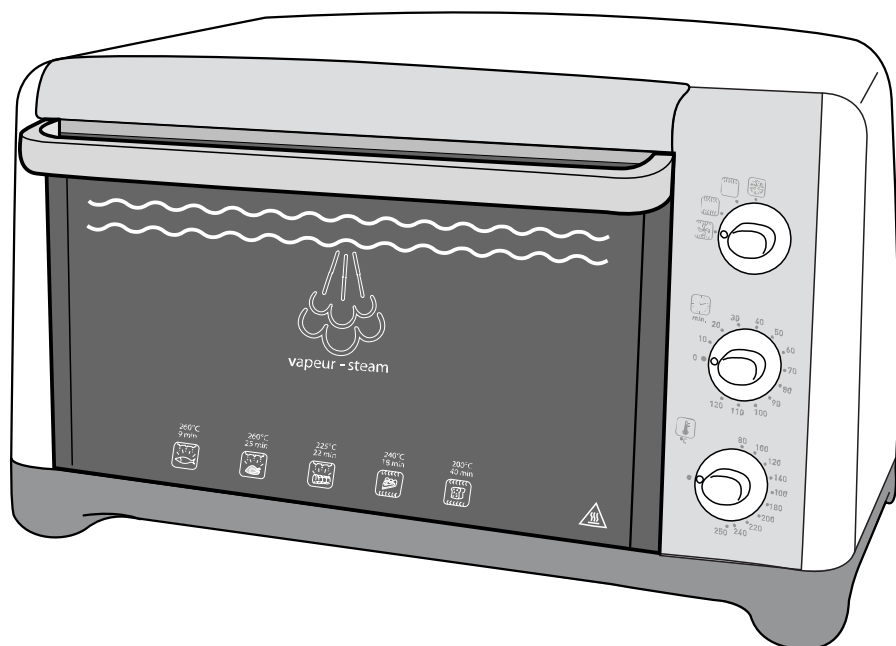
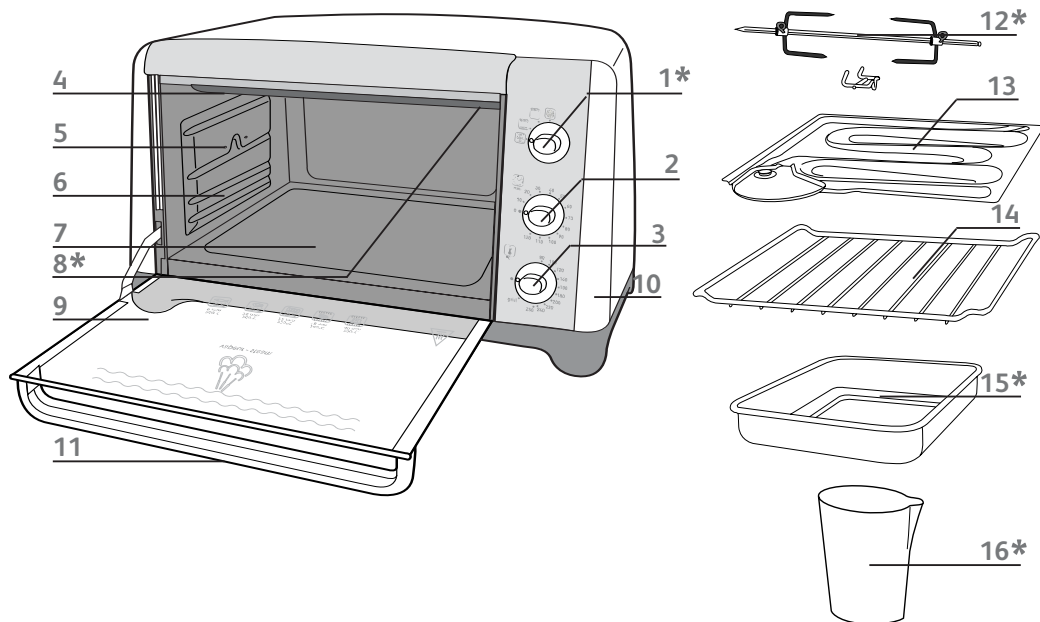


CROUSTY VAP'

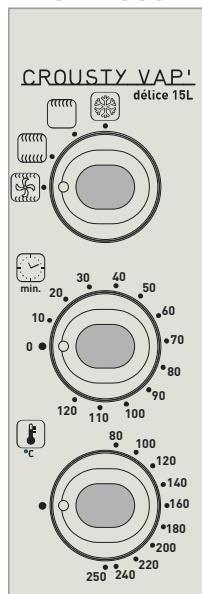


Guide d'utilisation • Gebruiksaanwijzing • User's manual
Manuale utente • Guía del usuario

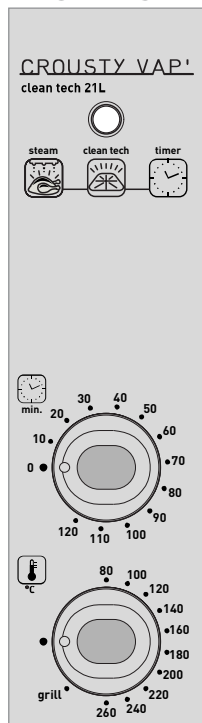
www.groupeseb.com



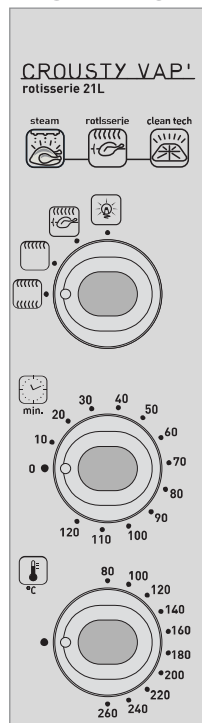
OV 1586



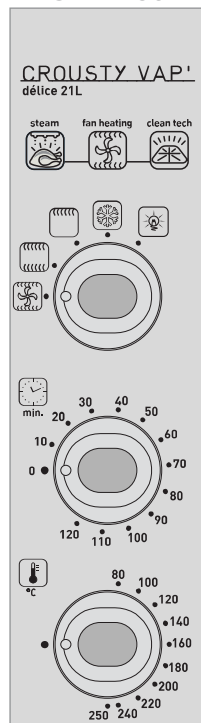
OV 215-



OV 2176



OV 2186



Description

1. Sélecteur de fonctions* : Four, Gril, Chaleur tournante*, Tournebrotte*, Décongélation*, Lumière intérieure*
2. Bouton minuterie
3. Bouton de réglage de température
4. Résistance supérieure rabattable
5. Ouverture support tournebrotte *
6. Parois intérieures autonettoyantes (catalyse)
7. Sole lisse émaillée
8. Lumière intérieure*
9. Porte
10. Parois extérieures en habillage plastique
11. Poignée isolante
12. Kit tournebrotte*
13. Bac à eau diffuseur de vapeur avec coupelle de remplissage
14. Grille réversible
15. Plat*
16. Gobelet de remplissage du bac *

Avant toute utilisation, lire les précautions importantes

Omschrijving

1. Functieschakelaar: Oven, Gril, Heteluchtoven*, Draaispit*, Ontdooien*, Binnenverlichting*
2. Knop timer
3. Knop voor instellen temperatuur
4. Inklapbaar verwarmingselement
5. Opening voor draaispit*
6. Zelfreinigende binnenwanden
7. Verwarmede gladde geëmailleerde bodem
8. Binnenverlichting*
9. Deur
10. Kunststof buitenwanden
11. Isolerende handgreep
12. Draaispitset*
13. Waterbak voor stoomverspreiding met vulbakje
14. Omkeerbaar rooster

*selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

15. Schaal*
16. Vulkoker van de waterbak*

Lees voor ieder gebruik de belangrijke technische aandachtspunten

Description (English)

1. Function selector: Oven, Grill, Fan oven*, Rotisserie*, Defrost*, Interior light*
2. Timer knob
3. Temperature setting knob
4. Hinged top heating element
5. Rotisserie spit support opening*
6. Self-cleaning interior walls (catalytic)
7. Smooth enamelled oven floor
8. Interior light*
9. Door
10. Plastic coated exterior walls
11. Insulated handle
12. Rotisserie kit*
13. Steam diffuser water tank with filler tube
14. Reversible shelf
15. Oven tray*
16. Water tank filler beaker *

Before using your appliance, read the page, "Important precautions".

Descrizione

1. Selettore di funzione: Forno, Gril, Ventilazione forzata*, Girarrosto*, Scongellamento*, Luce interna*
2. Pulsante del timer
3. Pulsante di regolazione della temperatura
4. Resistenza superiore sganciabile
5. Apertura spiedo girarrosto*
6. Pareti interne autopulenti (effetto catalizzatore)
7. Fondo liscio smaltato
8. Luce interna*
9. Sportello

10. Pareti esterne con rivestimento plastico
11. Maniglia isolante
12. Kit girarrosto*
13. Serbatoio per l'acqua di diffusione del vapore con cassetto di carico
14. Griglia reversibile
15. Leccarda*
16. Dosatore per il riempimento del serbatoio*

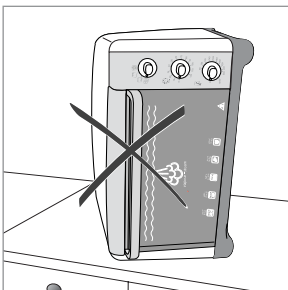
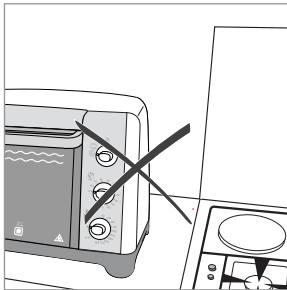
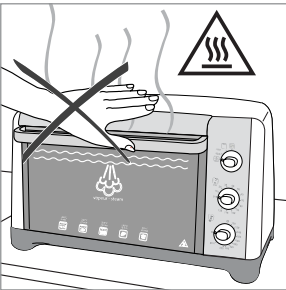
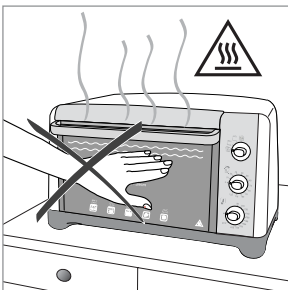
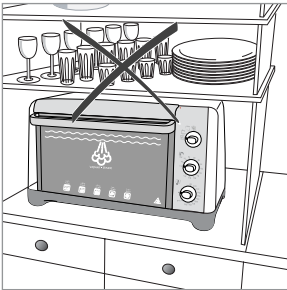
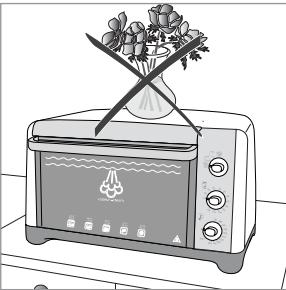
Prima di ciascun utilizzo, leggere attentamente la pagina "Precauzioni importanti".

Descripción

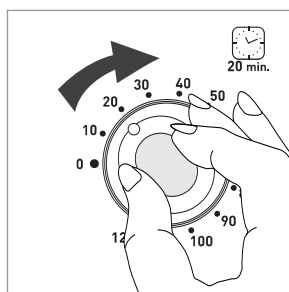
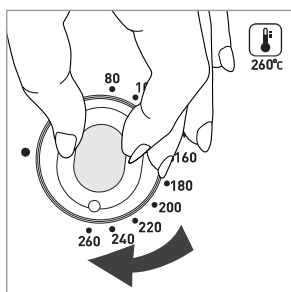
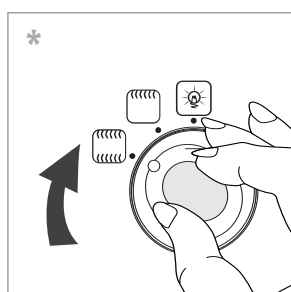
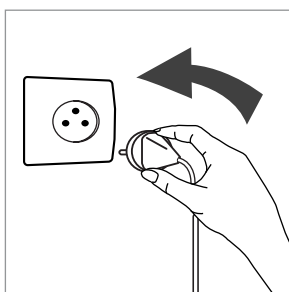
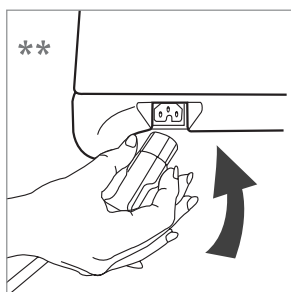
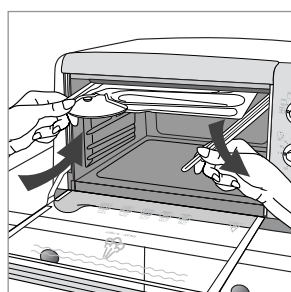
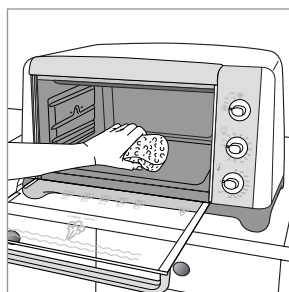
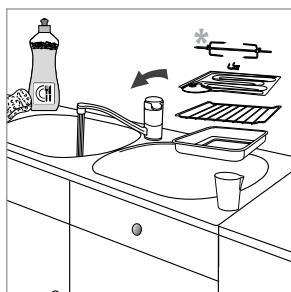
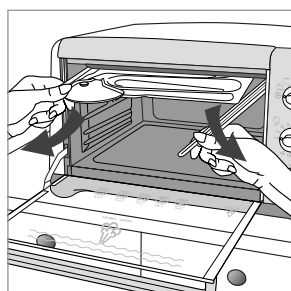
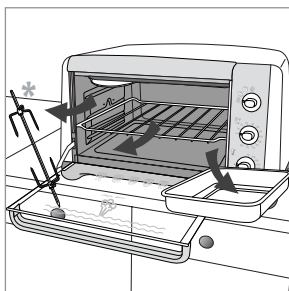
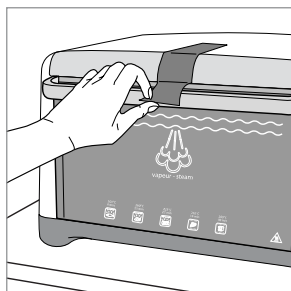
1. Selector de funciones: Horno, Gril, Calor giratorio*, Asador*, Descongelación*, Luz interior*
2. Botón temporizador
3. Botón de ajuste de temperatura
4. Resistencia superior abatible
5. Apertura soporte asador*
6. Paredes interiores autolimpiables (catálisis)
7. Suelo liso esmaltado
8. Luz interior*
9. Puerta
10. Paredes exteriores con revestimiento de plástico
11. Asa aislante
12. Kit asador*
13. Recipiente para agua difusor de vapor con pequeño depósito de llenado
14. Rejilla reversible
15. Fuente*
16. Vaso de llenado del recipiente*

Antes de cualquier utilización, leer las precauciones importantes.

Précautions importantes • Belangrijke instructies • Important safe-
guards • Precauzioni importanti • Precauciones inportantes



Avant la première utilisation • Vóór de eerste ingebruikname • Before first use • Al primo utilizzo • Antes de la primera utilización

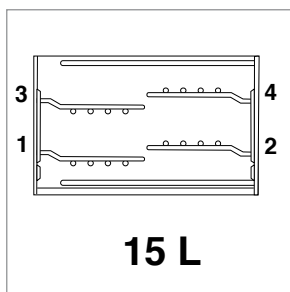


* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

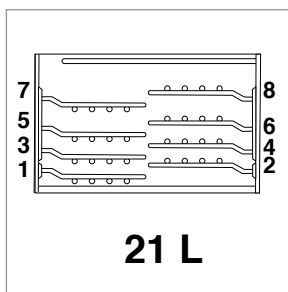
** This connector must always be firmly inserted.



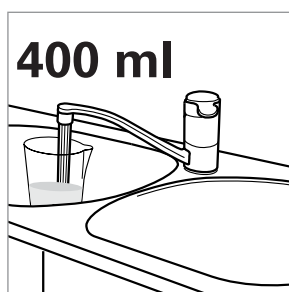
Fonction four • Ovenfunctie • Oven function • Funzione Forno • Función Horno



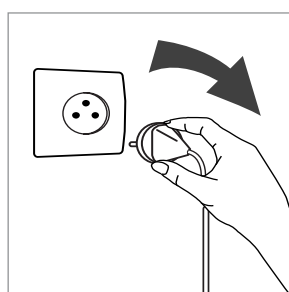
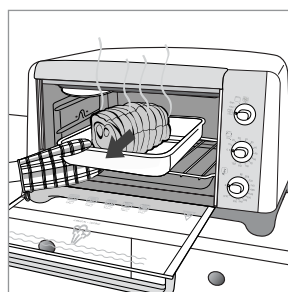
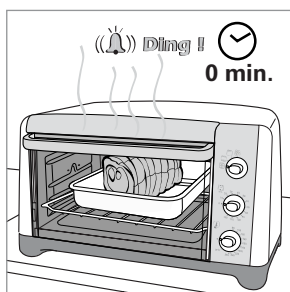
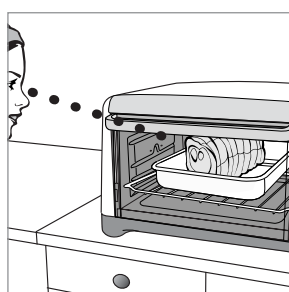
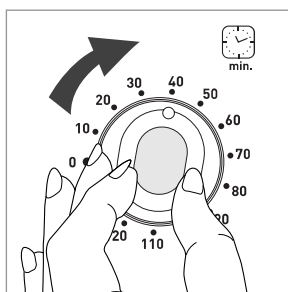
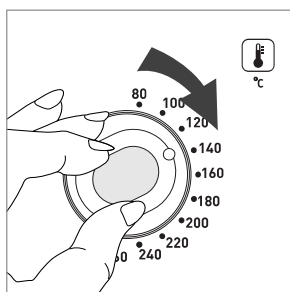
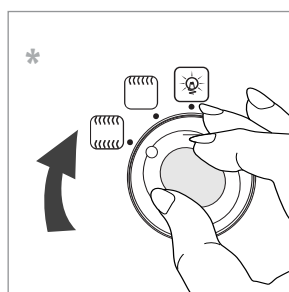
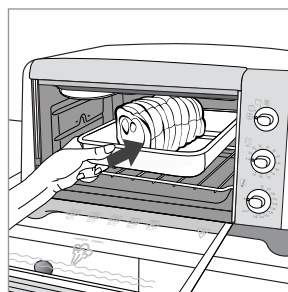
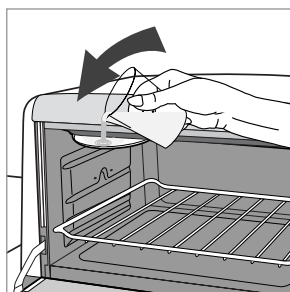
15 L



21 L



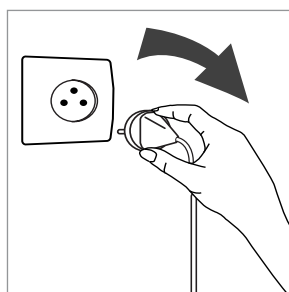
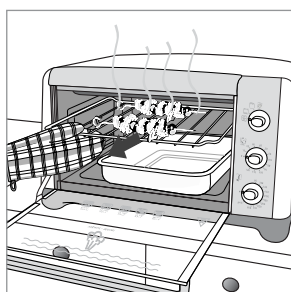
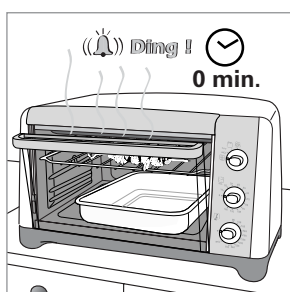
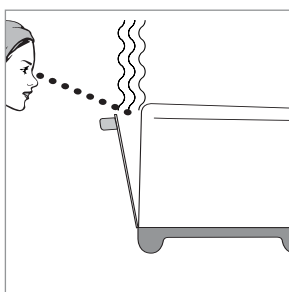
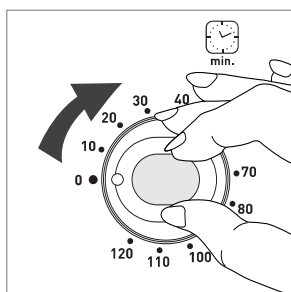
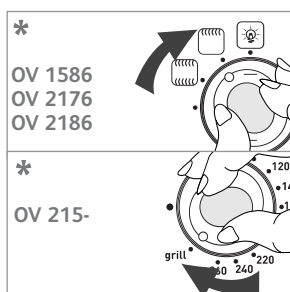
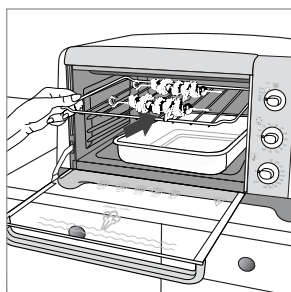
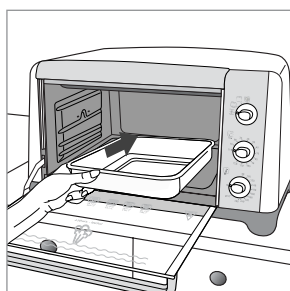
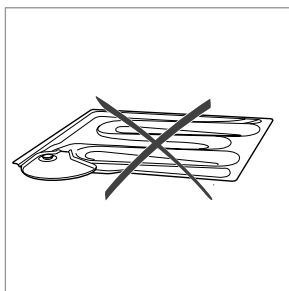
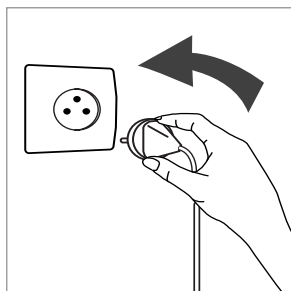
400 ml



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo



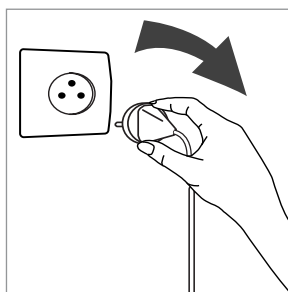
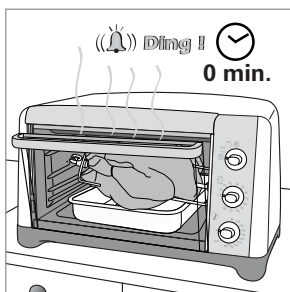
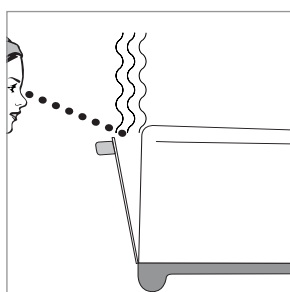
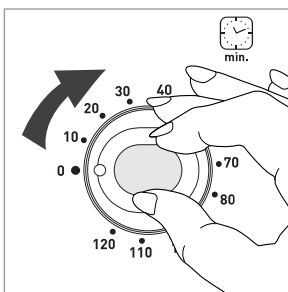
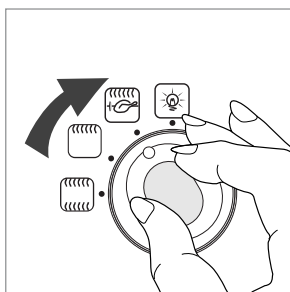
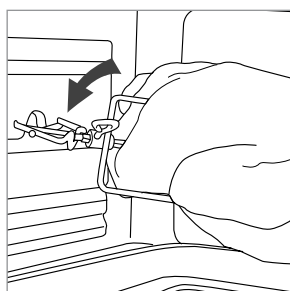
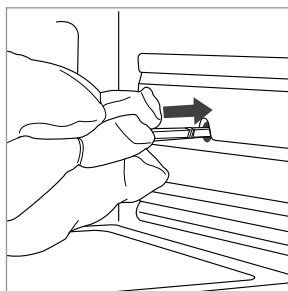
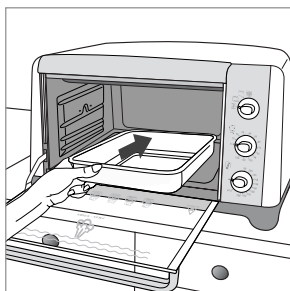
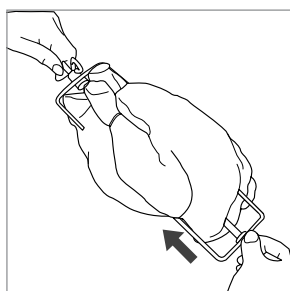
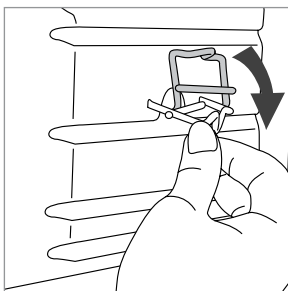
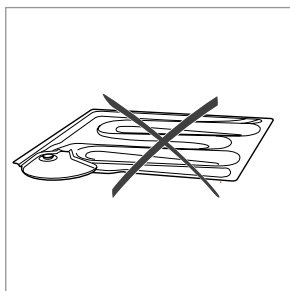
Fonction Grill • Grillfunctie • Grill function • Funzione Grill • Función Parrilla



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo



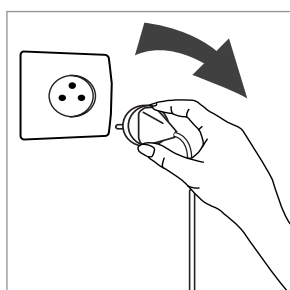
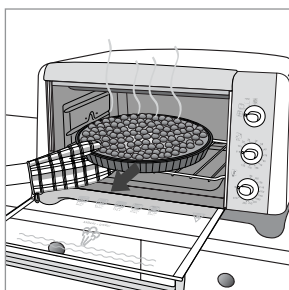
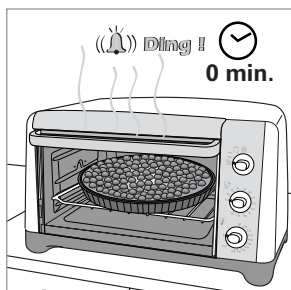
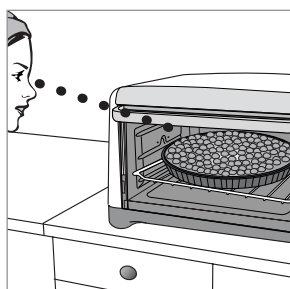
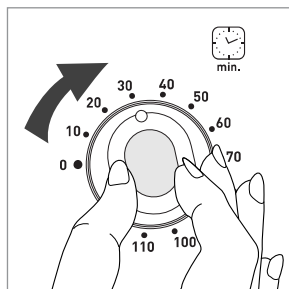
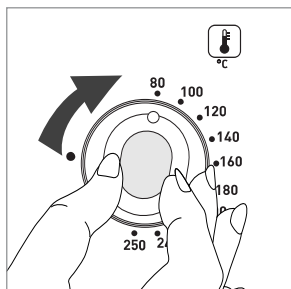
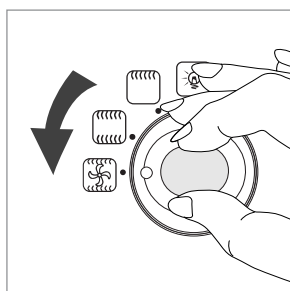
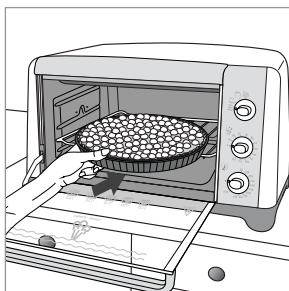
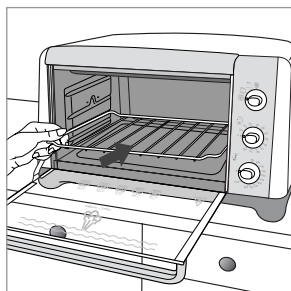
Fonction Tournebroche* • Draaispitfunctie* • Rotisserie function* • Funzione Girarrosto* • Función Asador*



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo



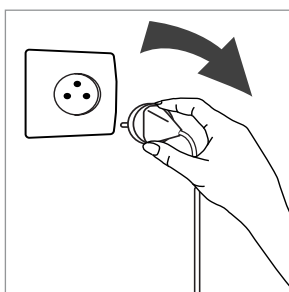
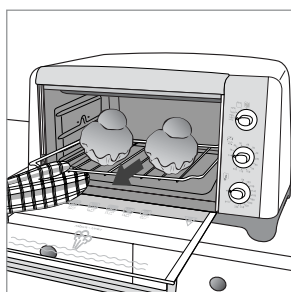
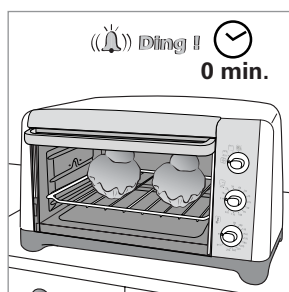
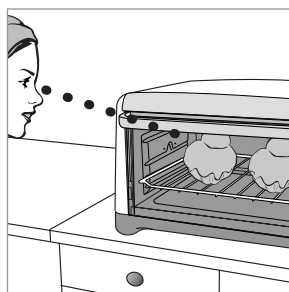
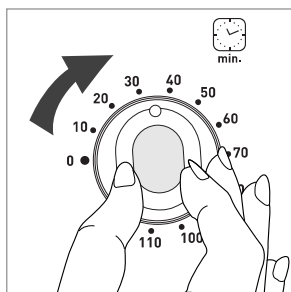
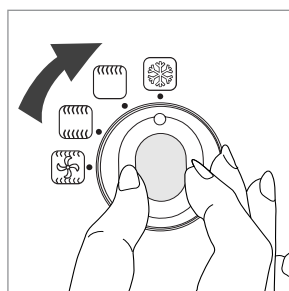
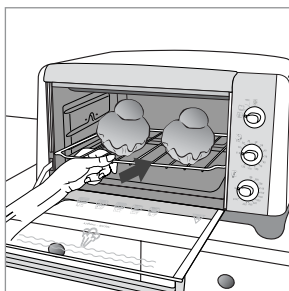
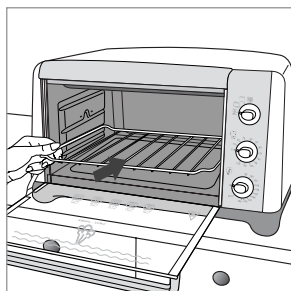
Fonction Chaleur tournante* • Heteluchtfunctie* • Fan oven function* • Funzione Ventilazione Forzata* • Función Calor giratorio*



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

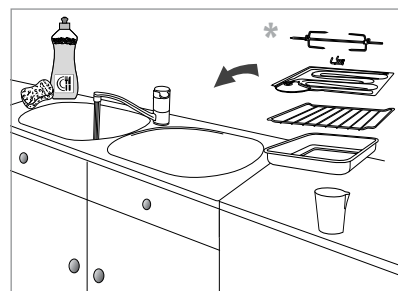
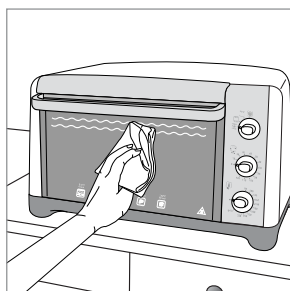
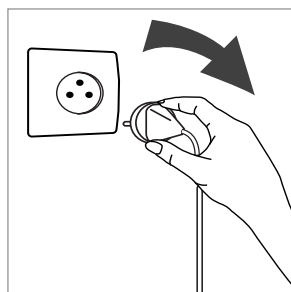
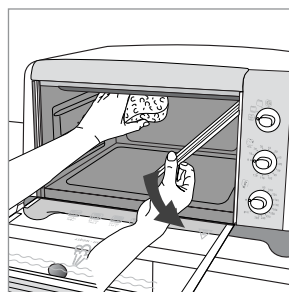
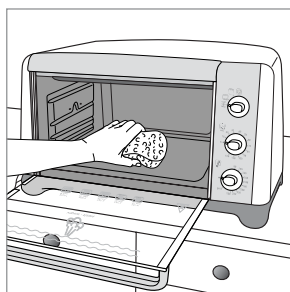
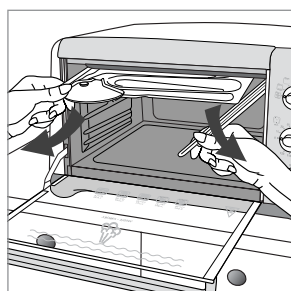
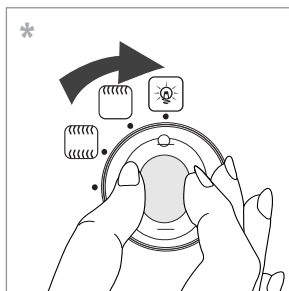
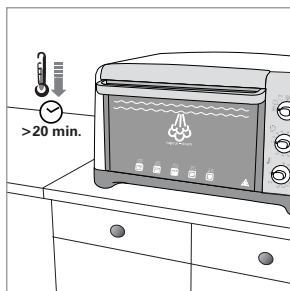


Fonction Décongélation* • Ontdooifunctie* • Defrost function*
• Funzione Scongellamento* • Función Descongelación*



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

Nettoyage • Reiniging • Cleaning • Pulizia • Limpieza



Nous vous conseillons de vider et de nettoyer votre bac après chaque utilisation. Détartrez-le toutes les 25 utilisations en le faisant tremper dans un mélange d'eau et de vinaigre blanc (50/50) pendant 1 heure. Dans le cas où un dépôt apparaît, détartrez-le plus souvent.

Wij raden u aan de waterbak na ieder gebruik leeg en schoon te maken. Ontkalk deze na 25 beurten door hem gedurende 1 uur te laten weken in een mengsel van water en huishoudazijn (50/50). In geval van veel kalkaanslag vaker ontkalken.

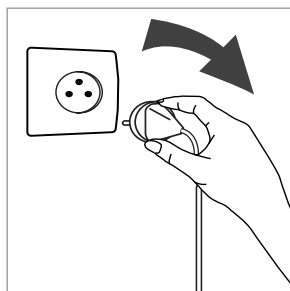
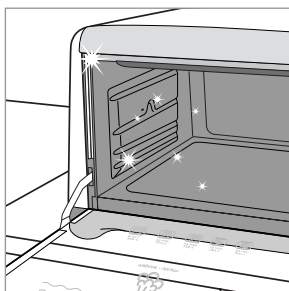
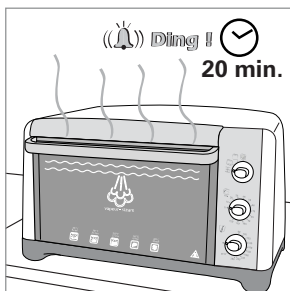
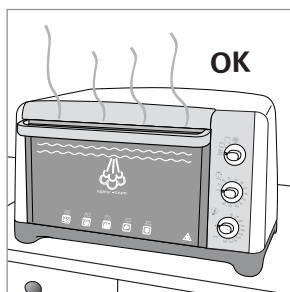
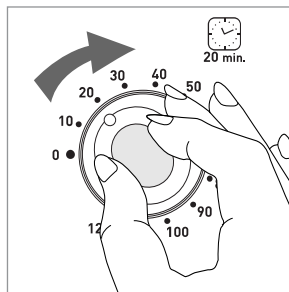
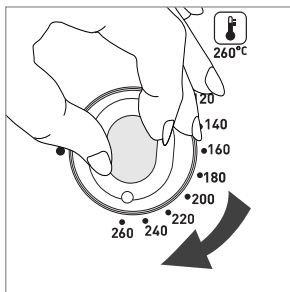
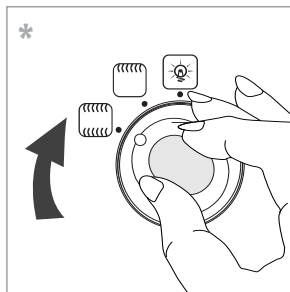
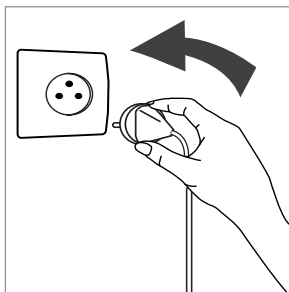
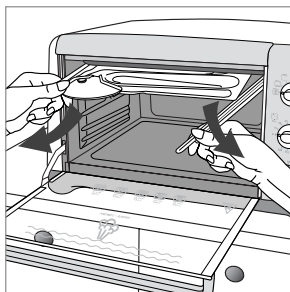
We advise that the water tank should be emptied and cleaned after every use. De-scale it after every 25 uses by immersing it in a mixture of water and white vinegar (50/50) for 1 hour. If a heavy deposit builds up, descale it more frequently.

Si consiglia di svuotare e pulire il serbatoio dopo ogni utilizzo. Effettuare inoltre l'operazione di decalcificazione ogni 25 utilizzi, immergendo il serbatoio in una soluzione di acqua e aceto bianco (50/50) per 1 ora. In caso di ulteriore presenza di calcare, l'operazione deve essere effettuata più frequentemente.

Le aconsejamos vaciar y limpiar su recipiente después de cada utilización. Desincrustelo cada 25 utilizaciones, poniéndolo a remojo en una mezcla de agua y vinagre blanco (50/50) durante 1 hora. Si tuviera depósito, debería desincrustarlo más a menudo.

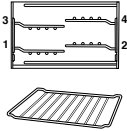
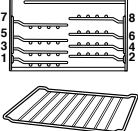
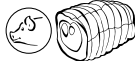
* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

**Fonction Catalyse • Zelfreinigingsfunctie • Catalytic cleaning function
• Funzione Catalizzatore • Función Catálisis**



* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

Recettes • Recepten • Recipes • Ricette • Recetas

		15 L	21 L	 °C	 min.
				15 L/21 L	15 L/21 L
 Pizza, Pizza, Pizza		3	5	260°C	25-30 min.
 Poisson, Vis, Fish		2	4	240°C	25-30 min.
 Poulet, Kip, Chicken		1	2	260°C	75-80 min.
 Rôti de boeuf, Rundvlees, Beef		2	3	260°C	50-55 min.**
 Rôti d'agneau, Lamsbout, Lamb		2	3	260°C	70-80 min.**
 Rôti de porc, Varkensrollade, Pork		2	3	260°C	80-90 min.
 Rôti de veau, Kalfsrollade, Veal		2	3	260°C	80-90 min.
 Tarte aux pommes, Appeltaart, Apple Tart		3	5	240°C	30-35 min.
 Gâteau, Mousselinetaart, Cake		1	1	160°C 180°C	35-40 min.
 Saucisses, Worstjes, Sausages		4	8		11 min.  8 min.

** Longer for well cooked meat

Forno Crousty Vap'

Il forno è dotato di un serbatoio per l'acqua che diffonde il vapore durante la cottura. La presenza del vapore assicura risultati ottimali: la carne cucinata sarà più morbida, ma sempre dorata e croccante.

L'uscita di vapore dal forno durante la cottura è del tutto normale. Il fenomeno non è pericoloso. Per riempire il serbatoio utilizzare l'apposito dosatore in dotazione: dopo averlo riempito versare lentamente l'acqua nell'apposito cassetto.

La quantità d'acqua non deve superare i 400 ml. Si consiglia di eliminare l'acqua che rimane nel serbatoio dopo ogni utilizzo.

Se si desidera cuocere tradizionalmente senza diffusione del vapore, è necessario verificare che il serbatoio sia vuoto.

Pollo arrosto a modo mio



4 persone



Facile



Ingredienti

1 pollo (1,3 kg)

1 grossa cipolla

2 spicchi d'aglio

1 piccolo pomodoro

1 rametto di timo fresco

2 cucchiaini di olio

1/2 bicchiere d'acqua

Sale e pepe

Preparazione

Insaporire l'interno del pollo con sale e pepe e farcirlo con il pomodoro e la cipolla tagliati in quattro, il rametto di timo e i due spicchi d'aglio con la pelle.

Salare e pepare l'esterno del pollo e irrorarlo con l'olio.

Cuocere in forno per 70-80 minuti a 260°C.

Al termine della cottura, tagliare il pollo a pezzi e tenere la carne al caldo nel forno socchiuso.

Recuperare la verdura dall'interno della carcassa e porla nel tegame. Mettere il tegame sul fuoco e riscaldare a fuoco vivace, aggiungendo l'acqua. Far ridurre fino a che il sugo non sarà dorato e saporito (si può utilizzare anche del brodo granulare di pollo).

I consigli dello chef

È possibile realizzare questa ricetta anche con altri volatili (anatra, faraona...) o utilizzando soltanto i petti

Un ottimo arrosto



4 persone



Molto facile



Ingredienti

1 arrosto di vitello da 800 g

1 spicchio d'aglio

1 pomodoro

1 carota

1 grossa cipolla

Preparazione

Scaldare l'olio in una casseruola di ghisa. Rosolare la carne da ogni lato a fuoco vivace.

Insaporire l'arrosto e aggiungere i rametti di timo e l'aglio con la pelle.

Mettere l'arrosto in una teglia. Cuocere in forno per 85 minuti a 260°C.

Recuperare il fondo di cottura e versarlo nella casseruola.

Aggiungere la carota tagliata finemente, il pomodoro in quarti, la cipolla tritata e una foglia di alloro. Se necessario aggiungere un po' di acqua tiepida e far ridurre fino a quando il sugo non sarà dorato (si può utilizzare anche del sugo granulare).

Trote al limone verde e timo



2 persone



Molto facile



Ingredienti

2 trote da 250 g
1 scalogno tagliato finemente
2 rametti di timo fresco
125 g di burro
5 cl di panna liquida
1 limone (preferibilmente verde)
Il succo di 1/2 limone
1/2 bicchiere di vino bianco secco
Sale e pepe

Preparazione

Imburrare una teglia da forno e spargere sul fondo lo scalogno finemente tagliato.

Tagliare il limone verde in otto spicchi. Farcire l'interno di ogni trota con uno spicchio di limone, un pezzetto di timo, sale e pepe.

Disporre le trote nella teglia e coprirle col vino bianco. Cuocere in forno per 25 minuti a 240°C.

Recuperare il fondo di cottura e versarlo in una casseruola. Far cuocere il fondo per 2-3 minuti. Aggiungere il succo del limone, la panna e far ridurre. Aggiungere il burro a dadini e mescolare con una frusta.

Aggiungere sale e pepe alla salsa e versarla sulle trote.

Decorare con i restanti spicchi di limone verde.

I consigli dello chef

È possibile realizzare questa ricetta con tutti i tipi di pesce intero o a filetti (salmone, tonno, nasello...).

Per rendere la ricetta più leggera sostituire il burro con panna liquida. Per legare la salsa, utilizzare un ingrediente legante (amido di mais).

Mele al forno



4 persone



Facile



Ingredienti

4 mele boskoop o renette
30 g di zucchero
30 g di mandorle in polvere
30 g di burro
Il succo di 1/2 limone
1 tuorlo d'uovo
15 cl di sidro secco

Preparazione

Lavare le mele. Tagliare con un coltello un "cappello" di circa 1 cm a ogni frutto. Togliere il torsolo e i semi con l'apposito vuotamele.

Mescolare lo zucchero, le mandorle in polvere, il burro, il succo di limone e il tuorlo d'uovo e farcire le mele con l'impasto ottenuto.

Spolverare con zucchero. Rimettere il "cappello" su ogni frutto. Porre le mele in una teglia da forno. Cospargerle di sidro.

Cuocere in forno a 240°C per 50 minuti bagnando regolarmente le mele con il loro succo di cottura.

Servire calde.

I consigli dello chef

Accompagnare il dessert con gelato alla vaniglia cosperso di cannella e guarnire con un biscotto.

Per verificare la cottura, inserire nel frutto la lama di un coltello: se entra facilmente le mele sono pronte.

Crème caramel



4 persone

Ingredienti

250 ml di latte (preferibilmente intero)

3 uova intere

75 g di zucchero a velo

Qualche goccia di estratto di vaniglia

Utensili

4 o 5 coppette da forno



Molto facile

Preparazione

Far scaldare il latte in un pentolino. Aggiungere l'estratto di vaniglia.

In un'altra casseruola, mettere 25 g di zucchero con un po' d'acqua e cuocere a fuoco vivace fino ad ottenere del caramello.

In una scodella, rompere le uova e aggiungere 50 g di zucchero.

Sbattere con una frusta e montare le uova con lo zucchero.

Aggiungere lentamente il latte e mescolare delicatamente senza sbattere.

Versare un po' di caramello sul fondo di ogni coppetta.

Riempire gli stampi.

Cuocere a bagno maria a 260° C per 30 minuti.

Lasciar raffreddare. Sformare il crème caramel staccandoli dagli stampi con la lama umida di un coltello e ponendoli su un piatto. Mettere in frigorifero.

I consigli dello chef

Per ottenere un dessert più cremoso utilizzare solo i tuorli. In questo caso, servire i crème caramel nelle coppette da forno (sarà impossibile toglierli dagli stampi)

Per verificare la cottura, inserire nei crème caramel la lama di un coltello. I budini sono cotti se la lama fuoriesce asciutta e pulita.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Consigli di sicurezza

Leggete attentamente le istruzioni e consultate per ogni esigenza il "Manuale utente".

- Il presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle vigenti norme di sicurezza.
- In virtù della diversità delle norme vigenti, se il presente apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, si raccomanda di sottoporlo per verifica ad un centro assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o, in caso di mancata sorveglianza, da altre persone le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali non ne consentano un utilizzo in tutta sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Evitate di spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- Il presente apparecchio non è stato concepito per essere incassato.
- Sistemate il forno su un piano di lavoro stabile o su un mobile da cucina che resista ad una temperatura di almeno 90°C. Attorno all'apparecchio l'aria deve circolare liberamente.
- Lasciate una distanza di almeno 2 cm circa tra gli alimenti e la resistenza superiore.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di fumo o odori di nuovo; tale fenomeno è assolutamente normale e scomparirà rapidamente.
- Vi consigliamo di far funzionare la prima volta il forno a vuoto (senza griglia), con il termostato a +/-260°C per circa 15 - 20 minuti.
- Verificate che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Non utilizzate un apparecchio che:
 - presenti un cavo difettoso o danneggiato;
 - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
 In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine d'evitare eventuali pericoli.
- Verificate che l'impianto elettrico sia idoneo ad alimentare un apparecchio di questa potenza.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra.
- Assicuratevi che il cavo non penda lungo il forno o entri in contatto con le sue parti calde. Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
- Scollegate l'apparecchio dopo l'utilizzo o prima delle operazioni di pulizia.
- Onde evitare eventuali rischi di folgorazione, non immergete per nessun motivo il cavo elettrico, la presa di corrente o l'apparecchio stesso in acqua o altri liquidi.

- Non posizionate l'apparecchio in prossimità di fonti di calore o elementi elettrici. Non ponetelo su altri apparecchi.
- Manipolate con precauzione lo sportello del forno: qualsiasi urto brutale o eccessivo sbalzo termico può causare la rottura del vetro (vetro temprato per evitare schegge e, quindi, qualsiasi pericolo per l'utilizzatore).
- Il presente apparecchio elettrico funziona a temperature elevate suscettibili di causare eventuali bruciature. Nonostante l'elevata protezione termica, evitate di toccare le parti metalliche e il vetro.
- La temperatura dello sportello e della superficie esterna è elevata con l'apparecchio in funzione. Utilizzate quindi le maniglie e gli appositi pomelli. Utilizzate dei guanti, ove necessario.
- In caso di fiamme scaturite dagli alimenti, non tentate in nessun caso di spegnerle con acqua. Soffocate le fiamme con un panno umido. Scollegate l'apparecchio e non aprite lo sportello.
- Evitate di collocare prodotti infiammabili in prossimità o sotto il mobile che supporta l'apparecchio.
- Evitate di far funzionare l'apparecchio al di sotto di pensili, mensole o in prossimità di materiali infiammabili come tende, tendine, tappezzeria...
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di calore.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate nessun oggetto sopra a quest'ultimo (*utensili da cucina, griglie, oggetti vari...*).
- Non sistemate fogli di alluminio sotto l'apparecchio per proteggere il piano di lavoro, tra gli elementi riscaldanti, a contatto con le pareti interne o le resistenze: vi è infatti il rischio di danneggiare gravemente il forno **o rovinare il piano di lavoro**.
- Evitate d'introdurre qualsiasi oggetto all'interno dei fori di ventilazione, rischiando di ostruirli. Evitate l'utilizzo di prodotti di pulizia particolarmente aggressivi (*nella fattispecie decapanti a base di soda*), spugne raschianti o tamponi abrasivi. Non utilizzate prodotti di pulizia specifici per metalli.
- Per questioni di sicurezza, evitate di smontare l'apparecchio da soli; contattate invece un centro assistenza autorizzato.
- Il presente apparecchio è stato progettato per il solo utilizzo domestico: qualsiasi utilizzo professionale, non idoneo o comunque non conforme alla modalità d'impiego prescritta non vincolerà il fabbricante ad alcuna responsabilità né garanzia.

A seconda del modello:

- Utilizzo del timer: per impostare tempi inferiori a 25 minuti, girate la manopola fino a 30 minuti e riportatela indietro sul tempo desiderato.

Conservate queste istruzioni



- FR Participons à la protection de l'environnement !
Ⓢ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.
- GB-IE Environment protection first !
Ⓢ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➡ Leave it at a local civic waste collection point.
- DE-AT Denken Sie an den Schutz der Umwelt !
Ⓢ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.
- BE Participons à la protection de l'environnement !
Ⓢ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.
Samen het milieu beschermen !
Ⓢ Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen
➡ Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.
- NL Wees vriendelijk voor het milieu !
Ⓢ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.
- IT Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !
Ⓢ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.
- ES ¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!
Ⓢ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada
- PT Protecção do ambiente em primeiro lugar!
Ⓢ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados
➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.
- GR Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!
Ⓢ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➡ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.
- PL Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!
Ⓢ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi
➡ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.
- HU Első a környezetvédelem!
Ⓢ Az Ön terméké értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
➡ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.
- CZ Podílejme se na ochraně životního prostředí!
Ⓢ Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
➡ Svězte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.
- SK Podielajme sa na ochrane životného prostredia!
Ⓢ Váš prístroj obsahuje čtené zhodnotitelné alebo recyklovateľné materiály.
➡ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.