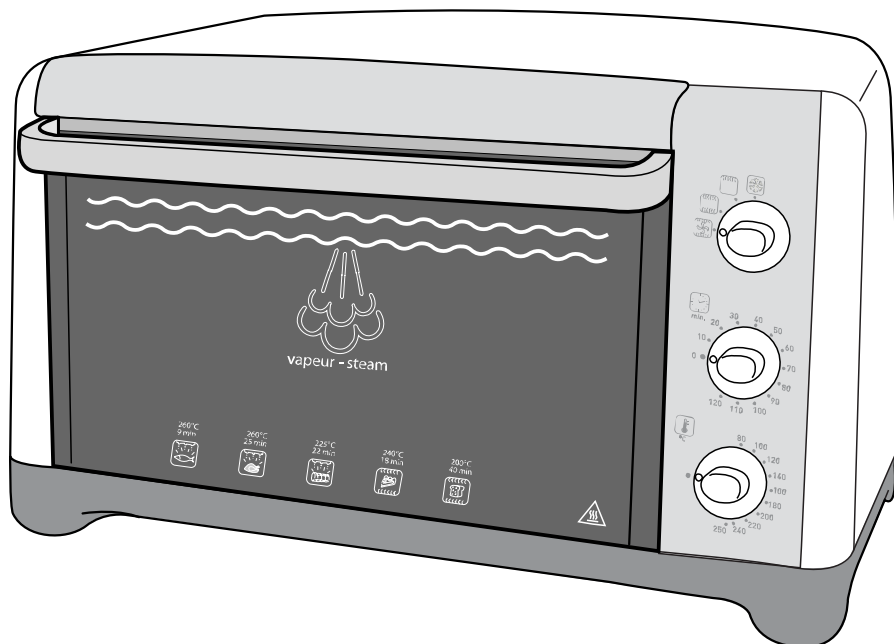
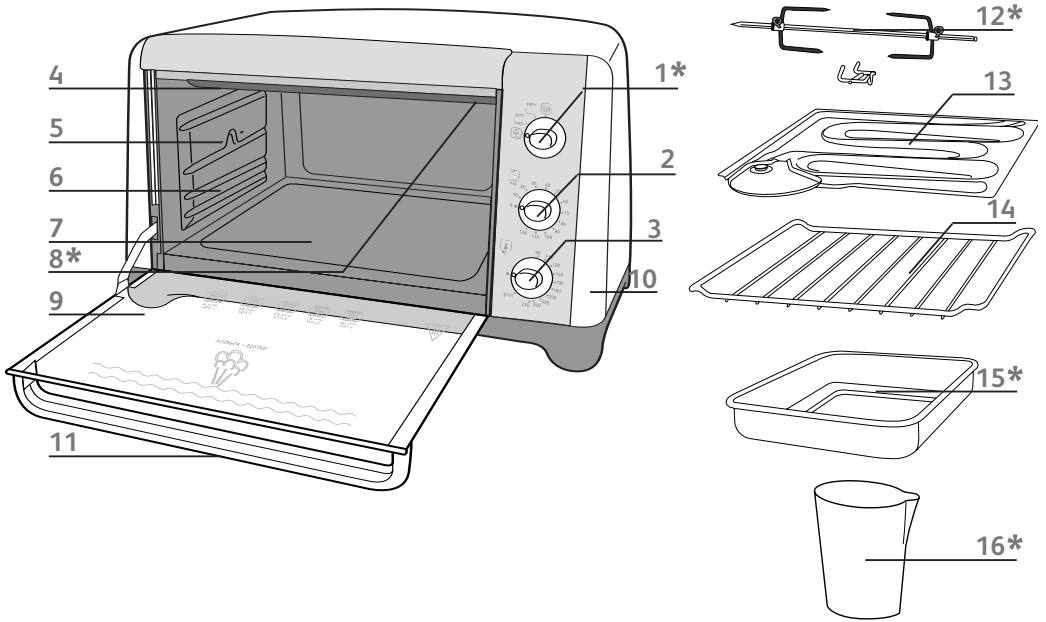


CROUSTY VAP'

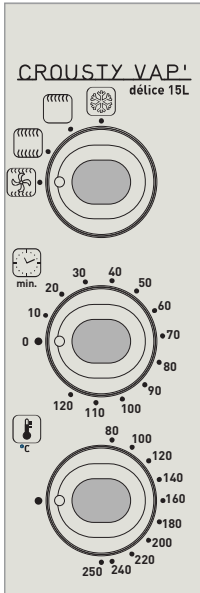


Guide d'utilisation • Gebruiksaanwijzing • User's manual
Manuale utente • Guía del usuario

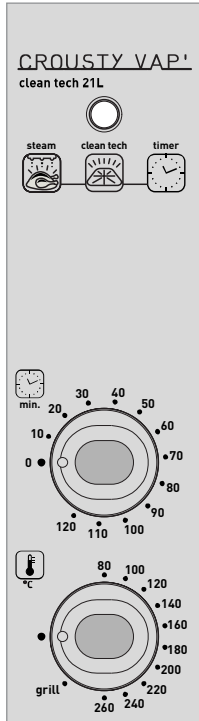
www.groupeseb.com



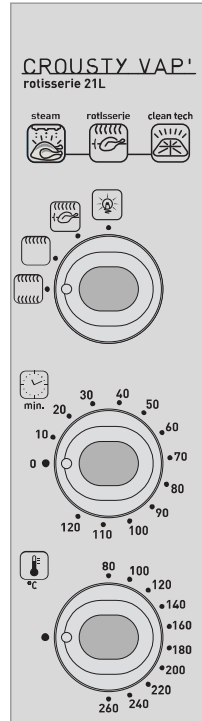
OV 1586



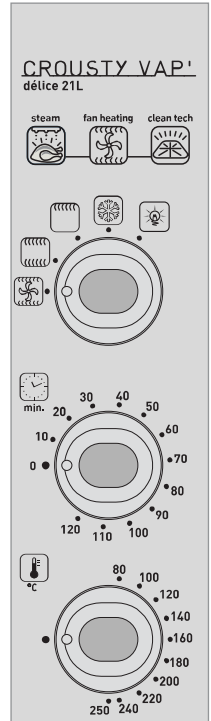
OV 215-



OV 2176



OV 2186



Description

1. Sélecteur de fonctions* : Four, Gril, Chaleur tournante*, Tournebroche*, Décongélation*, Lumière intérieure*
2. Bouton minuterie
3. Bouton de réglage de température
4. Résistance supérieure rabattable
5. Ouverture support tournebroche*
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 tournebroche*
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. Vulbeker 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 interior 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*

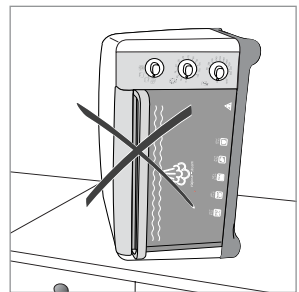
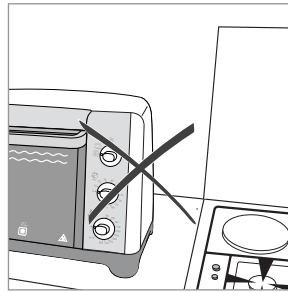
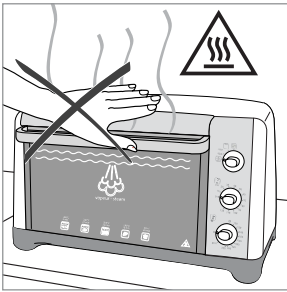
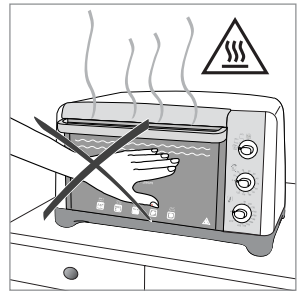
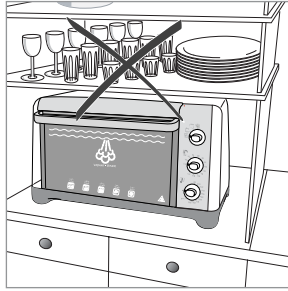
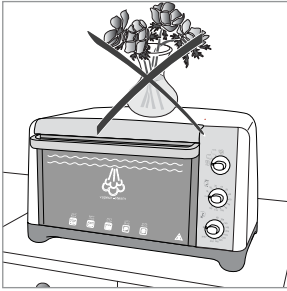
Prima di ciascun utilizzo, leggere attentamente la pagina "Precauzioni importanti".

Descripción

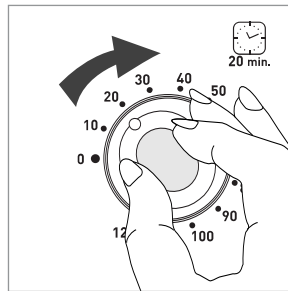
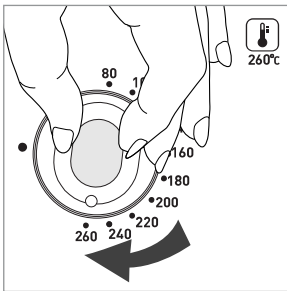
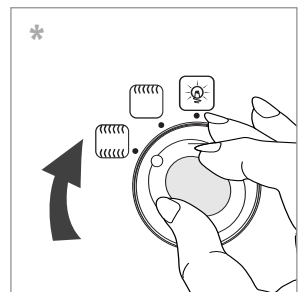
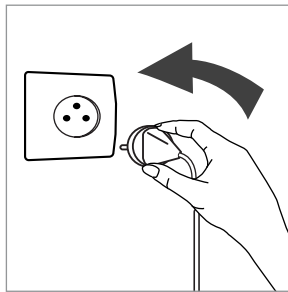
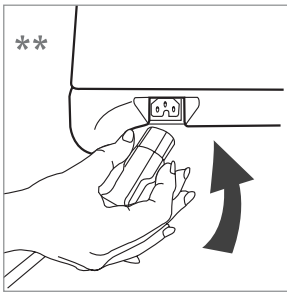
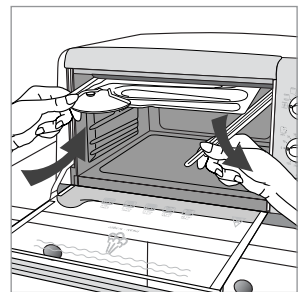
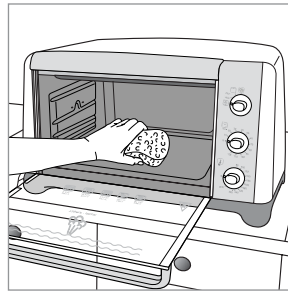
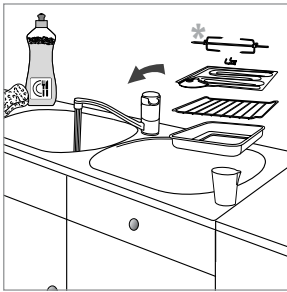
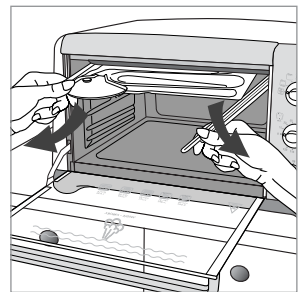
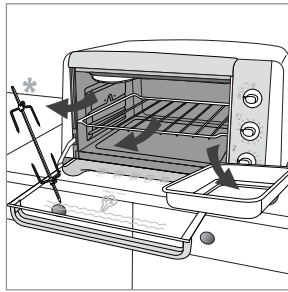
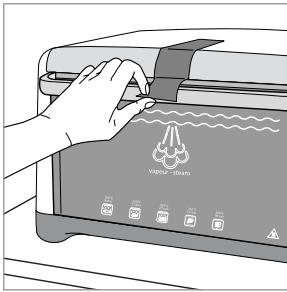
1. Selector de funciones: Horno, Gril, Calor giratorio*, Asador*, Descongelación*, Luz interior*
2. Botón temporizador
3. Botón de ajuste de temperatura
4. Resistencia superior abatible
5. Apertura soporte asador*
6. Paredes interiores autolimpiables (catálisis)
7. Suelo liso esmaltado
8. Luz interior*
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

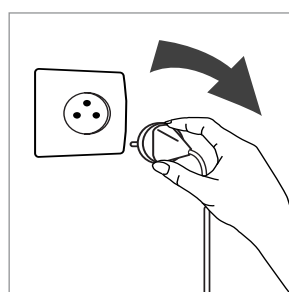
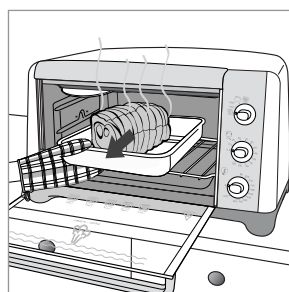
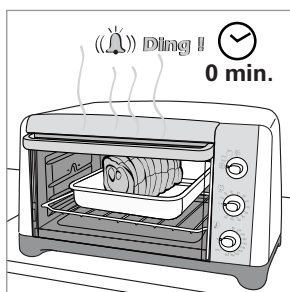
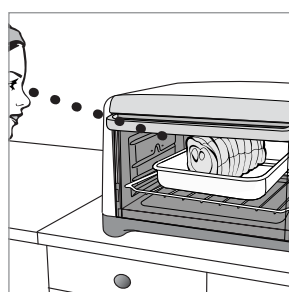
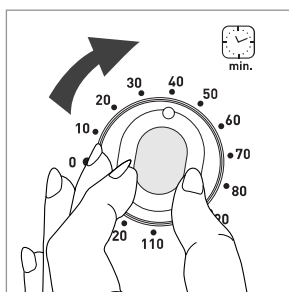
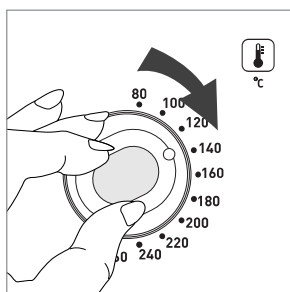
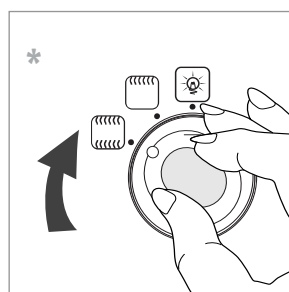
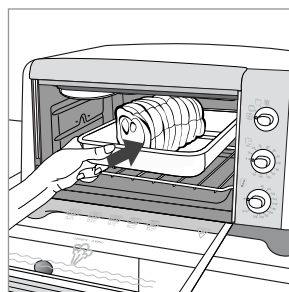
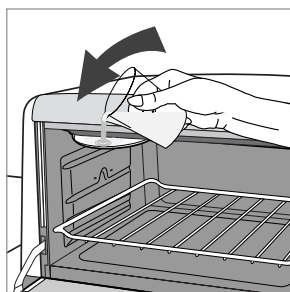
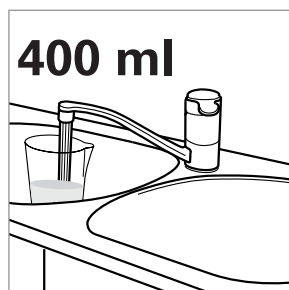
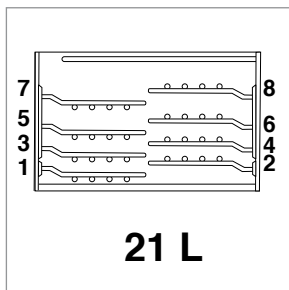
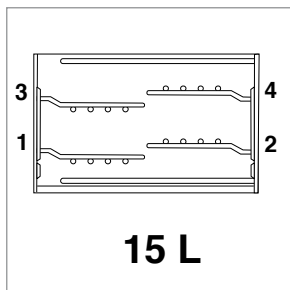


* selon modèle • afhankelijk van het model • depending on model • a seconda del modello • según modelo

** This connector must always be firmly inserted.



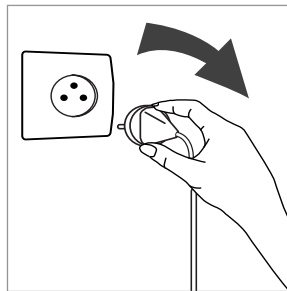
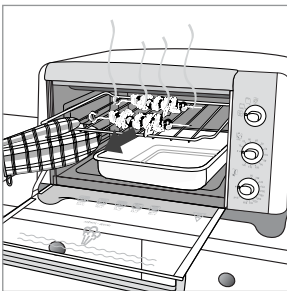
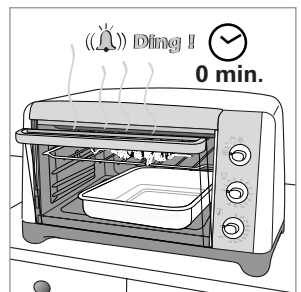
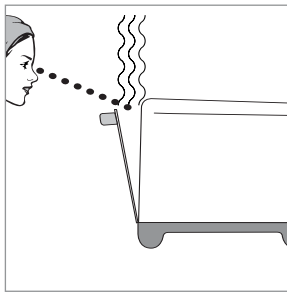
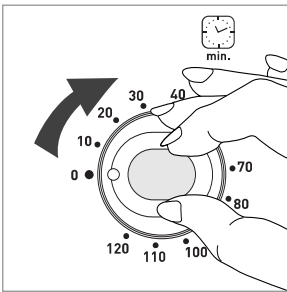
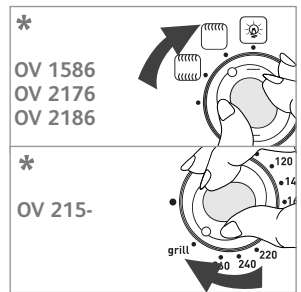
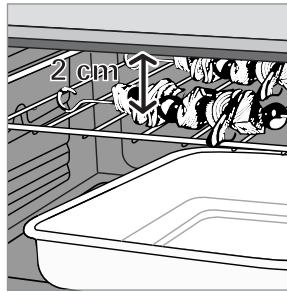
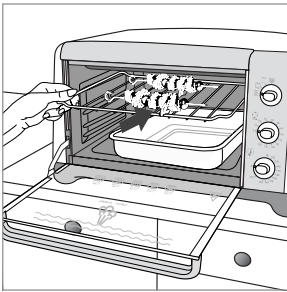
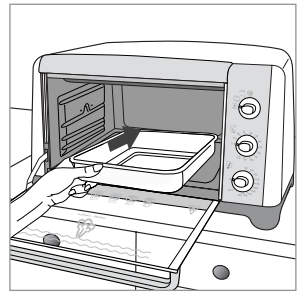
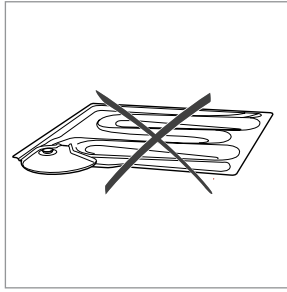
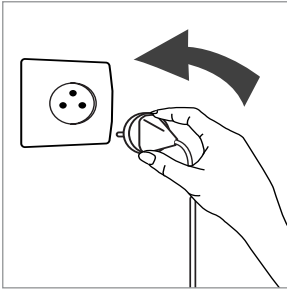
Fonction four • Ovenfunctie • Oven function • Funzione Forno • Función Horno



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



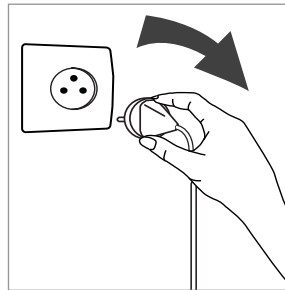
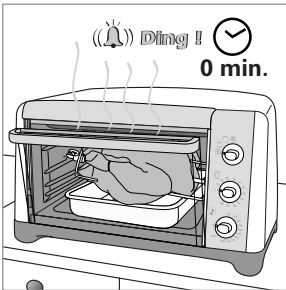
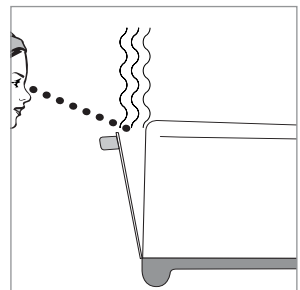
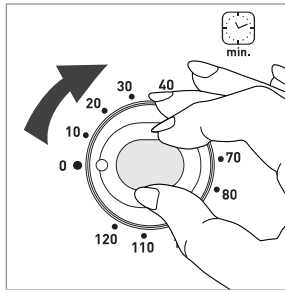
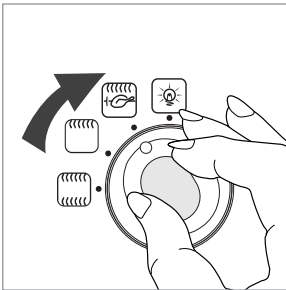
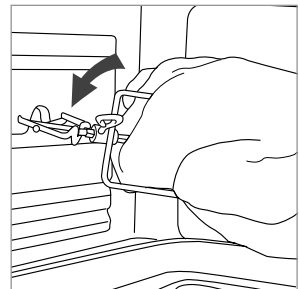
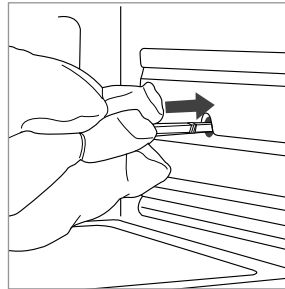
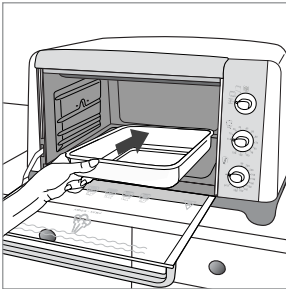
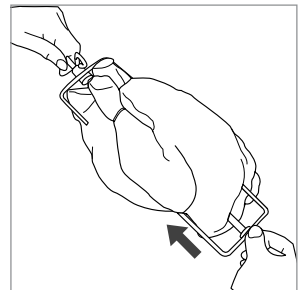
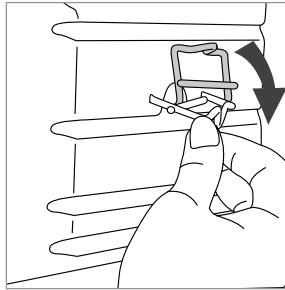
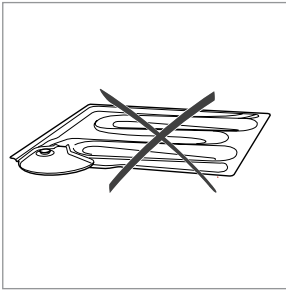
Fonction Grill • Grillfunctie • Grill function • Funzione Grill •
Función Parrilla



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



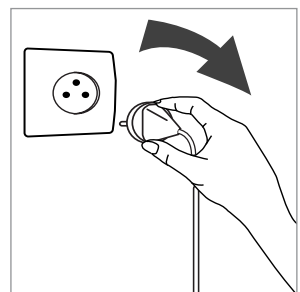
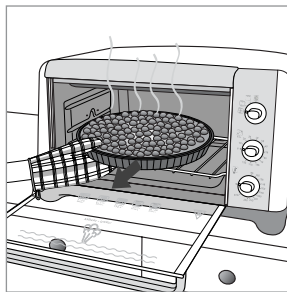
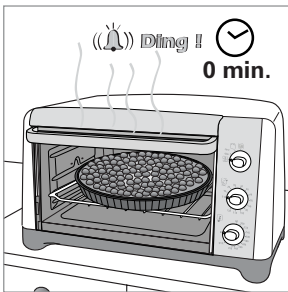
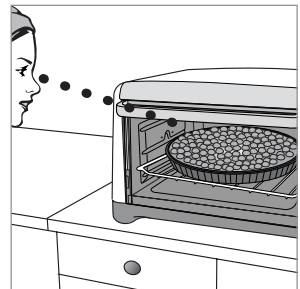
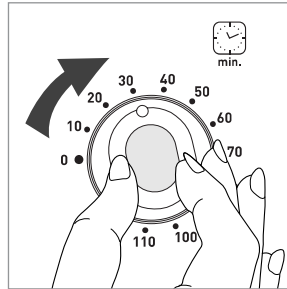
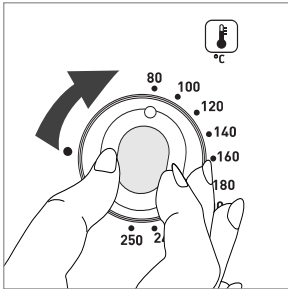
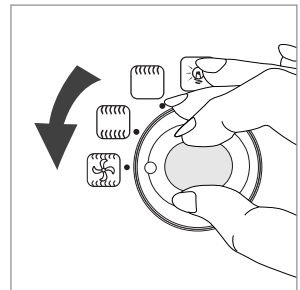
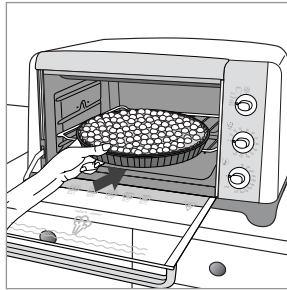
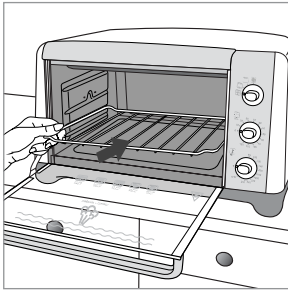
Fonction Tournebroche* • Draaispitfunctie* • Rotisserie function* • Funzione Girarrosto* • Función Asador*



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



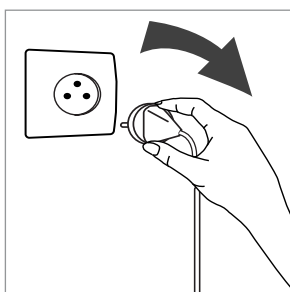
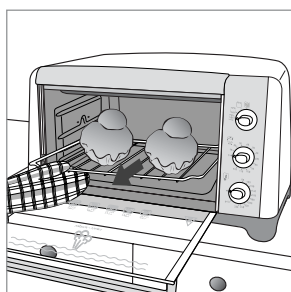
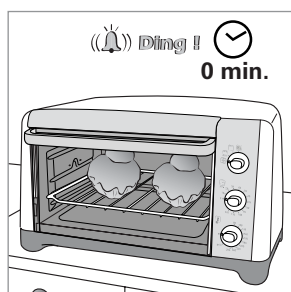
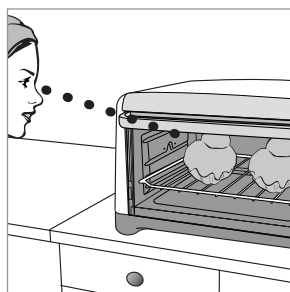
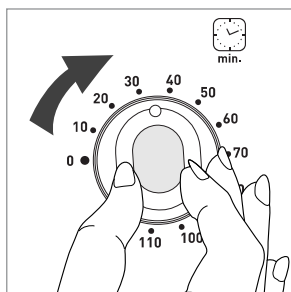
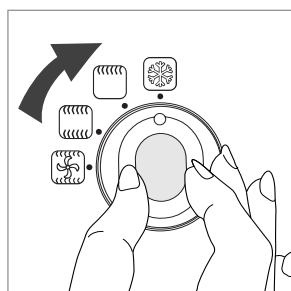
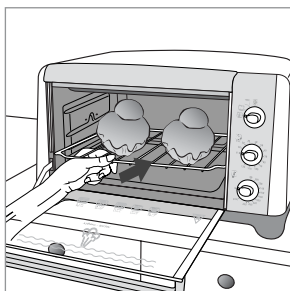
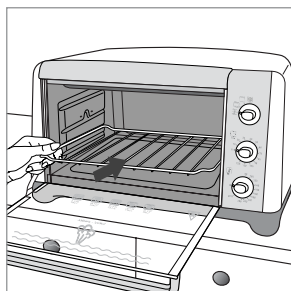
Fonction Chaleur tournante* • Heteluchtfunctie* • Fan oven function* • Funzione Ventilazione Forzata * • Función Calor giratorio*



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

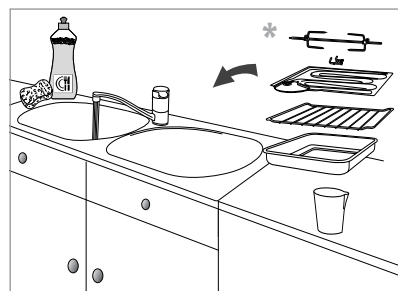
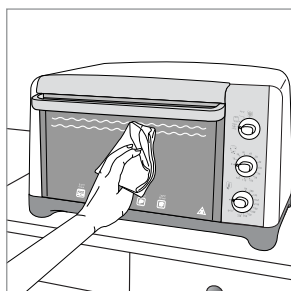
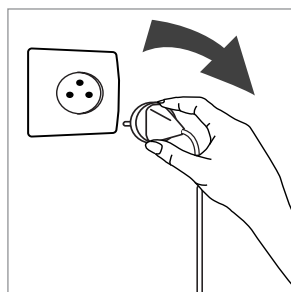
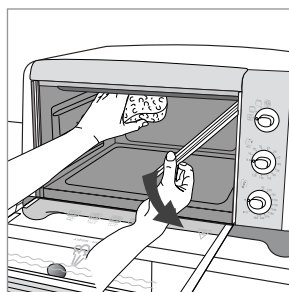
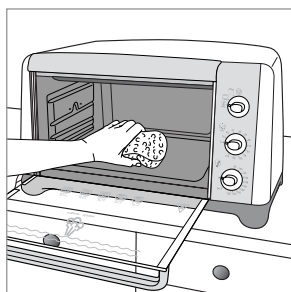
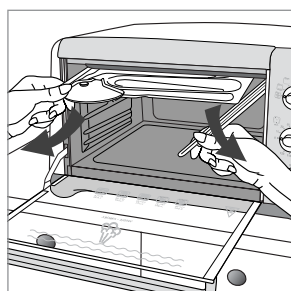
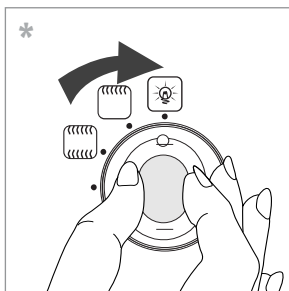
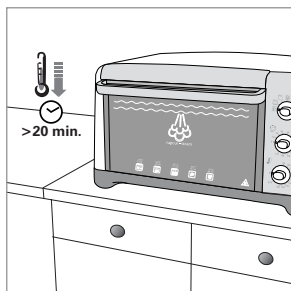


Fonction Décongélation* • Ontdooifunctie* • Defrost function*
• Funzione Scongelamento* • Función Descongelación*



* 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.

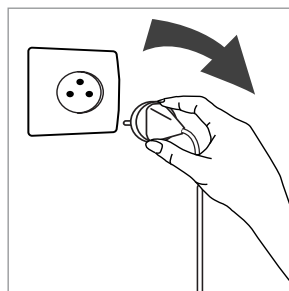
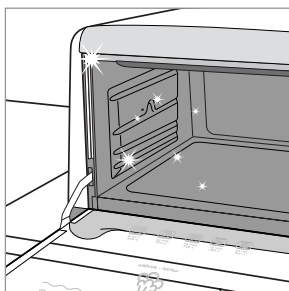
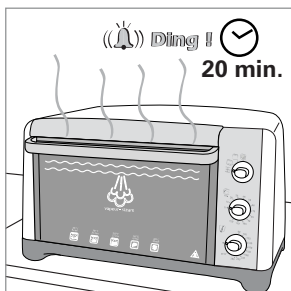
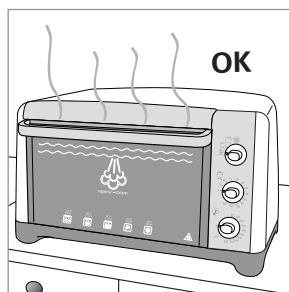
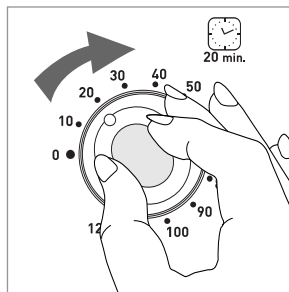
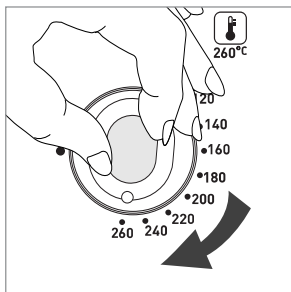
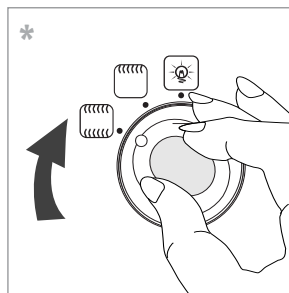
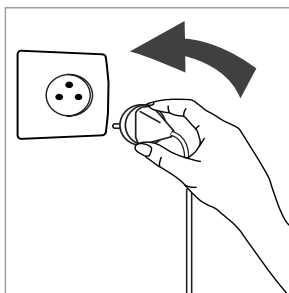
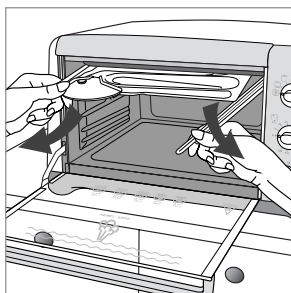
We advise that the water tank should be emptied and cleaned after every use. De-scale it after every 25 uses by immersing it in a mixture of water and white vinegar (50/50) for 1 hour. If a heavy deposit builds up, descale it more frequently.

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 • Retetas

		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

de Crousty Vap' oven

Uw oven is voorzien van een waterbak om tijdens het bakken stoom te verspreiden. Dankzij de stoom zal uw vlees malser worden, terwijl het korstje goudkleurig en knapperig blijft. Het is heel normaal dat er tijdens het bakken stoom uit uw oven ontsnapt. Dit verschijnsel is niet gevaarlijk.

Gebruik voor het vullen van de bak de meegeleverde beker: Vul deze met water en giet dit langzaam in het bakje.

De hoeveelheid water mag niet meer dan 400 ml zijn. Wij raden u aan het eventueel in de bak resterende water na ieder gebruik weg te gooien.

Indien u wilt bakken zonder stoom, controleer dan of er geen water in de bak zit.

Mijn eigen kiprollade



4 personen



Eenvoudig



Ingrediënten

1 kip (1,3 kg)

1 grote ui

2 knoflookteentjes

1 kleine tomaat

1 takje verse tijm

2 eetlepels olie

1/2 glas water

zout en peper

Bereiding

Bestrooi de binnenzijde van de kip met peper en zout. Vul hem met de tomaat en de in vieren gesneden ui, het takje tijm en de 2 knoflookteentjes in hun schil.

Breng de buitenzijde van de kip op smaak en besmeer hem met olie. Gedurende 70-80 minuten in de oven op 260°C bakken.

Meteen uit de oven de kip in stukken snijden en het vlees warm houden in de oven met een halfgeopende deur.

Haal de groenten uit de binnenzijde van de kip en leg ze op een schaal. Zet de schaal op hoog vuur om de groenten op te warmen en voeg water toe. Laten inkoken tot u een heldere, smakelijke jus verkregen heeft (u kunt ook gedroogde gevogeltefond gebruiken).

De adviezen van de chef-kok

U kunt dit recept ook met ander gevogelte (eend, parelhoen...) maken of uitsluitend kipfilet gebruiken.

Een lekkere rollade



4 personen



Zeer eenvoudig



Ingrediënten

800 g kalfsrollade

1 knoflookteentje

1 tomaat

1 wortel

1 grote ui

Bereiding

Verhit de olie in een gietijzeren braadpan. Bak het vlees aan alle zijden op hoog vuur aan. Breng de rollade op smaak, voeg de takjes tijm en de knoflook in zijn schil toe.

Doe de rollade in een ovenschaal. De rollade gedurende 85 minuten in de oven op 260°C bakken.

Bewaar het bakvocht en doe dit in de braadpan.

Voeg er de in kleine stukjes gesneden wortel, de in partjes gesneden tomaat, de gehakte ui en het laurierblad aan toe. Voeg, indien nodig, een beetje lauw water toe en laat het geheel inkoken tot u een heldere jus verkregen heeft (u kunt ook gedroogde sausfonds gebruiken).

Forel met limoen en tijm



2 personen



Zeer eenvoudig



Ingrediënten

2 forellen van 250 g

1 fijngesneden sjalotje

2 takjes verse tijm

125 g boter

5 cl vloeibare zure room

1 citroen (bij voorkeur een limoen)

Het sap van een halve citroen

1/2 glas droge witte wijn

zout en peper

Bereiding

Beboter een ovenschaal en strooi het fijngesneden sjalotje over de bodem.

Snijd de limoen in acht partjes. Vul de buikholte van de forellen met een partje citroen, een stukje tijm, zout en peper.

Leg de forellen in een schaal en bedek ze met de witte wijn. Gedurende 25 minuten in de oven op 240°C bakken.

Bewaar het bakvocht en doe dit in een steelpannetje.

Laat dit bakvocht 2 tot 3 minuten koken. Voeg het citroensap en de zure room toe en laat de saus inkoken. Voeg de boter in kleine klontjes toe en roer de saus met een garde.

Breng deze saus op smaak en schenk hem over de forellen.

Versier ze met de resterende partjes limoen.

De adviezen van de chef-kok

U kunt dit recept maken met iedere willekeurige hele vis of visfilet (zalm, tonijn, koolvis...).

Voor een lichtere saus vervangt u de boter door vloeibare zure room. Gebruik een bindmiddel (maïszetmeel) om de saus te binden.

Appels uit de oven



4 personen



Eenvoudig



Ingrediënten

4 appels Schone van Boskoop of goudrenet

30 g suiker

30 g amandelpoeder

30g boter

sap van een halve citroen

1 eidooier

15 cl droge cider

Bereiding

Was de appels. Snijd met een mes van iedere vrucht een kapje van ca. 1 cm af. Verwijder het klokhuis met een appelboor.

Meng de suiker, de amandelpoeder, de boter, het citroensap en de eidooier met elkaar en vul hier de appels mee.

Bestrooi ze met suiker. Zet de kapjes terug op de vruchten.

Zet de appels in een ovenschaal. Schenk er de cider over.

Gedurende 50 minuten in de oven op 240°C bakken en daarbij regelmatig het bakvocht over de vruchten schenken.

Meteen uit de oven opdienen.

De adviezen van de chef-kok

Serveer dit dessert met vanille-ijs bestrooid met kaneel en een zandkoekje.

Prik in het fruit met een mes om te kijken of het gaar is. Wanneer het mes gemakkelijk in het vruchtvlees verdwijnt, zijn de appels gaar.

Crème caramel



4 personen

Ingrediënten

250 ml melk (bij voorkeur volle melk)

3 hele eieren

75 g basterdsuiker

Enkele druppels vanille-extract.

Materiaal

4 of 5 ovenschaaltjes



Zeer eenvoudig



Bereiding

Verhit de melk in een steelpannetje. Voeg het vanille-extract toe.

Doe in een ander steelpannetje 25 g suiker met een beetje water en zet het op hoog vuur om karamel te krijgen.

Breek de eieren in een kom en voeg 50 g suiker toe.

Klop het geheel op tot een witte massa. Voeg langzaam de melk aan de eieren toe en meng het geheel zonder kloppen.

Doe op de bodem van ieder vormpje een beetje karamel.

Vul de vormpjes.

Kook ze gedurende 30 minuten au bain-marie op 260°C.

Laten afkoelen. Haal de puddinkjes uit hun vormpje en doe ze op een bordje door een vochtig mes over de omtrek te halen.

Zet ze in de koelkast.

De adviezen van de chef-kok

Gebruik voor een nog vollere pudding uitsluitend de eidooiers. Dien in dat geval de puddinkjes op in ovenschaaltjes (ze kunnen niet uit het vormpje gehaald worden).

Prik met een mes in de puddinkjes om te kijken of ze gaar zijn. De puddinkjes zijn gaar wanneer het mes er schoon en helder uitkomt.

BELANGRIJKE INSTRUCIES

Veiligheidsvoorschriften

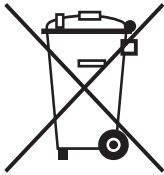
Neem de tijd voor het doorlezen van alle instructies en raadpleeg de “gebruikershandleiding”.

- Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften en -voorwaarden.
- Rekening houdend met de grote verscheidenheid aan geldende normen, dient u het apparaat door een erkende servicedienst te laten controleren als u het in een ander land gebruikt dan waar u het gekocht heeft.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en toezicht gebruikt te worden door kinderen of personen die zich niet bewust zijn van de gevaren van dit apparaat.
- Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Verplaats het apparaat niet als het aanstaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats uw oven op een stabiel werkblad of op een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90°C. Zorg dat de lucht rond het apparaat vrij kan circuleren.
- Het ronde reservoir uitsluitend met water vullen. Doe alleen water in het hiervoor bedoelde ronde reservoir.
- Zorg voor een afstand van minstens 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
- Het is normaal dat bij het eerste gebruik van uw apparaat rook vrijkomt, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat snel verdwijnen zal.
- Wij raden u aan de oven de eerste keer leeg te gebruiken (zonder rooster), met de thermostaat op +/- 260°C, gedurende ca. 15 tot 20 minuten.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (uitsluitend wisselstroom).
- Gebruik het apparaat niet indien:
 - het snoer hiervan defect of beschadigd is,
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 In al deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst gestuurd worden om ieder gevaar uit te sluiten.
- Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Laat het snoer niet hangen en raak de hete delen van de oven niet aan. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het product.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens dit te reinigen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet in het water of een andere vloeistof, teneinde elektrische schokken te voorkomen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van een hittebron of in de buurt van elektrische elementen. Plaats het niet op andere apparaten.

- Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Ondanks de hoge thermische bescherming dient u de metalen onderdelen en het venster niet aan te raken.
- Wees voorzichtig met de deur van uw oven: door een harde schok of thermische overbelasting kan het venster breken. Dit is van gehard glas, om wegschieten te voorkomen, wat gevaarlijk voor de gebruiker zou kunnen zijn.
- Wanneer het apparaat werkt, kan de temperatuur van de deur en van de buitenkant van de oven hoog oplopen. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, ovenwanten.
- Raak de verwarmingselementen niet aan wanneer deze heet zijn.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek. Haal de stekker uit het apparaat en houd de deur gesloten.
- Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is.
- Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenrek of in de buurt van ontvlambare materialen, zoals zonneschermen, gordijnen, wandbekleding...
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen (*keukengerei, roosters, voorwerpen...*).
- Geen aluminiumfolie onder het apparaat leggen om het werkblad te beschermen, noch tussen de verwarmingselementen, noch tegen de binnenwanden of de verwarmingselementen, de werking van de oven zou zo ernstig in gevaar gebracht kunnen worden en het werkblad zou beschadigd kunnen worden.
- Niets in de ventilatiegaten stoppen en ze niet afdichten.
- Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (*met name schuurmiddelen op basis van soda*), afkrabbers of schuurspoonsjes. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor metaal.
- Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van een erkende servicedienst in.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.

Afhankelijk van het model :

- Gebruik van de tijdklok: Voor baktijden onder de 25 minuten dient u de knop op 30 minuten te draaien en vervolgens terug te draaien tot de gewenste baktijd.



- 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 συμβάλουμε 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 przetworzeniu 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 **Podílejte se na ochraně životního prostředí!**
Ⓢ Váš přístroj obsahuje čitelné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
➔ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.
- SK **Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!**
Ⓢ Váš prístroj obsahuje četné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
➔ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.