



MBT1035 MULTIFORNO INTERNO SMALTATO 35LT *MULTIOVEN ENAMELED INTERIOR 35LT*



CUCINA



DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI

Lo scopo di questo manuale è quello di illustrare come utilizzare questo forno elettrico nel modo più efficiente possibile.

Prima di mettere in funzione il forno, si consiglia di leggere questo manuale e di comprenderne tutto il contenuto.

NOTA:

- Il manuale di istruzioni affronta le caratteristiche generali del prodotto; per questo motivo, alcune informazioni al suo interno potrebbero non essere applicabili al prodotto acquistato.
- Le informazioni riguardanti la tensione e la potenza del prodotto sono riportate sulla targhetta in alluminio sul retro del prodotto stesso.

AVVERTENZE

1. La tensione di utilizzo è 220, 230, 240 V (~).
2. Usare un fusibile da 16 A.
3. La spina è dotata di messa a terra. Assicurarsi che lo stesso valga anche per la presa di corrente.
4. Quando si usa il forno per la prima volta, metterlo in funzione vuoto per 30 minuti, aerando il locale. I materiali isolanti e le resistenze, infatti, produrranno un odore che successivamente scomparirà.
5. Non usare il forno per scopi diversi dalla cottura di alimenti.
6. Assicurarsi sempre che il cavo di alimentazione del forno non entri in contatto con le parti riscaldate.
7. Assicurarsi che, quando è in funzione, il forno sia posizionato ad almeno 10 cm di distanza dalle pareti sul retro e sui lati.
8. Quando il forno è acceso, le superfici esterne e lo sportello possono diventare molto caldi.
9. Posizionare il forno su una superficie piana e uniforme. Non coprirlo e non appoggiarci vasi o altro.
10. Prima dell'uso, lavare accuratamente tutti gli accessori.
11. Quando lo sportello è aperto, non esercitare una forza eccessiva con oggetti pesanti e non appoggiarci teglie pesanti appena tolte dal forno.
12. Non spostare il forno subito dopo averlo utilizzato. Aspettare che si raffreddi.
13. Non mettere il forno in ambienti bagnati, umidi o in cui siano presenti sostanze combustibili.
14. Non far gocciolare acqua sul forno e non dare colpi al vetro quando è caldo.
15. Se la superficie della piastra presenta delle crepe, non usare l'apparecchio.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da personale analogamente qualificato.
17. Non montare la spina subito sotto la presa di corrente.
18. Il forno non deve essere usato da bambini o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che ricevano supervisione o indicazioni.
19. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione

possono essere svolte dai bambini di età superiore agli 8 anni con la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Quando il forno è acceso, infatti, le superfici accessibili possono diventare molto calde. Se sull'apparecchio è presente l'indicazione IEC 60417-5041 (DB: 2002-10), nelle istruzioni deve essere indicato che "Durante l'uso, le superfici possono diventare molto calde".

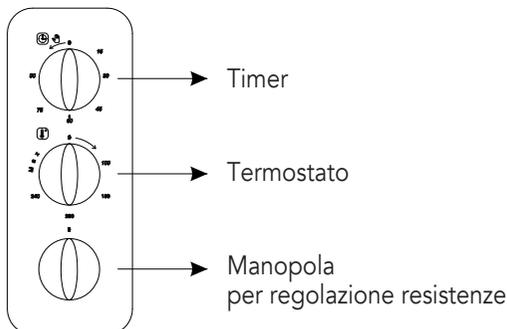
- L'uso di questo apparecchio non è indicato per i bambini di età inferiore agli 8 anni e per persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che ricevano supervisione o indicazioni sul suo utilizzo e comprendano i pericoli ad esso collegati.
 - Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere svolte dai bambini con la supervisione di un adulto. Quando il forno è acceso, le superfici accessibili, compreso lo sportello, possono diventare molto calde.
20. Se il prodotto è coperto o si trova nella posizione sbagliata, si crea un pericolo di incendio. Non usare il forno con dispositivi di programmazione e gestione automatica, come timer o altro.
21. Questo forno non è progettato per essere messo in funzione tramite timer esterni o telecomandi.
22. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e nelle seguenti situazioni:
- da parte del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - da parte dei clienti all'interno di hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali;
 - agriturismi;
 - bed & breakfast.

Per eventuali riparazioni: se si riscontrano problemi con il forno, rivolgersi al servizio assistenza. La garanzia non copre i guasti derivanti dall'intervento di personale non autorizzato o da un utilizzo scorretto dell'apparecchio. In questi casi, la garanzia del prodotto perde validità anche se non è ancora terminata.

INFORMAZIONI PER SPOSTARE O CEDERE L'APPARECCHIO

- 1- Prima di spostare il forno in un altro punto della cucina, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- 2- Se il forno viene ceduto a terzi, usare la confezione originale, comprese le protezioni in polietilene espanso. Se la confezione non è più disponibile, scegliere materiali che garantiscano lo stesso livello di protezione.

USO DEI COMANDI



MANOPOLA DI ACCENSIONE E TIMER

Per accendere il forno e impostare il tempo di cottura, ruotare la manopola in senso orario fino a selezionare il tempo desiderato (max 90 minuti). A tempo scaduto, si sente un segnale acustico e il forno si spegne automaticamente. Per spegnere il forno, portare la manopola del timer su "👉"; se il tempo di cottura è superiore a 90 minuti o indipendente dal timer, selezionare la modalità manuale ruotando la manopola in senso antiorario, quindi regolare la manopola delle resistenze. Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola delle resistenze su "●".

MANOPOLA TERMOSTATO

Tramite questa manopola si seleziona la temperatura desiderata.

MANOPOLA PER SELEZIONE FUNZIONI

Tramite questa manopola è possibile selezionare una delle funzioni di cottura disponibili:

Frittura (resistenza superiore) "☐"

Cottura (resistenza inferiore) "☐"

Cottura-frittura (resistenza superiore e inferiore) "☐"

Grill-pollo arrosto (spiedo) "🍗"

Per spegnere il forno, portare la manopola su "●"

Nota: le resistenze si accendono esclusivamente selezionando una funzione con questa manopola.

VENTOLA TURBO

Selezionando la funzione "🌀", oltre alla resistenza superiore e a quella inferiore entra in funzione anche la ventola turbo.

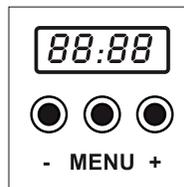
Vantaggi di questo metodo di cottura:

1-Il calore cuoce in modo omogeneo prodotti come torte e pasticcini.

2- Questa funzione deve essere selezionata quando si desidera scongelare degli alimenti. Il termostato deve essere spento e il timer acceso.

USO DELL'OROLOGIO DIGITALE

Per impostare il tempo di cottura, premere una volta il tasto Menu dell'orologio digitale. Si attiva il segmento dei minuti; premendo + e - a seconda delle esigenze, selezionare i minuti desiderati. Premendo di nuovo il tasto Menu, si attiva il segmento dei secondi; regolare anche questo premendo + e - a seconda delle esigenze. Dopo aver impostato il tempo di cottura, premere di nuovo il tasto Menu. L'orologio digitale e il forno entreranno in funzione contemporaneamente. Allo scadere del tempo, l'orologio emetterà un segnale acustico.



LUCE AL NEON

Quando la luce è accesa, significa che il forno è in funzione (quando timer, termostato e manopola delle funzioni sono attivi). Se la luce lampeggia, assicurarsi che il forno funzioni selezionando correttamente una delle funzioni. Quando la luce raggiunge il livello di calore adeguato, si spegne automaticamente, a indicare che la temperatura interna al forno è quella selezionata.

FUNZIONAMENTO DELLA PIASTRA

PIASTRA Ø 80

POSIZIONE	POTENZA (W)	FUNZIONE
1	450	RISCALDARE - TENERE IN CALDO

PIASTRA Ø 145

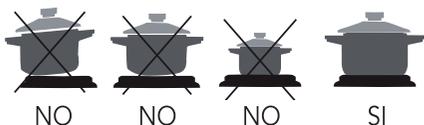
POSIZIONE	POTENZA (W)	FUNZIONE
0	SPENTA	SPENTA
1	250	RISCALDARE - TENERE IN CALDO
2	750	COTTURA
3	1000	COTTURA-FRITTURA

PIASTRA Ø 180

POSIZIONE	POTENZA (W)	FUNZIONE
0	SPENTA	SPENTA
1	350	RISCALDARE - TENERE IN CALDO
2	1150	COTTURA
3	1500	COTTURA-FRITTURA

Per tutte le posizioni indicate nelle tabelle (1000 + 1000 W, 1000 + 1500 W) quando la piastra è accesa (fasi 1, 2 e 3) si accende anche la spia corrispondente.

Per ottenere migliori risultati, usare pentole e padelle con fondo liscio e dello stesso diametro della piastra.



Non appoggiare sulla piastra pentole e padelle con fondo bagnato.

Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo entrare in contatto con tessuti.

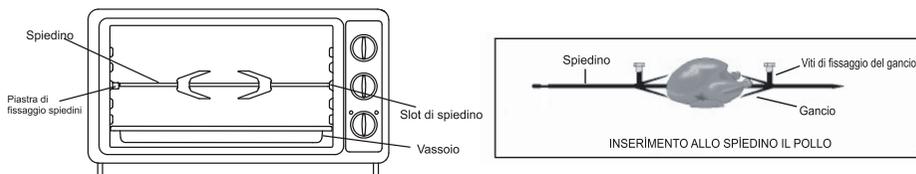
POLLO ALLO SPIEDO

Per cuocere un pollo allo spiedo, per prima cosa infilare il pollo sullo spiedo e fissare le forchette con le viti, quindi inserire le estremità dello spiedo nel supporto e nella scanalatura all'interno del forno. A questo punto, posizionare la teglia sul fondo del forno e versare al suo interno 2 bicchieri d'acqua.

Con la manopola delle funzioni selezionare la cottura grill.

Regolare il termostato al massimo e impostare il tempo di cottura desiderato sul timer.

A cottura ultimata, disattivare il timer manualmente.



LUCE DEL FORNO

Quando il forno è acceso, la luce interna è sempre accesa. Per sostituire la lampadina, seguire questo procedimento:

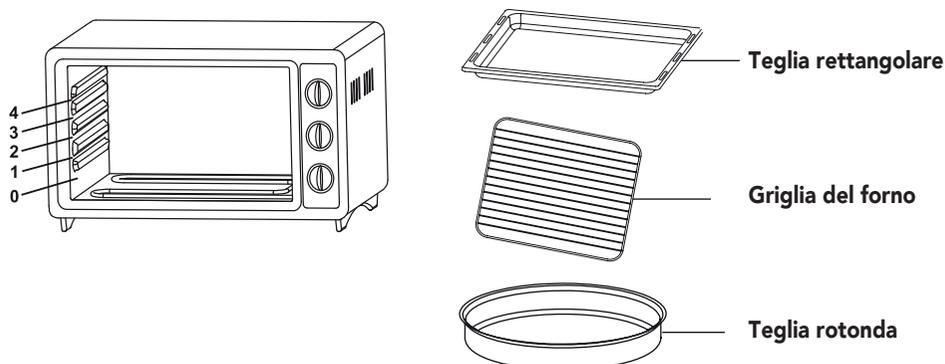
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Svitare il vetro protettivo in senso antiorario.
- Svitare la lampadina in senso antiorario.
- Sostituire la lampadina e avvitare in senso orario.
- Riposizionare il vetro protettivo avvitandolo in senso orario.

AVVERTENZE

Caratteristiche della lampadina: max 15 W 220-240 V (~), 300 °C.

È possibile controllare le piastre (grande e piccola) tramite la manopola superiore e le resistenze (superiore e inferiore) del forno e la piastra piccola tramite la manopola inferiore. In questo modo, nei modelli che lo prevedono, è possibile usare contemporaneamente il forno e la piastra grande. Per gli altri modelli di forni con piastra c'è una potenza massima per i casi in cui entrambe le resistenze del forno e la piastra piccola sono in funzione contemporaneamente.

Nella figura sotto sono indicate le possibili posizioni della teglia.



GUIDA ALLE COTTURE

ALIMENTI	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DI COTTURA (MINUTI)	RESISTENZE ACCESE	POSIZIONE DELLA TEGLIA ROTONDA	POSIZIONE DELLA TEGLIA RETTANGOLARE
CROSTATE	175 - 200	20 - 25	■■■	1	2
TORTE	175 - 200	20 - 25	■■■	1	2
POLLO	240	30 - 45	■■■	1	3
BISCOTTI	180	20 - 30	■■■	1	2
AGNELLO	225 - 240	45 - 50	■■■	1	2
VITELLO		50 - 60	■■■	1	2
PASTICCINI	200 - 220	30 - 40	■■■	1	2
POLLO ALLO SPIEDO	max.	55 - 60	IV	-	0

NOTA: i valori riportati nella tabella sono i risultati ottenuti nel nostro laboratorio e potrebbero variare a seconda dell'esperienza e del gusto personale. Prima della cottura, preriscaldare il forno per 5-10 minuti.

TUTELA DELL'AMBIENTE - DIRETTIVA 2002/96/CE

Per tutelare l'ambiente e la salute delle persone, lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche deve avvenire in conformità a norme specifiche per il produttore e l'utente. Per questo motivo, come indica il simbolo riportato sulle etichette o sui materiali di imballaggio, questo prodotto non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. L'utente deve consegnarlo presso un punto di raccolta adeguato, che rispetti le indicazioni contenute nella direttiva.



CONSUMO ENERGETICO

Gentile cliente,

la invitiamo a leggere i consigli che seguono per riuscire a usare il prodotto in modo efficiente in termini di consumo e risparmio energetico.

- 1- Scegliere forni con un elevato livello di isolamento termico permette di ridurre il consumo di energia.
- 2- Aprire spesso lo sportello del forno durante la cottura fa sì che l'aria fredda entri al suo interno, disperdendo energia. Per questo motivo si consiglia di aprirlo solo quando strettamente necessario.
- 3- Quando si accende il forno, è bene cucinare più di un alimento, sfornando prima quello che cuoce alla temperatura inferiore; in questo modo non si modifica la temperatura del forno e si riduce il consumo energetico.
- 4- Non preriscaldare il forno se non è necessario. Se lo è, non far durare questa fase più del dovuto.
- 5- Prima di cuocere alimenti surgelati in forno, fargli scongelare.
- 6- Non tenere materiali infiammabili o combustibili nelle vicinanze del forno.
- 7- Spegnendo il forno senza aprire lo sportello, la cottura prosegue con la temperatura esistente, e questo permette di risparmiare energia.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Avvertenza: prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, scollegare la spina dalla presa di corrente.

- Materiali per la pulizia: prima di usare qualunque materiale per pulire il forno, assicurarsi che sia adatto e raccomandato dal produttore. Non usare sostanze corrosive, che rischiano di danneggiare le superfici, polveri abrasive, pagliette o strumenti duri.
- Interno del forno: la pulizia delle parti smaltate interne al forno deve essere effettuata quando il forno è tiepido. Passare sulle pareti del forno un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente. Di tanto in tanto potrebbe rendersi necessario effettuare una pulizia accurata usando detersivi liquidi.

NOTA: non pulire lo sportello del forno quando i pannelli di vetro sono caldi, onde evitare che si rompano.

- Accessori (teglia, griglia): dopo l'uso, lavarli con acqua e detersivo. L'eventuale sporco residuo può essere rimosso facilmente con una spazzola o una spugna.



Avvertenza: "Durante l'uso, le superfici possono diventare molto calde".

Simbolo relativo a IEC 60417-5041 (DB: 2002-10) con riferimento allo sportello di vetro, al rivestimento superiore e posteriore e al pannello anteriore.

DESCRIPTION OF THE OVEN AND THE ACCESSORIES

Purpose of this manual is to enable you to Operate your electrical oven in the most efficient manner. Before operating your oven, we recommend you to read and understand this manual thoroughly. The oven have 2 tray position according to your choose.

NOTE :

- Since operating manual covers the general product range, some information given in operating manual as a function may not be applicable for the oven you purchased.
- The product voltage and power rating information is written on the aluminum label at the back of the product.

WARNINGS

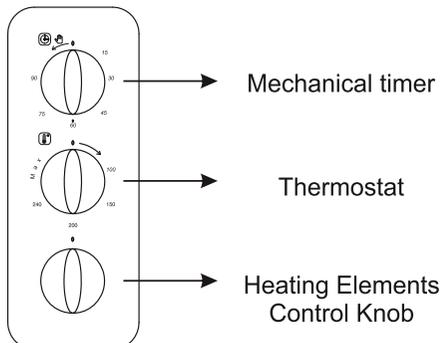
- 1- Usage voltage is 220,230,240V(~)
- 2- Use 16 A fuse with your oven.
- 3- The network cable is equipped with a grounded plug. Always make sure that the plug is inserted into a grounded socket.
- 4- Before using your oven for the first time, isolation materials and heating components shall consist of an odor. For this reason, Operate your oven empty for 30 minutes for the first time and then ventilate the room.
- 5- This oven has been designed to cook food. It must not be used for other purposes.
- 6- Always make sure that your oven's cable is Away from any heated components. Never let the electrical cable to get in touch with hot parts.
- 7- Make sure that the oven is a min. 10 cm away from the wall at back and sides during the operation.
- 8- The door or outer surfaces may set hot when the appliance is operating.
- 9- Place your oven on a smooth surface and do not place any covers, vases etc. upon it.
- 10- Wash all the accessories thoroughly before use.
- 11- When the oven door is open, do not apply Excessive force with heavy objects and never place hot pans, tray etc. just taken out of the oven.
- 12- Do not move your oven immediately after using it. Wait for the oven to cool down.
- 13- Never operate your oven in wet, moist our combustible environments.
- 14- Never drip water upon or hit the hot glass.
- 15- Do not use the equipment if a crack occurs on the surface of the plate.
- 16- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer of its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 17- Please do not mount the plug of the equipment just below the outlet.
- 18- The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
- 19- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The temperature of the door or the outer surface may be high when the appliance is operating. If symbol IEC 60417-5041 (DB: 2002-10) is marked on appliances, the instructions shall state that "The surfaces are liable to get hot during use"
 - this appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
 - cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating The temperature of the door or the outer surface may be high when the appliance is operating
- 20- If the product is covered or positioned wrong there might be a fire hazard therefore do not use a product that makes use of an automatically managing programmer, a timer or any other mechanism.
- 21- The oven are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system
- 22- This Oven is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and others working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments

For repair: Please consult to the authorized service if you have any problems with your oven. Failures to arise from intervention of unauthorized person and misuse are not under warranty. In such cases, the warranty of product becomes invalid even if the warranty period does not expire.

SOME INFORMATIVE POINTS TO CARRY AND TRANSFER OF THE APPLIANCE

- 1- Before moving your oven to another place within the kitchen, always disconnect the power cord from electric outlet.
- 2- Transport your equipment always within the original packaging and foam, if packaging is not available you may use packaging and foam that provide equivalent protection.

THE USE OF CONTROL BUTTONS



ON/OFF AND TIMER KNOB

To switch the oven on and to set the cooking time; turn the knob clockwise to the desired time (max.90 minutes). A bell will ring when the set time has elapsed and the oven will automatically switch itself off; to switch the oven off turn the timer knob the position "🕒" if the cooking time will be longer than 90 min, or independent from the timer, then set the timer to manual position by rotating counter-clock wire set the timer or the heating elements control button "●" position, in order to switch the appliance off.

THERMOSTAT KNOB

This knob selects the desired temperature.

FUNCTION SELECTOR KNOB

This knob is used to select from the available

Cooking functions, as follows:

Frying (Top Heating Element) "☐"

Cooking (Bottom Heating Element) "☐"

Cooking-Frying (Top Heating Element, Bottom Heating Element) "☐"

Grill-Chicken roasting (Chicken Skewer) "🍗"

Turn the button to "●" to switch OFF the oven.

Note: The heating elements are not switched on, unless the heating element control button and the oven, while it is in function.

TURBO FAN

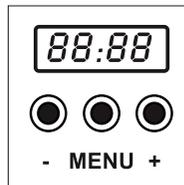
When you turn oven heater command button to "🌀" position, turbo fan motor operates along with lower and upper resistances.

Benefits of Turbo Cooking

- 1- Heating products such as cake and pastry homogeneously, it ensures a delicious cooking.
- 2- For defrost process, it is necessary to turn the oven button to "🌀" position while thermostat button is off and timer button is on.

USE OF DIGITAL CLOCK

Cooking with the oven and regulate the cooking time; Press the Menu touch of the digital clock once, to activate the minute part. Use the touch + and – to put at the wanted minute...Press one more time the Menu touch, to activate the part for the second. Use the touch + and – to put at the wanted second. After the regulation of the time, press the Menu touch. The digital clock and the oven will start to work at the same time. At the end of the time, the clock will make a sound to inform you.



NEON LIGHT

Light indicates that oven is operating. (In cases where Timer, Thermostat and position switch are on). If light flashes and the oven heats, then ensure your oven to operate by turning position selector switch to an appropriate position. When light reaches the appropriate heat degree, it will automatically turn off and indicate that internal temperature of the oven is at the temperature selected.

OPERATING OF HOTPLATE

Ø 80 HOTPLATE

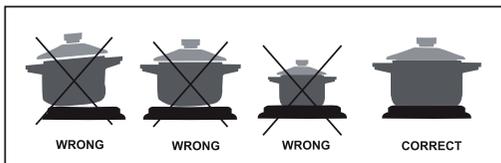
PLACE	POWER (W)	TYPE
1	450	WARMING - KEEP WARM

Ø 145 HOTPLATE

PLACE	POWER (W)	TYPE
0	OFF	OFF
1	250	WARMING-KEEP WARM
2	750	COOKING
3	1000	COOKING-FRAYING

Ø 180 HOTPLATE

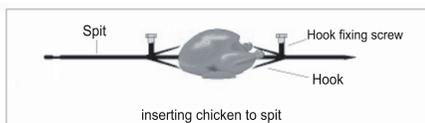
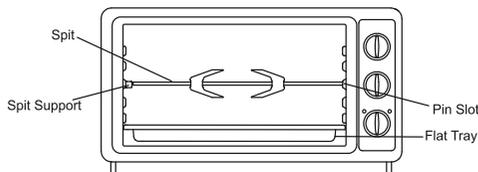
PLACE	POWER (W)	TYPE
0	OFF	OFF
1	350	WARMING-KEEP WARM
2	1150	COOKING
3	1500	COOKING-FRAYING



For every position as shown in scheme, (1000 + 1000 watt, 1000+1500 watt) the signaling light will be on while 1 2 3 phase while your hotplate is on. Please observe to use smooth bottom of saucepan pots to get better solution and same diameter pans with hotplate. Do not put wet bottom pans and pots on hotplate. Do not touch your appliance with wet hand and fabric.

CHICKEN GRILLING

To grill chicken, settle the tray into the bottom of the oven after fixing apparatus on. Tight the screws after setting chicken to the spit. Sharp type of spit is being put into side hole and the other type to the spit apparatus. Pour 2 glass of water to the tray. Turn the function selector knob to grilling position. Turn the thermostat knob to "max" Turn the timer to the desired time. When the cooking is complete, manually turn the timer knob to position



OVEN LIGHT

The oven light is always on when the oven is on. To replace The bulb, proceed as follows;

- Unplug the appliance from oven.
- Apart the glass preventing apparatus towards the anti clockwise.
- Apart the bulb through the anti clockwise.
- Replace the new bulb trough the clockwise
- Replace the glass preventing apparatus trough the clockwise

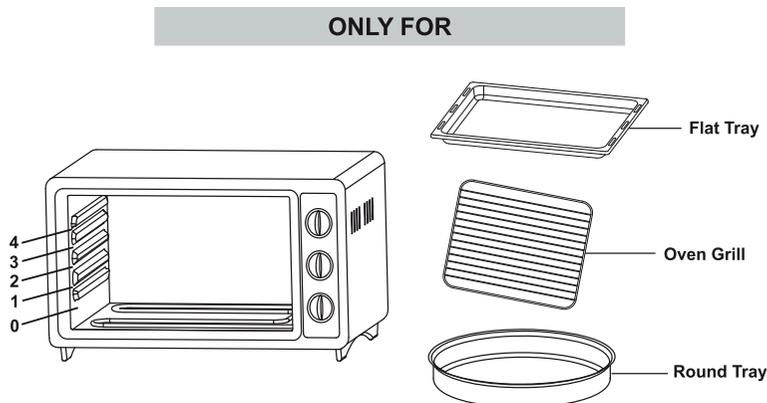
NOT : The bulb must max. 15 W 220 - 240 V (-), 300°C

You can control big or small hotplates by top rotary knob and top and bottom heating element of oven or small hotplate by bottom rotary knob.

By this way you have possibility that oven and big hotplate running in same time for these model ovens. For other model ovens with hotplate

You have a max power by top and bottom heating element of oven and small hotplate running together.

Your appliance's tray positions are as shown below.



COOKING QUIDE LINE (TABLE)

FOODS	DEGREE (°C)	COOKING TIME	SWITCH PHASE	Position Of Round Tray	Position Of Flat Tray
PIES	175 - 200	20 - 25	III	1	2
CAKES	175 - 200	20 - 25	III	1	2
CHICKEN	240	30 - 45	III	1	3
COOKIES	180	20 - 30	III	1	2
LAMB	225 - 240	45 - 50	III	1	2
VEAL	max.	50 - 60	III	1	2
PASTRIES	200 - 220	30 - 40	III	1	2
CHICKEN ROASTING	max.	55 - 60	IV	-	0

NOTE: The values given in the table are the results obtained in our laboratory. You could find different values based on your experience and taste. Pre-heat 5-10 minutes before cooking.

ENERGY CONSUMPTION

Our esteemed customer,

Please read the recommendations below to use the product you purchased efficiently in terms of energy consumption and energy save for your country.

- 1- Choose ovens with high efficient heat insulations for electrical energy consumption.
- 2- Opening oven door frequently during cooking makes the cool air enter the oven and thus energy loss. For this reason, take care of opening oven door when required.
- 3- Try to cook more than one food in the oven. You may take the one cooking at lower temperature and not change the temperature of the oven and so you may consume less energy.
- 4- Do not perform pre-heating in the oven when it is not necessary. If pre-heating is necessary, do not extend this duration more than necessary.
- 5- Before cooking frozen food in the oven, defrost it.
- 6- Do not keep flammable, combustible materials around the oven. Place the oven in areas far away combustible areas.
- 7- If you switch off the electrical oven a few minutes ago and wait without opening oven door, food continues to cook with existing temperature and you may save energy.

SERVICE AND CLEANING

Warning: Before cleaning and service, take out the plug of your oven.

- Cleaning materials : Before using cleaning materials on your oven, check that they are suitable and whether the manufacturer recommends or not. Do not use caustic creams to damage surfaces, abrasive cleaning powders, hard wire wool or hard items.

- Inside of oven : Cleaning of enamel interior part must be done when it is warm. Wipe the oven with a soft cloth soaked in warm soap water. It may be necessary to clean thoroughly using liquid cleaning material from time to time.

NOTE: Do not clean the oven door when glass panels are hot. In the event of not taking this measure, glass panel may break.

- Accessories (Tray, grill) : Put accessories in water with detergent after use. Remaining dirt can be removed with a brush or cleaning sponge easily.



Warning : "The surfaces are liable to get hot during use"

Symbol of IEC 60417-5041 (DB: 2002-10) marked to appliance (glass door, top enclosure , rear and front panel)



INFORMAZIONI AGLI UTENTI

ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014

“Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziati a seconda dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'invio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

GARANZIA

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino) solo per la parte motore. Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

La riparazione e/o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento (*), come anche operazioni di pulizia e manutenzione non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento! La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottomesso all'intervento di terzi.

(*): cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe, manopole, guarnizioni, timer, filtri ecc.

DOPO LA GARANZIA

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.



DCG SRL

Via G. Garibaldi 68 - 20861 Brugherio (MB)

MADE IN TURKEY