

CONTENTS**GB**

SUMMARY OF OPERATION	pag. 3
CORRECT WIRE RACK POSITIONS	pag. 3
SPECIFICATIONS	pag. 4
WARNINGS	pag. 4
USE OF THE CONTROLS	pag. 5
USE OF THE OVEN	pag. 6
CLEANING	pag. 8
SELF CLEANING OVEN	pag. 8
GARANTEE	pag. 8
SIMULTANEOUS COOKING IN 2 DIFFERENT POSITIONS WITH CONVECTION OVEN....	pag. 9
REFERENCE TIMES FOR SIMULTANEOUS COOKING ON 2 DIFFERENT LEVELS	pag.10
RECIPES	pag.11

SOMMAIRE**F**

TABEAU RECAPITULATIF	pag.18
POSITIONS CORRECTES DE LA GRILLE ..	pag.18
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	pag.19
AVIS IMPORTANTS	pag.19
UTILISATION DES COMMANDES	pag.20
UTILISATION DU FOUR	pag.21
ENTRETIEN	pag.23
FOUR AUTONETTOYANT	pag.23
GARANTEE	pag.23
CUISSON CIMENTANÉE SUR DEUX POSITIONS AVEC FOUR VENTILÉ	pag.24
TEMPS DE REFERENCE CUISSON SIMULTANÉES SUR 2 POSITIONS	pag.25
RECETTES	pag.26

INHALT**D**

ÜBERSICHTSTABELLE	pag.33
RICHTIGE POSITIONEN DES BRATROSTES pag.	33
TECHNISCHE MERKMALE	pag.34
WICHTIGE HINWEISE	pag.34
BEDIENUNG DES OFENS	pag.35
HINWEISE ZUR BENUTZUNG	pag.36
REINIGUNG	pag.38
SELBSTREINIGUNG	pag.38
GARANTEE	pag.38
GLEICHZEITIGES GAREN AUF ZWEI EBENEN MITDEMHEISSLUFTBACKOFEN	pag.39
ZEITEN FÜR DAS GLEICHZEITIGE GAREN AUF ZWEI EBENEN	pag.40
REZEPTSAMMLUNG	pag.41

SOMMARIO**I**

TABELLA RIASSUNTIVA	pag.48
POSITIONI CORRETTE DELLE GRIGLIE ...	pag.48
CARATTERISTICHE TECNICHE	pag.49
AVVERTENZE IMPORTANTI	pag.49
USO DEI COMANDI	pag.50
USO DEL FORNO	pag.51
PULIZIA	pag.53
FORNO AUTOPULENTE	pag.53
GARANZIA	pag.53
COTTURA CONTEMPORANEA SU 2 PIANI CON FORNO VENTILATO	pag.54
TEMPI DI RIFERIMENTO COTTURA CONTEMPORANEE SU 2 PIANI	pag.55
RICETTARIO	pag.56

INHOUD**NL**

OVERZICHTSTABEL	pag.63
JUISTE POSITIE VAN DE GRIL	pag.63
TECHNISCHE BIJZONDERHEDEN	pag.64
BELANGRIJKE TICHTLIJNEN	pag.64
GEbruik VAN DE COMMANDO'S	pag.65
GEbruik VAN DE OVEN	pag.66
SCHOONMAKEN VAN DE OVEN	pag.68
ZELFREINIGENDE OVEN	pag.68
GARANTIE	pag.68
GELIJKTIJDIG OP TWEE NIVEAU'S KOKEN MET DE HETELUCHT-OVEN	pag.69
BEREIDINGSTIJDEN VOOR HET BEREIDEN VAN TWEE GERECHTEN TEGELIJK	pag.70
RECEPTENWIJZER	pag.71

SUMARIO**E**

TABLA GENERAL	pág.78
POSICIONES CORRECTAS DE LA PARILLA	pág. 78
CARACTERISTICAS TECNICAS	pág.79
RECOMENDACIONES IMPORTANTES	pág.79
USO DE LOS MANDOS	pág.80
USO DEL HORNO	pág.81
LIMPIEZA	pág.83
HORNO AUTOLIMPIANTE	pág.83
GARANTIA	pág.83
COCCIÓN SIMULTÁNEA EN DOS POSICIONES CON HORNO VENTILADO	pág.84
TIEMPOS DE REFERENCIA PARA LA COCCIÓN SIMULTÁNEA EN 2 POSICIONES	pág.85
RECETARIO	pág.86

SUMARIO**P**

TABELA RECAPITULATIVA	pág. 93
POSIÇÕES CORRETAS DA GREHLA	pág. 93
CARACTERISTICAS TECNICAS	pág. 94
ADVERTENCIAS IMPORTANTES	pág. 94
USO DOS MANDOS	pág. 95
USO DO FORNO	pág. 96
LIMPEZA	pág. 98
FORNO AUTOLIMPADOR	pág. 98
GARANTIA	pág. 98
COZEDURA SIMULTÁNEA EM 2 POSIÇÕES COM FORNO VENTILADO	pág. 99
TEMPOS DE REFERÊNCIA PARA COZEDURA SIMULTÁNEA EM 2 POSIÇÕES	pág.100
RECEITUARIO	pág.101

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**GR**

ΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ	σέλιδας 108
ΣΩΣΤΗ ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ	σέλιδας 108
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	σέλιδας 109
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ	σέλιδας 109
ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ	σέλιδας 110
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	σέλιδας 111
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	σέλιδας 113
ΥΤΟΚΑΘΑΡΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ	σέλιδας 113
ΕΓΓΥΗΣΗ	σέλιδας 113
ΤΟΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ 2 ΘΕΣΕΙΣ ΜΕ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΟ ΦΟΥΡΝΟ	σέλιδας 114
ΧΡΑΝΟΙ ΑΝΑΦΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ 2 ΘΕΣΕΙΣ	σέλιδας 115
ΣΥΝΤΑΓΕΣ	σέλιδας 116