ez egy nagyon erős rúgós rendszer.
- Ne merítse soha az ajtót víz alá.

Alkatrészek (Fig. 4.)

A sütő kétoldali tartó rácozzattal van ellátva. Vegye ki a rácoikat és sütőedényeket. A vezetőrácok eltávolításához elegendő egy kisebb nyomás lefelé (lásd. A ábra)

REMOVING THE OVEN DOOR

To facilitate the cleaning of the oven, the door may be removed as follows: Hinges "A" have two mobile bolts "B".

When bolt "B" is lifted, the hinge is freed from its housing.

Then half close the door. Next, lift the door upwards and remove it by sliding out; hold on to the sides of the door close to the hinges for this movement.

To re-assemble the door, first slide the hinges into their grooves and open the door completely.

Remember to turn the two mobile bolts "B" used to attach both hinges before closing the door (Fig. 3).

WARNING

- Take care not to remove the hinge blocking system when removing the door as the hinge mechanism has an extremely strong spring system.
- Do not submerge the door in water under any circumstances.

Accessories provided with the oven (Fig.4)

The oven can have side runners that are attached to the oven wall. Put the additional grids and tray in the side runners. To remove the side runners it is enough to apply slight downwards pressure on part A.

RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

Per facilitare la pulizia all'interno del forno, si può rimuovere lo sportello nel seguente modo:

Le cerniere "A" dispongono di due perni mobili "B".

Quando si solleva il perno "B", la cerniera fuoriesce.

Successivamente chiudere lo sportello portandolo ad una posizione media. In seguito, si deve sollevare lo sportello fino a rimuoverlo, facendolo scivolare verso l'esterno; Afferrare i lati dello sportello in prossimità delle cerniere nel realizzare queste operazioni.

Per rimontare lo sportello, far scivolare dapprima le cerniere all'interno delle apposite scanalature e aprire completamente lo sportello.

Ci si ricordi di girare i due perni mobili "B" usati per fissare le due cerniere prima di chiudere lo sportello (Fig. 3).

AVVERTENZE

- Fare attenzione a non rimuovere il sistema di bloccaggio delle cerniere quando si rimuove lo sportello, il meccanismo della cerniera dispone infatti di un sistema di molla forte
- Non immergere mai lo sportello nell'acqua per nessun motivo.

Accessori in dotazione con il forno (Fig. 4)

Il forno può essere dotato di guide laterali fissate sulla parete del forno. Introdurre nelle guide laterali le griglie e la pirofila in dotazione. Per rimuovere le guide laterali è sufficiente esercitare una leggera pressione verso il basso nel particolare A.

WEGNEMEN VAN DE OVENDEUR

Om het schoonmaken van de binnenkant van de oven gemakkelijker te maken, kan de deur op de volgende wijze worden weggenomen:

Descharnieren "A" hebben twee beweeglijke bouten "B".

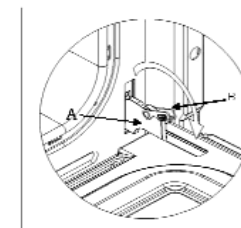
Als het bout "B" naar boven wordt gebracht, wordt de scharnier uit de houder vrijgemaakt.

Daarna, sluit de deur tot de middenpositie.

Nu moet u de deur naar boven en naar buiten trekken. Daarvoor, neem de buitenkanten van de deur, dichtbij de scharnieren.

Om de deur terug te monteren, zet in de eerste plaats de scharnieren in hun groeven en maak de deur volledig open.

Vergeet niet beide beweeglijke bouten "B", die beide scharnieren in hun plaats houden, te draaien alvorens de deur te sluiten (Fig. 3).

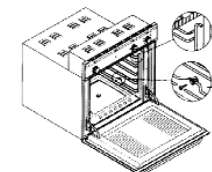


WAARSCHUWING

- Zorg ervoor, dat U het vergrendelingsysteem voor de scharnieren niet afhalen als U de deur wegneemt, omdat dit systeem en zeer sterke veer heeft.
- Zet de deur nooit in het water.

Met de oven meegeleverde toebehoor (Fig.4)

De oven kan van zijgeleiders worden voorzien; die aan de wanden van de oven zijn bevestigd. Zet de bakplaat en de roosters in deze geleiders. Om de geleiders uit te nemen is het genoeg om een milde druk naar beneden op het A onderdeel te oefen.



EXTRACÇÃO DA PORTA DO FORNO

Para facilitar a limpeza dentro do forno, a porta pode retirar-se do modo seguinte:

As dobradiças "A" têm duas cavilhas móveis "B".

Quando se levanta a cavilha "B", a dobradiça liberta-se do seu alojamento. Depois feche a porta até à posição média.

A seguir, deve levantar-se a porta para cima e retirar-se, deslizando-a para o exterior; segure os lados da porta perto das dobradiças ao realizar estas operações.

Para voltar a montar a porta, em primeiro lugar deslize as dobradiças dentro das suas ranhuras e abra completamente a porta.

Recorde-se de girar as duas cavilhas móveis "B" usadas para engatar as duas dobradiças antes de fechar a porta (Fig. 3).

ADVERTÊNCIA

- Tenha cuidado de não retirar o sistema de bloqueio das dobradiças ao retirar a porta, pois o mecanismo das dobradiças tem um sistema de mola forte
- No mergulhe a porta em água sob nenhum conceito.

Accsórios em dotação com o forno (Fig.4)

O forno pode ser munido de guias laterais que vão presas à parede do forno. Introduzir nas guias laterais as grelhas e a travessa em dotação. Para tirar as guias laterais basta exercer uma leve pressão para baixo no particular A.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Este aparato debe ser instalado por una persona competente, de acuerdo con la versión actual de las Regulaciones y Normas de Seguridad del RU siguientes o sus equivalentes de la Norma Europea:

Regulaciones urbanísticas (publicadas por el Departamento de Medio Ambiente)

Normas urbanísticas (publicadas por el Departamento de Desarrollo de Escocia)

Regulaciones de cableado IEE

Electricidad en las regulaciones laborales

PUESTA EN SERVICIO PREVIA DEL APARATO

Cuando se desempaque, compruebe con el aparato se incluyen las piezas siguientes:

- Manual de Instrucciones e Instalación.
- 2 rejas de horno (ME-609 DI) o 1 reja de horno (ME-607)
- 1 bandeja
- Tornillos y tapones para fijar el aparato en el alojamiento.

COLOCACIÓN DEL APARATO (véase la Fig. 5)

Estos aparatos están clasificados como de Clase I. La conexión a tierra es obligatoria según previsto por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no hubieran sido respetadas

IMPORTANTE:

El mueble o armario adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben resistir un aumento de temperatura mínima de 85°C sobre la temperatura ambiente durante el uso del aparato.

Determinados tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados son especialmente propensos a sufrir daños por decoloración a temperaturas por debajo de las indicadas.

Si el aparato se instala sin respetar este límite de temperatura o se coloca a menos de 4 mm de los armarios adyacentes, la responsabilidad será del propietario.

HINWEISE ZUR INSTALLATION

Dieses Gerät darf nur von entsprechend befugtem Fachpersonal in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden technischen Auflagen und EU-Bestimmungen installiert werden:

Städtebaurechtliche Verordnungen des Umweltministeriums (in Großbritannien)

Städtebaurechtliche Normen des Entwicklungsministeriums (in Schottland)

IEE-Norm zur Verkabelung

Strom führende Geräte am Arbeitsplatz

VOR DER INBETRIEBNAHME

Beim Auspacken des Geräts ist darauf zu achten, dass die nachstehend genannten Bauteile vollständig vorhanden sind:

- Bedienungsanleitung.
- Zwei Ofenroste (ME-609 DI) bzw. ein Ofenrost (ME-607)
- Eine Backpfanne
- Schrauben und Kaschierteile zur Befestigung des Backofens vor Ort.

AUFSTELLUNG DES GERÄTS (siehe Fig. 5)

Dieses Gerät gehört zur Klasse I. Eine Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Bei einer Zuwiderhandlung gegen die geltenden Unfallverhütungsvorschriften weist der Hersteller jegliche Haftung zurück.

WICHTIG:

Der Schrank, in den das Gerät eingebaut wird, bzw. das diesbezüglich zum Einsatz gebrachte Material ist bei Betrieb des Backofens einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Raumtemperatur ausgesetzt. Bestimmte mit Kunststoffanteilen hergestellte Küchenmöbel neigen bereits bei niedrigeren als den angegebenen Temperaturwerten zu Verfärbungen oder Farbverlusten. Wird das Gerät also ohne Berücksichtigung der erwähnten Temperaturanforderungen eingebaut bzw. besteht kein Abstand von mindestens 4 mm zu einer benachbarten Schrankwand, liegt die diesbezügliche Verantwortung allein beim Besitzer.

ÜZEMBE-HELYEZÉSI TANÁCSOK

Ez a készülék csak képzett szakember által a helyi előírásoknak és az EU szabványoknak megfelelően helyezhető üzembe:

Környezetvédelmi Minisztérium Városépítési szabályozás (Anglia)

IEE-szabvány a kábelezéshez

Elektromos készülékekre vonatkozó szabványok

ÜZEMBEHELYEZÉS ELŐTT

A kicsomagolást követően ügyeljen arra, hogy az alábbi tartozékok hiánytalanul megvannak:

- Használati útmutató
- 2 sütőrács (ME-609 DI) 1 sütőrács (ME-607)
- 1 sütőedény (tepsi)
- Csavarok és rögzítő elemek a sütő beépítéséhez

A KÉSZÜLÉK BEÉPÍTÉSE (lásd Fig. 5)

Ez a készülék I. osztályba tartozik. A készülék földelése kötelező. A gyártó elhárít minden felelősséget az ide vonatkozó szabályok be nem tartása esetén.

FONTOS:

A szekrény, amelybe a készüléket beépíti, olyan anyagból kell készülni, mely a szobahőmérséklet felett ellenáll legalább 85 °C hőmérsékletnek, ezáltal különösen a műanyagtartalmú konyhabútoroknál a megadott hőmérséklet az egyes részek elszíneződését okozhatja. Amennyiben a készülék ennek ellenére és nem a fentiek figyelembevételével kerül beépítésre, valamint nincs meg az előírt legalább 4 mm távolság a szekrény oldalaitól, így a felelősség egyedül és kizárólag a felhasználót terheli.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

This appliance must be installed by a competent person, in accordance with the current version of the UK Safety Rules and Regulations or their European equivalent:

Urban development regulations (published by the Department of Environment)

Urban development laws (published by the Scottish Executive Development Department)

IEE wiring regulations

Electricity in labour regulations

PRIOR START-UP OF THE APPLIANCE

When it is unpacked, check that the following parts are with the oven:

- Instructions and Installation Manual.
- 2 oven grids (ME-609 DI) or 1 oven grid (ME-607)
- 1 tray
- Screws and stoppers for fitting the appliance in the housing.

FITTING THE APPLIANCE (see Fig. 5)

These appliances are classified as Class I. The earth is obligatory as provided for by law. The manufacturer declines all liability in the event that the accident prevention rules have not been followed.

IMPORTANT:

The adjacent piece or furniture or cupboard and all the materials used in the installation must resist a minimum temperature increase of 85°C above the ambient temperature during use of the appliance. Certain types of vinyl or laminated kitchen furniture are particularly susceptible to damage due to decolouration at temperatures below those indicated.

If the appliance is installed without paying attention to this temperature limit or if it is placed less than 4 mm from the adjacent cupboards, liability will belong to the owner.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Il presente apparecchio deve essere installato da una persona competente, ai sensi delle attuali normative di sicurezza del RU riportate di seguito oppure quelle equivalenti della Normativa Europea:

Disposizioni urbanistiche (pubblicate dal dipartimento dell'ambiente)

Normative urbanistiche (pubblicate dal dipartimento di sviluppo della Scozia)

Disposizioni di cablaggio IEE

Elettricità nelle disposizioni del lavoro

AVVIAMENTO PRELIMINARE DELL' APPARECCHIO

Quando si rimuove l'imballaggio verificare che vi siano i seguenti pezzi:

- Manuale di Istruzioni ed installazione.
- 2 griglie da forno (ME-609 DI) oppure 1 griglia da forno (ME-607)
- 1 vassoio
- Viti e tappini per fissare l'apparecchio nell'alloggio.

COLLOCAZIONE DELL'APPARECCHIO (vedere la Fig. 5)

Questi apparecchi appartengono alla Tipologia I. Il collegamento a terra è obbligatorio ai sensi di legge. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità qualora non si rispettino le normative contro gli infortuni domestici

IMPORTANTE:

Il mobile o l'armadio adiacente ed i materiali utilizzati durante l'installazione devono essere resistenti agli aumenti di temperatura minima di 85°C rispetto alla temperatura ambiente durante l'uso dell'apparecchio. Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminati sono particolarmente propensi a riportare danni, come per esempio lo scolorimento causato spesso da temperature inferiori a quelle indicate. Se l'apparecchio viene installato senza rispettare detto limite di temperatura o viene collocato a meno di 4 mm dagli armadi adiacenti, la responsabilità sarà del proprietario.

AANWIJZINGEN TER INSTALLATIE

Dit apparaat dient door een competente persoon te worden geïnstalleerd, conform de huidige uitvoering van de RU Veiligheidsregelingen en –voorschriften of de gelijkwaardige Europese Normen:

Stedebouwkundige regelingen (uitgegeven door de Afdeling voor het Milieu)

Stedebouwkundige normen (uitgegeven door de Afdeling voor Ontwikkeling in Schotland)

Verkabelingsstandaarden IEE

Elektriciteit in arbeidsregelingen

EERSTINGEBRUIK NEMING VAN HET APPARAAT

Als u het apparaat uit de verpakking neemt, controleer dat de volgende onderdelen zijn bijgeleverd:

- Installatie- en gebruiksaanwijzing.
- 2 bakroosters (ME-609 DI) of 1 bakrooster (ME-607)
- 1 bakplaat
- Schroeven en doppen om het apparaat in zijn plaats te bevestigen.

OPSTELLING VAN HET APPARAAT (zie Fig. 5)

Deze apparaten worden als Klasse I beschouwd. Ze moeten volgens de wet worden geaard. De fabricant neem geen verantwoordelijkheid op zich in het geval dat de Voorschriften ter Voorkoming van Ongevallen niet nagekomen werden.

BELANGRIJK:

De aangrenzende meubel en alle voor de installatie gebruikte materialen moeten een temperatuurverhoging van min. 85°C boven de luchttemperatuur gedurende het gebruik van het apparaat. Sommige soorten keukenmeubelen uit vinyl of folie kunnen door ontkleuring beschadigd worden op temperaturen die lager zijn dan de bovengenoemde. Indien het apparaat wordt geïnstalleerd zonder aan dit grens te achten of met een afstand van minder dan 4 mm van de aangrenzende meubelen, zal de eigenaar verantwoordelijk voor de beschadigingen zijn.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Este aparelho deve ser instalado por uma pessoa competente, de acordo com a versão actual das Regulações e Normas de Segurança do RU seguintes ou seus equivalentes da Norma Europeia:

Regulações urbanísticas (publicadas pelo Departamento de Meio Ambiente)

Normas urbanísticas (publicadas pelo Departamento de Desenvolvimento da Escócia)

Regulações de cablagem IEE

Electricidade nas regulações laborais

PÔR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO PRÉVIO

Quando se desembale, comprave se com o aparelho se incluem as peças seguintes:

- Manual de Instruções e Instalação.
- 2 relhas de forno (ME-609 DI) ou 1 relha de forno (ME-607)
- 1 bandeja
- Parafusos e tampões para fixar o aparelho no alojamento.

COLOCAÇÃO DO APARELHO (ver Fig. 5)

Estes aparelhos estão classificados como de Classe I. A ligação a terra é obrigatória segundo o previsto pela lei. O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de que as normas contra acidentes não sejam respeitadas

IMPORTANTE:

O móvel ou armário adiacente e todos os materiais utilizados na instalação devem resistir a um aumento de temperatura mínima de 85°C acima da temperatura ambiente durante o uso do aparelho. Determinados tipos de móveis de cozinha de vinil ou laminados são especialmente propensos a sofrer danos por descoloração a temperaturas abaixo das indicadas. Se o aparelho se instala sem respeitar este limite de temperatura ou se coloca a menos de 4 mm dos armários adjacentes, a responsabilidade será do proprietário.

NOTAS DE INSTALACIÓN

1. El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 600mm, como se indica en la Fig. 5, ya sea debajo de una encimera, ya sea colocado en una columna.
2. Al insertar el horno en una columna es indispensable, para asegurar una ventilación suficiente, retirar el panel trasero del mueble y tener una abertura de por lo menos de 85-90mm como se indica en la Fig. 5.
3. Compruebe que el horno se ha fijado de forma segura en el alojamiento. La fijación del horno en el armario se realiza con 4 tornillos "A" Fig.5. Uno en cada esquina del marco de la puerta del horno.

HINWEISE ZUR INSTALLATION

1. Wie in Fig. 5 dargestellt, muss der Backofen in eine Standardöffnung von 600 mm unterhalb des Kochfelds oder in eine Küchensäule eingebaut werden.
2. Beim Einbau des Backofens in eine Küchensäule muss auf eine ausreichende Belüftung geachtet werden. Hierzu die Rückwand des Schrankes abnehmen und wie in Fig. 5 dargestellt eine Öffnung von mindestens 85-90 mm vorsehen.
3. Der Backofen muss am Aufstellungsort sicher befestigt werden. Diesbezüglich sind die in den vier Ecken des Türrahmens vorgesehenen Schrauben "A" Fig. 5 zu verwenden.

UTASÍTÁSOK A BEÉPÍTÉSHEZ

1. Ahogy az 5. ábrán látható a sütő egy 600 mm-es nyílásba helyezhető el a főzőlap alatt vagy egy álló szekrénybe is beépíthető.
2. A szekrénybe való beépítéshez egy megfelelő szellőzést kell biztosítani. A szekrény hátoldalától kb. 85-90 mm távolságot kell hagyni, ahogy az 5. ábrán látható.
3. A sütőt a beépítés helyén megfelelően kell rögzíteni. Ehhez használja az ajtókeret sarkainál található csavarhelyeket és csavarokat „A” 5. ábra

INSTALLATION NOTES

1. The oven has to be installed in a standard gap of 600mm, as indicated in Fig. 5, whether under a hob or in a column.
2. On inserting the oven in a column, it is essential in order to ensure there is enough ventilation, to remove the rear panel of the furniture and have an opening of at least 85-90mm as indicated in Fig. 5.
3. Check that the oven has been fixed securely in the housing. Fixing the oven into the cupboard is done using 4 screws "A" Fig.5. One in each corner of the oven door frame.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

1. Il forno deve essere installato in uno spazio standard di 600 mm, come si indica nella Fig. 5, sia al di sotto di un piano cottura che in una colonna.
2. Nell'inserire il forno in una colonna è indispensabile, per assicurare una ventilazione sufficiente, estrarre il pannello posteriore del mobile e lasciare una apertura di almeno 85-90mm come indicato nella Fig. 5.
3. Verificare che il forno sia stato fissato in maniera sicura nell'apposito vano. Il fissaggio del forno nell'armadio si realizza con 4 viti "A" Fig. 5. Una in ogni angolo della cornice dello sportello del forno.

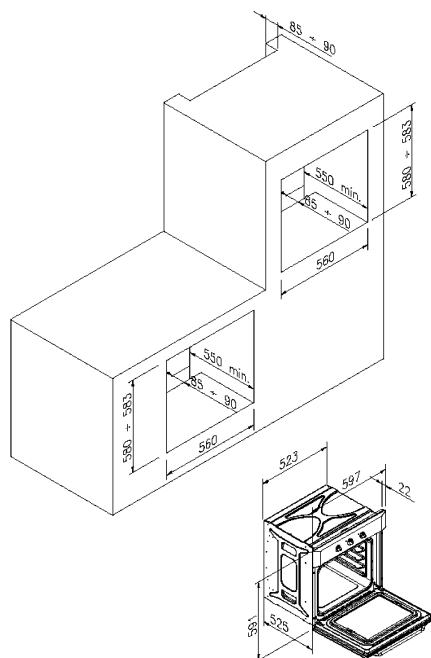
AANMERKINGEN TER INSTALLATIE

1. De oven dient in een standaard holte van 600mm, zie Fig. 5, hetzij onder een kookplaat of in een kolom.
2. Om de oven in een kolom te installeren is het nodig om een genoegende ventilatie te garanderen. Daarvoor, neem het achterpaneel van de meubel weg, om een afstand van min. 85-90mm – zie Fig. 5.
3. Controleer, dat de oven vast in de holte bevestigd is. De oven wordt aan de meubel met behulp van 4 "A" schroeven bevestigd – Fig. 5. Plaats een schroef in ieder hoek van de deuropening.

NOTAS SOBRE A INSTALAÇÃO

1. O forno tem que estar instalado num espaço standard de 600mm, como se indica na Fig. 5, seja debaixo de uma mesa de trabalho ou colocado numa coluna.
2. Ao inserir o forno numa coluna é indispensável, para assegurar uma ventilação suficiente, retirar o painel traseiro do móvel e ter uma abertura de pelo menos de 85-90mm como se indica na Fig. 5.
3. Comprove se o forno foi fixado de maneira segura no alojamento. A fixação do forno no armário realiza-se com 4 parafusos "A" Fig.5, um em cada esquina da garnição da porta do forno.

ME 608, ME 611 beépítési méreteit lásd az idegennyelvű leírás 46. oldalán.



ME607
ME609
MR609

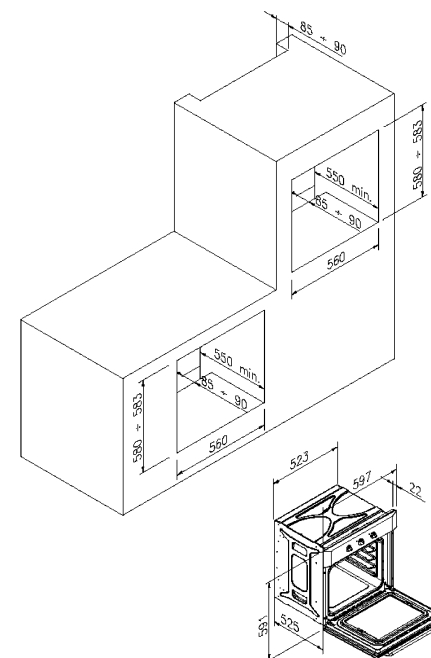
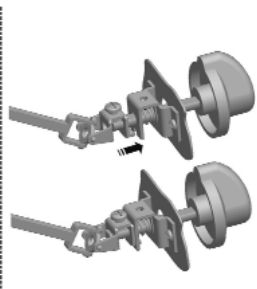
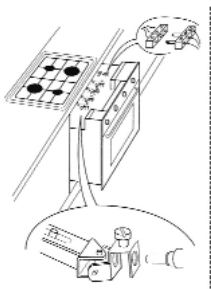


Fig. 5: Distancias de instalación para hornos eléctricos simples de 60 cm de anchura (la forma de la carcasa superior puede variar) y su fijación en el armario.

4. En caso de hornos de instalar hornos polivalentes instalar los cardanes tal como se observa en la figura n°6.

Fig. 5: Abmessungen für den Einbau von einfachen elektrischen Backöfen mit einer Breite von 60 cm (die Ausbildung des oberen Gehäuses kann variieren) und Befestigung innerhalb des Schrankes.

4. Bei polyvalenten Einbauöfen sind wie in Fig. 6 dargestellt die entsprechenden Kardangelenke zu verwenden.

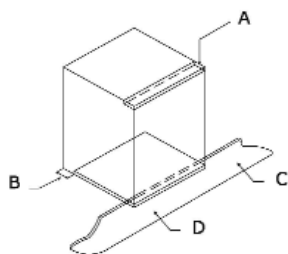


A. La guía de soporte debe quitarse
B. Espaciado 75-90 mm entre la pared y la parte trasera del estante de soporte y la base del armario
C. Zócalo
D. Frontal de cajón falso a montar

Fig. 7: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en una unidad de cocina estándar

A. Halterung abnehmen.
B. 75-90 mm Zwischenraum zwischen der Wand und dem rückwärtigen Einbaubereich bzw. dem Schrankboden.
C. Sockel.
D. Anzubringende Blende.

Fig. 7: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines einfachen elektrischen Backofens in ein Standard-Küchenmodul.



5. ábra: A beépítési méret elektromos sütőknél 60 cm szélességet igényel (a burkolat felső kiképzése variálható) és rögzíthető a szekrényhez.

4. Polyvalens beépíthető sütőknél, ahogy az a 6. ábrán látható használja a megfelelő kardán tengelyt.

A. Távolítsa el a rögzítést.
B. Hagyjon 75 - 90 mm távolságot a fal és a hátsó beépíthető rész között.
C. lábazat
D. levehető takaró elem

7. ábra: Szellőzési előírások és beépítési tanácsok egyszerű elektromos sütők beépítésére standard konyhabútorokba.

Fig. 5: Installation distanced for simple electric ovens of 60 cms wide (the shape of the upper casing may vary) and attachment to the cupboard.

4. When installing multipurpose ovens install the s shown in figure n°6.

A. The support runner must be removed

B. Spacing of 75-90 mm between the wall and the rear part of the support shelf and the base of the cupboard
C. Base
D. False box front to be assembled

Fig. 7: Ventilation and gap requirements for the installation of e simple electric oven in a standard cooking unit.

Fig. 5: Distanze di installazione per forni elettrici semplici di 60 cm di ampiezza (la forma della parte superiore può variare) e l'incasso nell'armadio.

4. Qualora si tratti di forni polivalenti installare i cardini come si osserva nella figura n°6.

A. La guida di supporto si deve rimuovere
B. Distanziamento di 75-90 mm tra la parete e la parte posteriore dello scaffale di supporto e la base dell'armadio
C. Battiscopa
D. Parte frontale del falso cassetto da montare

Fig. 7: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un'unità di cucina standard

Fig. 5: Afstanden ter installatie van eenvoudige elektrische ovens van 60 cm breedte (de vorm van de boven ovenkast kan variëren) en hun bevestiging aan de meubel.

4. In het geval van multifunctione-ovens, installeer de cardankoppelingen zoals zichtbaar in Fig. 6.

A. De geleider van de houder moet worden weggenomen.

B. Afstand 75-90 mm tussen wand en achterkant van de houder en de meubelbodem.
C. Sokkel
D. Voorzijde van de onechte lade, die gemonteerd moet worden.

Fig. 7: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een standaard keuken.

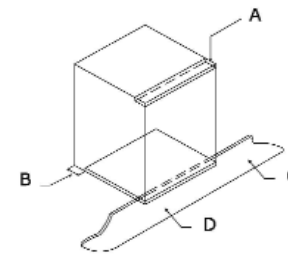


Fig. 5: Distâncias de instalação para fornos eléctricos simples de 60 cm de largura (a forma da carcasa superior pode variar) e a sua fixação no armário.

4. No caso de instalar fornos polivalentes, instalar os cardãs tal como se observa na figura n°6.

A. A guia de suporte deve ser retirada
B. Espaço 75-90 mm entre a parede e a parte traseira da estante de suporte e a base do armário
C. Soco
D. Frente de gaveta falsa a montar

Fig. 7: Requisitos de ventilação e recorte para a instalação de um forno eléctrico simples numa unidade de cozinha standard

Requisitos de ventilación mínimos para los estantes superiores, de base y de soporte de la parte trasera de la unidad.

- A. Panel trasero
- B. Espacio de almacenamiento
- C. Quitar la parte trasera de esta sección
- D. Panel trasero
- E. Espacio de almacenamiento
- F. Zócalo
- G. Recorte de ventilación mínimo 80 cm²

Fig. 8: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en un armario alto.

Mindestlüftungsbedarf für obere und untere Unterbringung und Halterung des rückwärtigen Bereichs der Einheit.

- A. Rückwand.
- B. Lagerraum.
- C. Hier Rückwand entfernen.
- D. Rückwand.
- E. Lagerraum.
- F. Sockel.
- G. Mindestlüftungsausschnitt 80 cm².

Fig. 8: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines einfachen elektrischen Backofens in einen Hochschrank.

Minimum szellőzési távolságok a felső és alsó beépítéshez, rögzítések a készülék hátoldalán.

- A. Hátlap
- B. Tároló rekesz
- C. Hátfal eltávolítás
- D. Hátlap
- E. Tároló rekesz
- F. Lábazat
- G. Minimum szellőzési kivágás 80 cm²

Minimum ventilation requirements for upper, base and support shelves for the rear part of the unit.

- A. Rear panel
- B. Storage space
- C. Remove the rear part of this section
- D. Real panel
- E. Storage space
- F. Base
- G. Minimum ventilation gap 80 cm²

Fig. 8: Ventilation and gap requirements for the installation of a simple electric oven in an upper cupboard.

Requisiti di ventilazione minimi per gli scaffali superiori, di base e di supporto della parte posteriore dell'unità.

- A. Pannello posteriore
- B. Spazio di immagazzinamento
- C. Rimuovere la parte posteriore di questa sezione
- D. Pannello posteriore
- E. Spazio di immagazzinamento
- F. Battiscopa
- G. Riquadro di ventilazione minimo 80 cm²

Fig. 8: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un armadio alto.

Mindeste ventilatieeisen voor de bovenste rekken, bodem en houder van de achterkant.

- A. Achterpaneel
- B. Opslagruimte
- C. De achterkant van dit deel wegnemen
- D. Achterpaneel
- E. Opslagruimte
- F. Sokkel
- G. Ventilatiegat min. 80 cm²

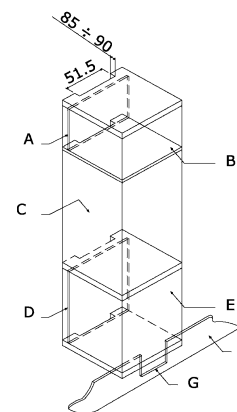
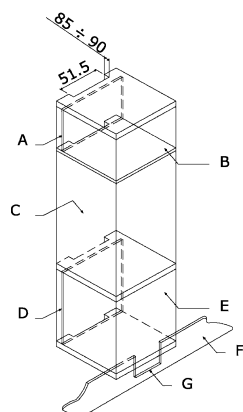
Fig. 8: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een hoge meubel.

Requisitos de ventilação mínimos para as estantes superiores, de base e de suporte da parte traseira da unidade.

- A. Painel traseiro
- B. Espaço de armazenagem
- C. Quitar a parte traseira de esta secção
- D. Painel traseiro
- E. Espaço de armazenagem
- F. Soco

G. Recorte de ventilação mínimo 80 cm²

Fig. 8: Requisitos de ventilação e recorte para a instalação de um forno eléctrico simples num armário alto.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de alimentación marcada en la placa de características coincide con la tensión de la alimentación de red. Para las instalaciones eléctricas, se recomienda el registro NICEIC.

ADVERTENCIA - ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor Anschluss des Geräts muss sichergestellt sein, dass die vor Ort vorhandene Netzspannung mit den diesbezüglichen Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Der elektrische Anschluss sollte vorzugsweise nach NICEIC-Standard vorgenommen werden.

HINWEIS: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Az elektromos csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék adattábláján található adatokkal. Az elektromos csatlakoztatás a NICEIC szabványnak megfelelően kell, hogy történjen.

FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET LE KELL FÖLDELNI.

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the voltage marked on the specifications plate coincides with the voltage of the electricity network.

The NICEIC register is recommended for electrical installations.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete indicata nella targhetta di specifiche coincida con la tensione della rete domestica. Per le installazioni elettriche, si raccomanda la registrazione NICEIC.

AVVERTENZE - IL PRESENTE APPARECCHIO SI DEVE COLLEGARE A TERRA

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleer dat de spanning op het naamplaat met de netspanning overeenkomt. Wij adviseren NICEIC register voor elektrische installaties.

WAARSCHUWING - DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de ligar o aparelho, compre se a tensão de alimentação marcada na placa de características coincide com a tensão da alimentação de rede. Para as instalações eléctricas, recomenda-se o registo NICEIC.

ADVERTÊNCIA - ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A TIERRA

Este aparato debe cablearse en un interruptor automático bipolar de 13 A con toma protegida, que tenga separación de contactos de 3 mm y situada en un lugar fácilmente accesible junto al aparato.

IMPORTANTE

Los conductores del cable de alimentación de red están codificados por colores del modo siguiente:
Verde y amarillo - Tierra
Azul - Neutro
Marrón - Línea

- El conductor verde y amarillo debe conectarse a la borna marcada con "E" o con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo.
- El conductor de color azul debe conectarse a la borna marcada "N".
- El conductor de color marrón debe conectarse a la borna marcada "L".
- El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C a la temperatura ambiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o por su servicio posventa.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE RED

Si es necesario sustituir el cable de alimentación de red, proceda del modo siguiente:

1. Desconecte el aparato de la alimentación, destornille los tornillos de fijación y quite el panel trasero.
2. Destornille los tornillos de fijación y los de las bornas para liberar el cable existente.
3. Monte el cable de sustitución que debe cumplir con la especificación relacionada en los Datos Técnicos, asegurando la conexión correcta de los códigos de color y que todos los tornillos estén apretados correctamente.

Dieses Gerät muss über einen bequem zugänglichen automatischen Zweipol-Schalter mit 13 A und einem Kontaktabstand von 3 mm geführt werden.

WICHTIG

Die Leiter des Netzkabels entsprechen der folgenden Farbcodierung:
Gelb/grün - Erde
Blau - Nullleiter
Braun - Phase

- Der gelb/grüne Leiter muss an die mit "E", dem Erdungssymbol oder die gelb/grün markierte Klemme gelegt werden.
- Der blaue Leiter muss an die mit "N" markierte Klemme gelegt werden.
- Der braune Leiter muss an die mit "L" markierte Klemme gelegt werden.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 °C über der Raumtemperatur erreichen.
- Beschädigte Netzkabel müssen durch ein vom Hersteller bzw. der zuständigen Kundendienststelle geliefertes gleichwertiges Kabel ersetzt werden.

AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Muss das Netzkabel ausgetauscht werden, ist diesbezüglich wie folgt vorzugehen:

1. Gerät vom Netz trennen, Halteschrauben lösen und Rückwand des Geräts abnehmen.
2. Halteschrauben und Schrauben der Anschlussklemmen lösen und altes Netzkabel entfernen.
3. Neues Kabel unter Beachtung der entsprechenden Farbcodierung anschließen und alle Schrauben wieder fest anziehen. Das neue Netzkabel muss hierbei den im Kapitel Technische Angaben genannten Spezifikationen entsprechen.

Ezt a készüléket egy 2 pólusú 13 A védelemmel ellátott kapcsoló automatához kell csatlakoztatni, mely legalább 3 mm érintkezési távolsággal rendelkezik.

FONTOS

A vezetékek az alábbi színezéssel vannak jelölve:
Sárga/Zöld - Föld
Kék - Nulla
Barna - Fázis

- A sárga/zöld vezetéket az „E” jelölésű (földelés) vagy a zöld/sárga jelöléssel ellátott csatlakozóhoz kell csatlakoztatni.
- A kék vezetéket az „N” jelölésű aljzathoz kell csatlakoztatni.
- A barna vezetéket csatlakoztassa az „L” jelölésű aljzathoz.
- A hálózati tápkábel semmi esetre se melegehdessen feljebb, mint 50 °C a szobahőmérséklet felett.
- A sérült hálózati kábelt a gyártó vagy a szakszerviz által szállított azonos típusra kell cserélni.

A HÁLÓZATI KÁBEL CSERÉJE

Amennyiben a kábelt cserélni kell, kövesse az alábbi utasításokat:

1. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Lazítsa meg a csavarokat és vegye le a készülék hátlapját.
2. Lazítsa meg a rögzítő csavarokat és távolítsa el a kábelt a csatlakozó foglalatból.
3. Az új kábelt a színek jelölésének megfelelően csatlakoztassa, majd rögzítsen minden csavart. Az új hálózati kábelnek a műszaki adatok fejezetben megjelölt specifikációknak meg kell felelnie.

This appliance must be wired to a 13 A bipolar automatic switch with protected socket, which has a 3 mm separation between contacts and is placed in an easily accessible place next to the appliance.

IMPORTANT

The conductors of the network power supply lead are coded by colours are follows:
Green and yellow -Earth
Blue - Neutral
Brown - Live

- The green and yellow conductor must be connected to the terminal marked "E" or with the symbol of the earth or which is green and yellow.
- The blue conductor must be connected to the terminal marked "N".
- The brown conductor must be connected to the terminal marked "L".
- The lead must not reach a temperature higher than 50°C above the ambient temperature at any point.
- If the power lead is damaged, it must be replaced by a special lead or unit supplied by the manufacturer or it after-sales service.

REPLACEMENT OF THE NETWORK POWER SUPPLY LEAD

If it is necessary to replace the network power supply lead, proceed as follows:

1. Disconnect the appliance from the power supply, unscrews the fastening screws and remove the rear panel.
2. Unscrew the fastening screws and those of the terminals to free the existing lead.
3. Assemble the replacement lead which must comply with the information listed in the Specifications, ensuring the correct connection of the colour codes and that all the screws are correctly tightened.

Il presente apparecchio si deve allacciare ad un interruttore automatico bipolare da 13 A con la presa protetta, che abbia una separazione di contatti di 3 mm posta in un luogo facilmente accessibile assieme all'apparecchio.

IMPORTANTE

I conduttori del cavo di alimentazione di rete sono codificati attraverso i seguenti colori:
Verde e giallo - terra
Blu - Neutro
Marrone - linea

- Il conduttore verde e giallo si deve collegare all'isolatore passante indicato con "E" oppure con il simbolo di terra o con in verde e giallo.
- Il conduttore blu si deve collegare all'isolatore passante indicato con "N".
- Il conduttore marrone si deve collegare all'isolatore passante indicato con "L".
- Il cavo, non deve arrivare in nessun punto ad una temperatura superiore ai 50°C rispetto alla temperatura ambiente.
- Se il cavo di rete è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un complesso speciale fornito dal fabbricante o dal servizio post-vendita.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DI RETE

Se è necessario sostituire il cavo di alimentazione di rete, procedere nel seguente modo:

1. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione, svitare le viti di fissaggio e rimuovere il pannello posteriore.
2. Svitare le viti di fissaggio e quelle degli isolatori passanti per liberare il cavo esistente.
3. Montare il cavo di sostituzione che deve adempiere le specifiche indicate nei dati tecnici, assicurando il collegamento adeguato dei codici colorati e verificando che tutte le viti siano state avvitate correttamente.

Dit apparaat moet in een automatisch tweepolige schakelaar worden ingesloten, met een beschermde stopcontact, met 3 mm afstand tussen contacten en in een toegankelijke plaats dichtbij het apparaat.

BELANGRIJK

De toevoersnoeren hebben de volgende kleurcode:
Groen en geel - aard
Blauw - nul
Bruin - lijn

- De groene en gele draad moet aan de met een "E", of het aardingssymbool of gele en groene kleuren aangeduide klem worden aangesloten.
- De blauwe draad moet aan de met een "N" aangeduide klem worden aangesloten.
- De bruine draad moet aan de met een "L" aangeduide klem worden aangesloten.
- De snoer mag nergens warmer dan 50°C boven de luchttemperatuur worden.
- Een beschadigde toevoersnoer moet onmiddellijk met een bijzondere snoer worden vervangen, die door de fabricant of zijn service wordt geleverd.

VERVANGEN VAN DE STROOMTOEVOERSNOER

Indien U de toevoersnoer moet vervangen, voer de volgende stappen uit:

1. Schakel het apparaat van het net uit, schroef de bevestigingsschroeven los en neem het achterpaneel weg.
2. Schroef de bevestigingsschroeven los en de schroeven van de klemmen om de bestaande kabel vrij te maken.
3. Monteer de nieuwe snoer, die de specificatie onder Technische Gegevens moet nakomen. Zorg daarbij ervoor, dat de snoeren volgens de juiste kleurcode's zijn aangesloten en dat alle schroeven worden vastgeschroefd.

Este aparelho deve ser ligado a um interruptor automático bipolar de 13 A com tomada protegida, que tenha separação de contactos de 3 mm e situada num lugar facilmente acessível junto do aparelho.

IMPORTANTE

Os condutores do fio de alimentação da rede estão codificados por cores do modo seguinte:
Verde e amarelo - Terra
Azul - Neutro
Castanho - Linha

- O condutor verde e amarelo deve ser ligado ao borne marcado com "E" ou com o símbolo de terra ou de cor verde e amarelo.
- O condutor de cor azul deve ser ligado ao borne marcado "N".
- O condutor de cor castanha deve ser ligado ao borne marcado "L".
- Em nenhum ponto o fio terá que chegar a uma temperatura superior em 50°C à temperatura ambiente.
- Se o fio de alimentação está danificado, deve ser substituído por um fio ou conjunto especial a fornecer pelo fabricante ou pelo seu serviço pós-venda.

SUBSTITUIÇÃO DO FIO DE ALIMENTAÇÃO DE REDE

Se for necessário substituir o fio de alimentação de rede, proceda da seguinte maneira:

1. Desligue o aparelho da alimentação, desparafuse os parafusos de fixação e tire o painel traseiro.
2. Desparafuse os parafusos de fixação e os dos bornes para libertar o fio existente.
3. Monte o fio de substituição que deve cumprir a especificação relacionada nos Dados Técnicos, assegurando a ligação correcta dos códigos de cor e que todos os parafusos estejam apertados correctamente.

MANTENIMIENTO

Antes de realizar el mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Durante el periodo de garantía, si es necesario deben encargarse todas las intervenciones de servicio al Dpto. de Servicio de asistencia técnica del fabricante. Tenga en cuenta que la intervención o reparación por parte de personal no autorizado invalidará dicha garantía.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

(No cubierta por la garantía del aparato)
El horno está provisto de una lámpara de las siguientes características: 15W ó 25W, 300°C y tipo E-14

ATENCIÓN: Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica, extraiga la puerta del horno (como se ha descrito anteriormente), así como los estantes del horno.

Extraiga la tapa de vidrio protectora de la bombilla girando en sentido antihorario. Fig. 9 (A)

Desenrosque la bombilla vieja y elimínela de forma segura y ecológica, cámbiela por una del tipo especificado en los Datos Técnicos y monte de nuevo la tapa.

NOTA - La tapa de vidrio puede estar apretada y, por lo tanto, necesitar una mordaza para soltarla.

WARTUNG UND UNTERHALT

Vor allen Wartungs- und Unterhaltsarbeiten muss das Gerät zunächst vom Netz getrennt werden. Während der Garantiezeit müssen alle anfallenden Wartungs- und Unterhaltsarbeiten der zuständigen Kundendienststelle des Herstellers überlassen werden. Jeder von diesbezüglich nicht befugten Personen vorgenommene Eingriff in das Gerät hat die Annullierung des bestehenden Garantieanspruchs zur Folge.

AUSTAUSCH DER LAMPE DES INNENRAUMS

(Fällt nicht unter die Garantie des Geräts.) Für die Beleuchtung des Innenraums kommt eine Glühlampe mit 15 W bzw. 25 W für 300 °C zum Typ E-14 zum Einsatz.

ACHTUNG: Gerät vom Netz trennen, Ofentür (wie an anderer Stelle beschrieben) abnehmen und vorhandene Einsätze herausnehmen.

Glasabdeckung zum Schutz der Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen. Fig. 9 (A).

Alte Glühlampe herausnehmen, sicher und umweltfreundlich entsorgen, durch eine neue ersetzen und Schutzabdeckung wieder aufschrauben. Die neue Glühlampe muss hierbei den im Kapitel Technische Angaben genannten Spezifikationen entsprechen.

ANMERKUNG: Die Glasabdeckung kann sehr straff aufsitzen, weshalb zum Herausnehmen unter Umständen ein entsprechendes Werkzeug zum Einsatz gebracht werden muss.

KARBANTARTÁS

Minden karbantartási művelet megkezdése előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról. A garanciális idő alatt, minden szükségessé vált karbantartást a gyártó által kijelölt szakszerviznek kell elvégeznie. Minden egyéb esetben, vagy nem szakember által történő beavatkozás esetén a garancia megszűnik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

(Nem tartozik a garanciális javítások körébe) A belső világítás egy 15 W vagy 25 W-os 300 °C -nak ellenálló E14 típusú izzólámpa.

FIGYELEM: Válassza le a készüléket a hálózatról, vegye le az ajtót (ahogy azt a korábbiakban már leírtuk) és vegye ki a polcokat.

Vegye le az üvegburkolatot az izzóról, úgy, hogy forgassa azt az óra járásával ellentétes irányba. (lásd 9. ábra (A))

Vegye ki a régi izzót a foglalatból, majd helyezze be az újat. Tegye vissza a burkolatot. Az izzónak meg kell felelnie a műszaki adatokban leírt specifikációnak.

FIGYELMEZTETÉS: Az üvegburkolat nagyon felmelegedhet, ezért a kivételnél ügyeljen erre, vagy használjon védőfelszerelést.

MAINTENANCE

Before carrying out maintenance, disconnect the appliance from the power supply. During the guarantee period, if necessary all services should be commissioned to the Manufacturer's Technical Assistance Service Department. Bear in mind that intervention or repair by unauthorised personnel will invalidate this guarantee.

REPLACEMENT OF THE OVEN LIGHTBULB

(Not covered by the appliance guarantee)
The oven has a light with the following characteristics: 15W or 25W, 300°C and type E-14

WARNING: Disconnect the appliance from the electricity supply, remove the oven door (as described above), as well as the oven shelves.

Remove the glass cover that protects the light bulb by turning it anti-clockwise. Fig. 9 (A)

Unscrew the old light bulb and dispose of it safely and ecologically, change it for one as specified in the Specifications and replace the cover.

NOTE - The glass cover may be tight and, therefore, may need a grip to release it.

MANUTENZIONE

Prima di realizzare la manutenzione, staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica. Durante il periodo di garanzia, se è necessario si devono prenotare tutti gli interventi del servizio al Centro Servizio di assistenza tecnico del fabbricante. Tenere presente che l'intervento o la riparazione realizzata da personale non autorizzato priva la garanzia di validità. **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO** (Non rientra in garanzia)
Il forno è provvisto di una lampadina dalle seguenti specifiche: 15W o 25W, 300°C e tipo E-14

ATTENZIONE: Staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica, rimuovere lo sportello del forno (come indicato in precedenza), nonché gli scaffali del forno.

Rimuovere il rivestimento protettivo in vetro della lampadina girando in senso antiorario. Fig. 9 (A)

Svitare la lampadina vecchia e smaltirla in maniera sicura e ecologica, sostituirla con una della tipologia indicata nei dati tecnici e montare di nuovo la protezione.

AVVISO - La protezione in vetro potrebbe essere saldamente avvitata e, pertanto, possono essere necessarie delle tenaglie per svitarla.

ONDERHOUD

Alvorens onderhoudwerkzaamheden uit te voeren, schakel het apparaat uit het net. Gedurende de garantietijd dienen alle nodige werkzaamheden aan de Technische Dienst van de fabricant opdragen. Bij elke reparatie of werkzaamheid door niet erkende personen wordt de garantie ongeldig. **VERVANGING VAN DE OVENLAMP** (Niet bedekt door de garantie van dit apparaat)
De oven is van een lamp met de volgende kenmerken voorzien: 15W of 25W, 300°C en soort E-14

ATENCIÓN: Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica, extraiga la puerta del horno (como se ha descrito anteriormente), así como los estantes del horno.

Draai de glazen beschermkap tegen de wijzers van de klok los om ze weg te nemen. Fig. 9 (A)

Draai de oude lamp los en gooi ze weg in een milieuvriendelijke plaats; vervang ze door een nieuwe lamp van de in de Technische Gegevens aangegeven type en monteer de beschermkap terug.

AANMERKING - De glazen kap kan heel vast zitten en dus kunt U een klem nodig hebben om ze los te maken.

MANUTENÇÃO

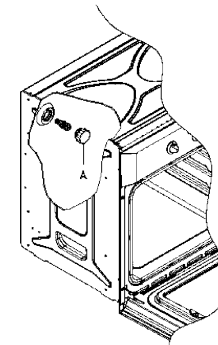
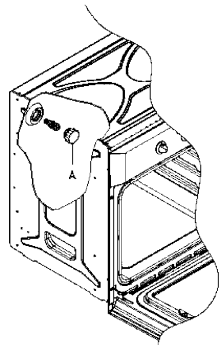
Antes de realizar a manutenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica. Durante o período de garantia, se é necessário devem encarregar-se todas as intervenções de serviço ao Dpto. de Serviço de assistência técnica do fabricante. Tenha em conta que a intervenção ou reparação por parte de pessoal não autorizado invalidará a garantia. **SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO** (Não coberta pela garantia do aparelho)
O forno está munido de uma lâmpada das seguintes características: 15W ou 25W, 300°C e tipo E-14

ATENÇÃO: Desligue o aparelho da alimentação elétrica, tire a porta do forno (como se descreveu anteriormente), assim como as estantes do forno.

Retire a tampa de vidro protectora da lâmpada girando em sentido anti-horário. Fig. 9 (A)

Desenrosque a lâmpada velha e elimine-a de maneira segura e ecológica, troque-a por uma do tipo especificado nos Dados Técnicos e monte de novo a tampa.

NOTA - A tampa de vidro pode estar apertada e, portanto, necessitar de uma pinça para soltá-la.



CUIDADO Y SUSTITUCIÓN DE LOS REVESTIMIENTOS CATALÍTICOS

(Cuando estén montados, los revestimientos no están cubiertos por la garantía del aparato).

Para mantener los revestimientos "siempre limpios" eficazmente, el horno debe calentarse a un mínimo de 200°C siempre que existan manchas persistentes, para evitar que se hagan permanentes.

Si se deja que los revestimientos se pongan negros y brillantes, deben cambiarse por otros nuevos. Extraiga todos los accesorios internos para facilitar la sustitución de los revestimientos.

Los revestimientos de recambio pueden comprarse directamente al Departamento de Recambios del fabricante (ver detalles en la contraportada). Indique las referencias de tipo de producto descrito en la placa de características y/o el número de serie de su aparato al realizar el pedido.

DATOS TÉCNICOS

DIMENSIONES

INTERIORES:
 Altura: 340 mm
 Anchura: 440 mm
 Profundidad: 390 mm
 Volumen útil: 59 litros

VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

Hay montado un ventilador de refrigeración tangencial en los modelos siguientes:
 ME-609 DI y ME 607

DATOS ELÉCTRICOS

Tensión nominal:
 220V-240V~50Hz
Conexión de alimentación: 13A (interruptor automático bipolar con toma protegida, con separación de contactos de 3 mm)

PFLEGE UND AUSTAUSCH DER KATALYTISCHEN VERKLEIDUNG

(Eine bereits in das Gerät eingebaute katalytische Verkleidung fällt nicht unter die Garantie des Geräts.)

Zur Aufrechterhaltung des Selbstreinigungseffekts muss der Backofen zur Entfernung von hartnäckigen Flecken und Rückständen jeweils auf mindestens 200 °C aufgeheizt werden, damit diese nicht für immer bleiben.

Wird die Verkleidung schwarz und glänzend, muss sie durch neue Elemente ersetzt werden. Zum Austausch der Verkleidung alle Einsätze aus dem Backofen entnehmen. Die neue Verkleidung kann als Ersatzteil direkt über die entsprechende Abteilung des Herstellers bezogen werden (siehe Liste auf der hinteren Umschlagseite). Bei der Bestellung müssen hierbei der genaue Gerätetyp und die Baureihennummer des Geräts angegeben werden, so wie sie auf dem Typenschild verzeichnet sind.

TECHNISCHE ANGABEN

INNENABMESSUNGEN

Höhe: 340 mm
 Breite: 440 mm
 Tiefe: 390 mm
 Inhalt: 59 Liter

KÜHLVENTILATOR

Die Modelle ME-609 DI und ME 607 sind zur Kühlung mit einem Tangentialventilator ausgestattet.

ELEKTRISCHE ANGABEN

Nennspannung:
 220 V - 240 V~, 50 Hz
Speiseanschluss: 13 A (automatischer Bipolar-Schalter mit einem Kontaktabstand von 3 mm)

ÁPOLÁS ÉS A KATALITIKUS OLDALFALAK CSERÉJE

(csak az ilyen belső borítással rendelkező típusoknál.)

(A katalitikus oldalfalak nem tartoznak a garanciális javítások körébe.)

Ahhoz, hogy az öntisztító folyamat megfelelően működhessen és a nem kívánt szennyeződésekeltávolíthatassuk a sütőt legalább 200 °C hőmérsékletre kell felmelegíteni.

Ha az oldalfalak feketék vagy fényesek, ebben az esetben cserélni kell azokat. Az oldalfalak cseréjéhez vegyen ki minden tartozékot a sütőből.

Az új oldalfalak a gyártó által kijelölt szerviztől vagy forgalmazótól rendelhetők, a megrendelésnél meg kell adni a készülék pontos típusát és gyártási számát, mely adatok a műszaki adattablán találhatóak.

MŰSZAKI ADATOK

BELSŐ MÉRETEK

Magasság: 340 mm
 Szélesség: 440 mm
 Mélység: 390 mm
 Űrtartalom: 59 Liter

ELEKTROMOS ADATOK

Névleges feszültség:
 220 V - 240 V ~ 50 Hz
Csatlakoztatás: 13 A (Kétpólusú kapcsoló automata 3 mm érintkezési távolsággal)

CARE AND REPLACEMENT OF THE CATALYTIC COVERING

(When assembled, the covering is not covered by the appliance guarantee.)

In order to keep the covering "always clean" efficiently, the oven must be heated to a minimum of 200°C whenever there are stubborn stains, so that they do not become permanent. If the covering becomes black and shiny, they must be replaced. Remove all the internal accessories to facilitate the replacement of the covering. The replacement covering may be bought directly from the Manufacturer's Replacement Part Department (see details included in the cover). Indicate the reference numbers of the product type described in the specifications plate and/or the series number of the appliance on ordering.

SPECIFICATIONS

INTERIOR DIMENSIONS:

Height: 340 mm
 Width: 440 mm
 Depth: 390 mm
 Useful volume: 59 litres

REFRIGERATION FAN

A tangential refrigeration fan is assembled in the following models: ME-609 DI and ME 607

ELECTRICAL INFORMATION

Nominal voltage:
 220V-240V~50Hz
Power connection: 13A (automatic bipolar switch with protected socket, with 3mm separation between contacts)

CURA E SOSTITUZIONE DEI RIVESTIMENTI CATALITICI

(Quando sono montati, i rivestimenti non rientrano nella garanzia dell'apparecchio).

Perché i rivestimenti siano "sempre puliti" qualora vi siano delle macchie persistenti il forno si deve riscaldare ad un minimo di 200°C, si evita in questo modo che le macchie diventino permanenti.

Se si lascia che i rivestimenti diventino neri e brillanti li si dovrà sostituire con degli altri nuovi. Rimuovere tutti gli accessori interni per facilitare la sostituzione dei rivestimenti.

I rivestimenti di ricambio si possono acquistare direttamente presso la Sezione di Ricambi del fabbricante (ulteriori informazioni nella copertina). Indicare gli estremi del tipo di prodotto riportati nella targhetta specifiche e/o il numero di serie dell'apparecchio nel realizzare l'ordine.

DATI TECNICI

DIMENSIONI INTERNE:

Altezza: 340 mm
 Ampiezza: 440 mm
 Profondità: 390 mm
 Volume utile: 59 litri

VENTILAZIONE DI REFRIGERAZIONE

Ventilatore di refrigerazione tangenziale presente nei seguenti modelli: ME-609 DI e ME 607

DATI ELETTRICI

Tensione nominale:
 220V-240V~50Hz
Collegamento di alimentazione:
 13A (interruttore automatico bipolare con la presa protetta, con separazione di contatti di 3 mm)

ZORG EN VERVANGING VAN DE KATALYTISCHE BEKLEDING

(Als de bekleding is gemonteerd, wordt het niet door de garantie van het apparaat bedekt).

Om de bekleding "altijd schoon" te houden, moet de oven mon. tot 200°C worden verwarmd als er sterke vlekken zijn, om te vermijden, dat ze permanent worden.

Indien de bekleding zwaart en glanzend wordt, moet ze door een nieuwe bekleding worden vervangen. Neem alle interne toebehoren om de vervanging van de bekleding gemakkelijker te maken.

De nieuwe bekledingen kunnen in de Onderdeelfdeling van de fabricant worden gekocht (zie gegevens in de achterplaat). Geef de referentienummer van het soort product dat in de naamplaat wordt beschreven en/of de apparaatnummer in Uw bestelling aan.

TECHNISCHE GEGEVENS

BINNENAFMETINGEN:

Hoogte: 340 mm
 Breedte: 440 mm
 Diepte: 390 mm
 Nuttige inhoud: 59 liters

KOELINGSVENTILATOR

De volgende modellen zijn van een tangentiële koelingsventilatie voorzien: ME-609 DI en ME 607

ELEKTRISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning:
 220V-240V~50Hz
Toevoeraansluiting:
 13A (tweepolige automatische schakelaar met beschermde stopcontact, 3 mm afstand tussen contacten)

CUIDADO E SUBSTITUIÇÃO DOS REVESTIMENTOS CATALÍTICOS

(Quando estejam montados, os revestimentos não estão cobertos pela garantia do aparelho).

Para manter os revestimentos "sempre limpos" eficazmente, o forno deve aquecer-se a um mínimo de 200°C sempre que existam manchas persistentes, para evitar que se tornem permanentes.

Se se deixa que os revestimentos se ponham negros e brilhantes, devem mudar-se por outros novos. Retire todos os acessórios internos para facilitar a substituição dos revestimentos.

Os revestimentos sobresselentes podem comprar-se directamente ao Departamento de Sobresselentes do fabricante (ver pormenores na contracapa). Indique as referências de tipo de produto descrito na placa de características e/ou o número de série do seu aparelho ao fazer o pedido.

DADOS TÉCNICOS

DIMENSÕES INTERIORES:

Altura: 340 mm
 Largura: 440 mm
 Profundidade: 390 mm
 Volume útil: 59 litros

VENTILADOR DE REFRIGERAÇÃO

Há montado um ventilador de refrigeração tangencial nos modelos seguintes:
 ME-609 DI e ME 607

DADOS ELÉCTRICOS

Tensão nominal:
 220V-240V~50Hz
Ligação de alimentação: 13A (interruptor automático bipolar com tomada protegida, com separação de contactos de 3 mm)

E	D	HU	GB	I	NL	P
ABSORCIÓN DE POTENCIA:	LEISTUNGS-AUFNAHME:	TELJESÍTMÉNY FELVÉTEL:	POWER ABSORPTION:	ASSORBIMENTO DI POTENZA:	VERMOGENS-GEBRUIK:	ABSORÇÃO DE POTÊNCIA:
ME-609 DI Resistencia solera: 1,30kW Resistencia techo: 0,90kW Resistencia ventilador: 2,30kW Resistencia Grill: 1,35kW Máxima potencia absorbida: 2,28kW	ME-609 DI Unterhitze: 1,30 kW Oberhitze: 0,90 kW Ventilator-Heizelement: 2,30 kW Grill-Heizwiderstand: 1,35 kW Maximale Leistungsaufnahme: 2,28 kW	ME-609 DI Alsó fűtés: 1,30 kW Felső fűtés: 0,90 kW Ventilátor - fűtőtest: 2,30 kW Grill: 1,35 kW Maximális teljesítményfelvétel: 2,28 kW	ME-609 DI Base Resistance: 1,30kW Roof Resistance: 0,90kW Fan Resistance: 2,30kW Grill Resistance: 1,35kW Maximum power absorbed: 2,28kW	ME-609 DI Resistenza inferiore: 1,30kW Resistenza superiore: 0,90kW Resistenza ventilatore: 2,30kW Resistenza Grill: 1,35kW Massima potenza assorbita: 2,28kW	ME-609 DI Bodemweerstand: 1,30kW Plafondweerstand: 0,90kW Ventilatorweerstand: 2,30kW Grillweerstand: 1,35kW Max. vermogensgebruik: 2,28kW	ME-609 DI Resistência soleira: 1,30kW Resistência tecto: 0,90kW Resistência ventilador: 2,30kW Resistência Grill: 1,35kW Máxima potência absorvida: 2,28kW
ME-607 Resistencia solera: 1,30kW Resistencia techo: 0,90kW Resistencia Grill: 1,35kW Máxima potencia absorbida: 2,28kW	ME-607 Unterhitze: 1,30 kW Oberhitze: 0,90 kW Grill-Heizwiderstand: 1,35 kW Maximale Leistungsaufnahme: 2,28 kW	ME-607 Alsó fűtés: 1,30 kW Felső fűtés: 0,90 kW Grill: 1,35 kW Maximális teljesítményfelvétel: 2,28 kW	ME-607 Base Resistance: 1,30kW Roof Resistance: 0,90kW Grill Resistance: 1,35kW Maximum power absorbed: 2,28kW	ME-607 Resistenza inferiore: 1,30kW Resistenza superiore: 0,90kW Resistenza Grill: 1,35kW Massima potenza assorbita: 2,28kW	ME-607 Bodemweerstand: 1,30kW Plafondweerstand: 0,90kW Grillweerstand: 1,35kW Max. vermogensgebruik: 2,28kW	ME-607 Resistência soleira: 1,30kW Resistência tecto: 0,90kW Resistência Grill: 1,35kW Máxima potência absorvida: 2,28kW
SE-604 Resistencia solera: 1,30kW Resistencia techo: 0,90kW Resistencia Grill: 1,35kW Máxima potencia absorbida: 2,25kW	SE-604 Unterhitze: 1,30 kW Oberhitze: 0,90 kW Grill-Heizwiderstand: 1,35 kW Maximale Leistungsaufnahme: 2,25 kW	SE-604 Alsó fűtés: 1,30 kW Felső fűtés: 0,90 kW Grill: 1,35 kW Maximális teljesítményfelvétel: 2,25 kW	SE-604 Base Resistance: 1,30kW Roof Resistance: 0,90kW Grill Resistance: 1,35kW Maximum power absorbed: 2,25kW	SE-604 Resistenza inferiore: 1,30kW Resistenza superiore: 0,90kW Resistenza Grill: 1,35kW Massima potenza assorbita: 2,25kW	SE-604 Bodemweerstand: 1,30kW Plafondweerstand: 0,90kW Grillweerstand: 1,35kW Max. vermogensgebruik: 2,25kW	SE-604 Resistência soleira: 1,30kW Resistência tecto: 0,90kW Resistência Grill: 1,35kW Máxima potência absorvida: 2,25kW
Cable de alimentación de red: 3 x 1,5 mm2 tipo H07RN-F <HAR>	Netzlabel: 3 x 1,5 mm_Typ H07RN-F <HAR>	Hálózati kábel: 3 x 1,5 mm_Typ H07RN-F <HAR>	Network power cable: 3 x 1.5 mm2 type H07RN-F <HAR>	Cavo di alimentazione di rete: 3 x 1,5 mm2 tipo H07RN-F <HAR>	Toevoersnoer: 3 x 1,5 mm2 soort H07RN-F <HAR>	Fio de alimentação de rede: 3 x 1,5 mm2 tipo H07RN-F <HAR>
Bombilla del horno: 15W-25W/300°C tornillo tipo E-14	Innenraumbelichtung: 15 W - 25 W / 300 °C, Typ E-14	Belső világítás: 15 W - 25 W / 300 °C, Typ E-14	Oven light bulb: 15W-25W/300°C screw type E-14	Lampadina del forno: 15W-25W/300°C vite tipo E-14	Ovenlampje: 15W-25W/300°C schroef soort E-14	Lâmpada do forno: 15W-25W/300°C parafuso tipo E-14
El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños producidos a personas y cosas debidos a una incorrecta o impropia instalación del aparato.	Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation des Geräts zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.	A gyártó a helytelen beüzemelés, vagy a nem megfelelő beépítés, továbbá a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért és sérülésekért semmilyen felelősséget nem vállal.	The Manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance.	Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati da un'installazione non adeguata o da un impianto non a norma.	De fabricant neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor menselijke of zakelijke schaden die door een onjuiste installatie van het apparaat worden veroorzaakt.	O Fabricante declina qualquer responsabilidade pelos danos produzidos a pessoas e coisas devidos a uma incorrecta ou imprópria instalação do aparelho.
El Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus productos todas las modificaciones que considere necesarias y útiles, sin necesidad de previo aviso.	Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle von ihm als erforderlich oder angebracht erachteten Neuerungen ohne eine diesbezügliche Vorankündigung in das Gerät einzubringen.	A gyártó fenntartja a jogot a fel-tüntetett műszaki adatok, minden előzetes bejelentés nélkül történő megváltoztatására.	The Manufacturer reserves the right to make any modification it believes necessary and useful to the products, without prior warning.	Il fabbricante si riserva il diritto di adattare e realizzare le modifiche considerate necessarie ed utili senza previo avviso.	De fabricant behoudt zich het recht om, zonder voorafgaande kennisgeving, allerlei wijzingen aan zijn producten toe te passen, die hij als nodig en nuttig beschouwdt.	O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos seus produtos todas as modificações que considere necessárias e úteis, sem necessidade de prévio aviso.