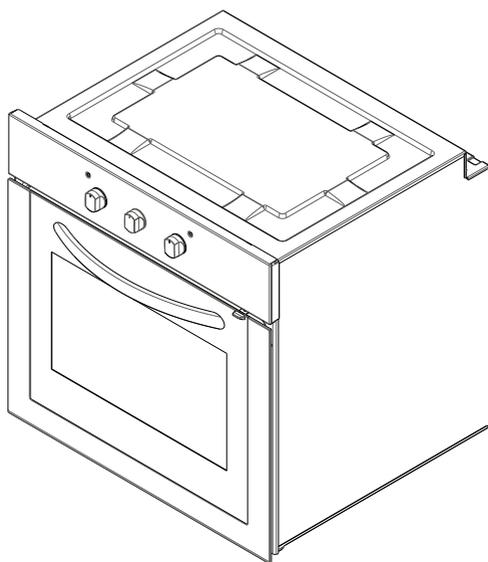


TELEFUNKEN

TFBO.17X5
TFBO.77X5

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO INSTALLAZIONE DEL FORNO INCASSATO



Gentile Cliente,

Il nostro obiettivo è offrire prodotti di qualità superiori alle aspettative e realizzati, con cura, in strutture moderne e testati in modo particolare per la qualità

Questo manuale è preparato per aiutare il cliente ad usare l'apparecchio prodotto secondo la tecnologia più recente, con fiducia e massima efficienza.

Prima di usare l'apparecchio, è necessario leggere con attenzione questa guida che comprende le informazioni di base per una installazione corretta e sicura, per la manutenzione e l'uso. Contattare il centro assistenza autorizzato più vicino per il montaggio del prodotto.

Dichiarazione di conformità

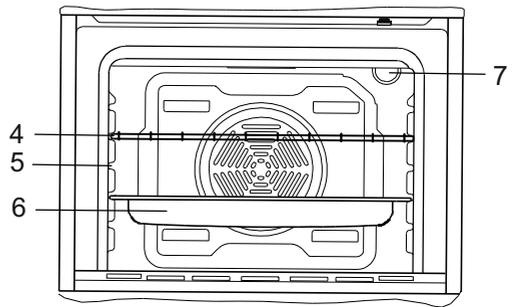
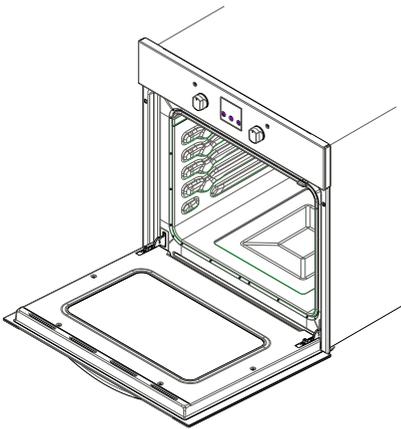
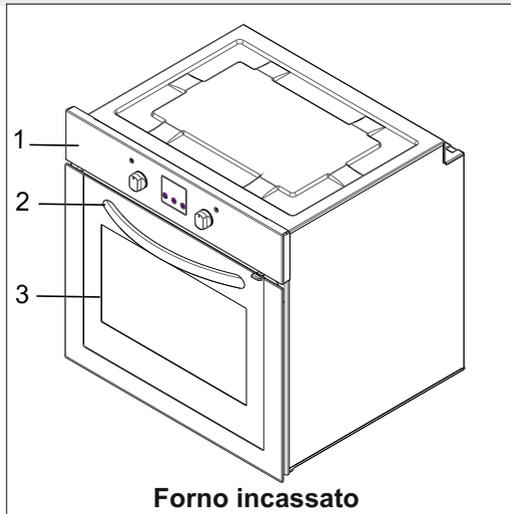
Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.



Indice

- 1-** Presentazione e dimensione del prodotto
- 2-** Avvertenze
- 3-** Preparazione per installazione ed uso
- 4-** Uso del forno
- 5-** Pulizia e manutenzione del prodotto
- 6-** Assistenza e trasporto

PARTE 1: PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO



ELENCO DEI COMPONENTI:

- 1- Pannello di controllo
- 2- Maniglia
- 3- Porta del forno
- 4- Rastrelliera
- 5- Griglia
- 6- Vassoio
- 7- Luce forno

PARTE 2 AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI ATTENTAMENTE E INTERAMENTE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO E CONSERVARLE IN UN LUOGO SICURO PER UNA CONSULTAZIONE ALL'OCCORRENZA.

QUESTO MANUALE È PREPARATO PER PIÙ MODELLI. L'APPARECCHIO ACQUISTATO POTREBBE NON AVERE TUTTE LE FUNZIONI SPIEGATE IN QUESTO MANUALE. PRESTARE ATTENZIONE ALLE IMMAGINI QUANDO SI LEGGE IL MANUALE OPERATIVO.

Avvertenze di sicurezza generali

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età da 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni concernenti l'uso sicuro dell'apparecchio, da parte di una persona responsabile della loro sicurezza, e che ne comprenda i pericoli possibili. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione.
- ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Bisogna prestare attenzione ad evitare di toccare elementi di riscaldamento. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontano, salvo costantemente in supervisione.
- ATTENZIONE: Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE: Se la superficie presenta crepe, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- L'apparecchio non è pensato per essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

- Durante l'uso, l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione ad evitare di toccare elementi di riscaldamento dentro al forno.
- Durante l'uso, le maniglie tenute per brevi periodi nell'uso normale diventano calde.
- Non usare pulitori abrasivi forti o raschietti in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno e le altre superfici, poiché possono graffiare la superficie causando il raschiamento del vetro o il danneggiamento della superficie.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare possibili shock elettrici.
- **AVVERTENZA:** Alcune parti accessibili possono diventare calde durante la cottura o il grill. Tenere lontani i bambini piccoli.
- L'apparecchio è prodotto secondo le normative locali e internazionali vigenti.
- La manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici autorizzati per l'assistenza. I lavori di installazione e riparazione eseguiti da tecnici non autorizzati possono mettere in pericolo l'utente. Alterare o modificare le specifiche dell'apparecchio in qualsiasi modo è pericoloso.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e il regolamento dell'elettrodomestico siano compatibili. I requisiti di questo dispositivo sono indicate sull'etichetta con i valori.
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio è progettato solo per la cottura del cibo ed è pensato esclusivamente per l'uso domestico e non deve essere utilizzato per altri scopi o in altre applicazioni, come ad es. l'uso non domestico o in un ambiente commerciale o per il riscaldamento di ambienti.
- Non tentare di sollevare o spostare l'apparecchiatura tirando la maniglia dello sportello.
- Per la propria sicurezza, adottare tutte le misure di sicurezza possibili. Prestare attenzione durante la pulizia poiché il vetro potrebbe rompersi se graffiato. Evitare di colpire o battere sul vetro con gli accessori.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente per l'assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.

- Quando lo sportello del forno è aperto, non lasciare che i bambini salgano sullo sportello o si siedano su esso.

Avvertenze d'installazione

- Non usare l'apparecchio prima della installazione completa.

- L'apparecchio deve essere installato e messo in uso da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile di danni che possano essere provocati da un posizionamento e un'installazione errata da parte di una persona non autorizzata.

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'elettrodomestico e contattare il fornitore o un tecnico dell'assistenza qualificato. Poiché i materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffette, Styrofoam, ecc.) possono rappresentare un pericolo per i bambini, è necessario raccogliarli e rimuoverli immediatamente.

- Proteggere l'apparecchio dagli effetti atmosferici. Non lasciarlo esposto agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.

- I materiali circostanti dell'apparecchio (armadi) devono essere in grado di resistere ad una temperatura di almeno 100°C.

Durante l'uso

- Quando si usa il forno per la prima volta, si avvertirà un certo odore dai materiali di isolamento e dagli elementi del riscaldatore. Per questo motivo, prima di usare il forno, farlo andare vuoto alla temperatura massima per 45 minuti. Allo stesso tempo, è necessario ventilare correttamente l'ambiente in cui il prodotto è installato.

- Durante l'uso, le superfici esterne ed interne del forno si surriscaldano. Durante l'apertura dello sportello del forno, indietreggiare per evitare il vapore caldo che fuoriesce dal forno. Ci potrebbe essere un rischio di ustioni.

- Non inserire materiali infiammabili o combustibili all'interno o nei pressi dell'apparecchio quando è in funzione. -Utilizzare sempre guanti per rimuovere e ricollocare il cibo nel forno.

- Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo lungo, staccare la spina. Tenere spento il controllo principale.

- Accertarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre in posizione "0" (stop) quando non è utilizzato.

- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Prestare attenzione a non far traboccare i liquidi caldi.

Durante la pulizia e la manutenzione

- Spegnere sempre l'apparecchio prima di operazioni quali pulizia o manutenzione. È possibile eseguirle dopo aver scollegato l'apparecchio o aver spento l'interruttore principale.

- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.

PER PRESERVARE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIO, CONSIGLIAMO DI USARE SEMPRE PARTI DI RICAMBIO ORIGINALI E DI CHIAMARE SOLO IL NOSTRO SERVIZIO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO IN CASO DI NECESSITÀ.

PARTE 3: PREPARAZIONE PER INSTALLAZIONE ED USO

Prodotto con parti e materiali della migliore qualità, questo forno moderno, funzionale e pratico risponderà a tutte le esigenze dell'utente. Assicurarsi di leggere il manuale per ottenere risultati positivi e non incontrare alcun problema in futuro. Le informazioni date di seguito contengono regole che sono necessarie per il posizionamento corretto e le operazioni di assistenza. Dovrebbero essere lette senza errori soprattutto dal tecnico che sistemerà l'apparecchio.

CCONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO PER L'INSTALLAZIONE DEL FORNO!

3.1. SCELTA DELLA COLLOCAZIONE PER IL FORNO

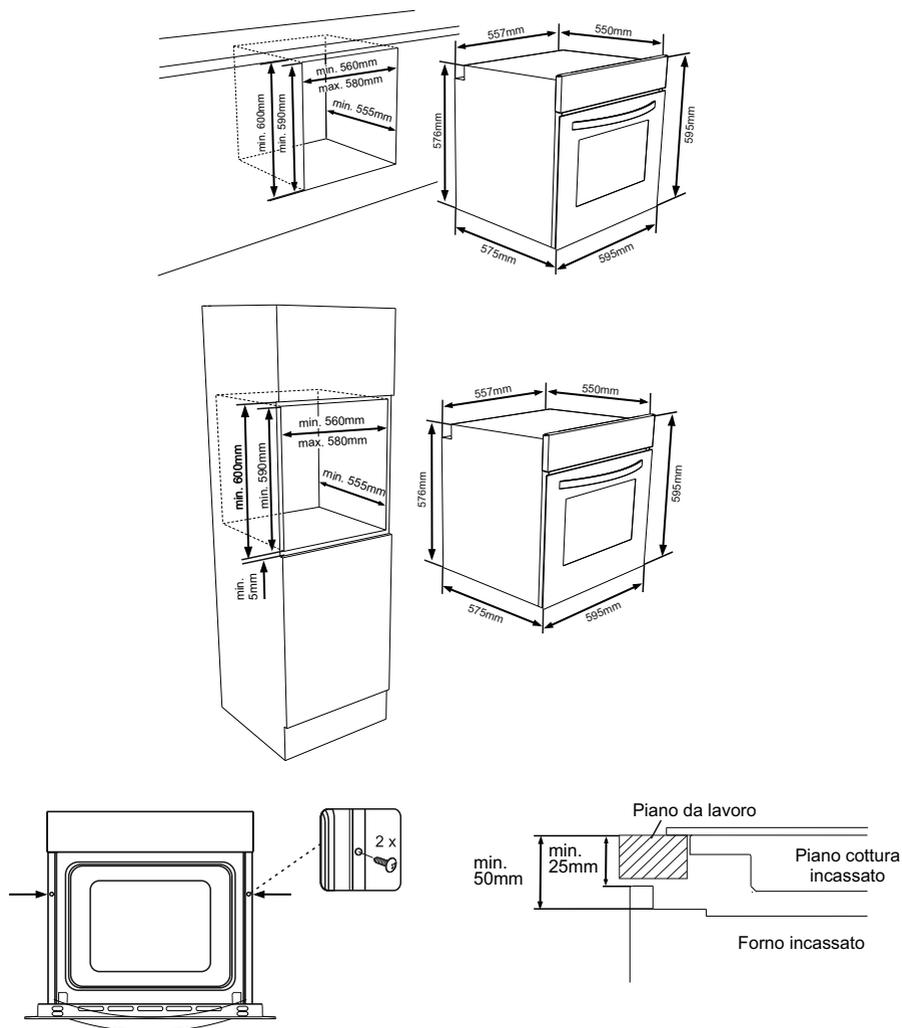
Ci sono vari punti a cui prestare attenzione quando si sceglie una collocazione per il forno. Assicurarsi di tenere conto dei consigli che seguono per evitare problemi e situazioni pericolose, che potrebbero verificarsi in seguito!

- Quando si sceglie una collocazione per il forno, bisogna prestare attenzione al fatto che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle vicinanze, come tende, tela cerata, che subito possono incendiarsi.
- I mobili intorno al forno devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori ai 50 C° della temperatura ambiente.
- Le modifiche necessarie per credenze e ventole di sfiato sopra il prodotto combinato incassato nonché le altezze minime dal forno sono mostrate nella figura 1. Di conseguenza, la ventola di sfiato deve essere ad un'altezza minima di 65 cm dal piano cottura. Se non vi è ventola di sfiato, l'altezza non deve essere meno di 70 cm.



Figura 1

3.2 INSTALLAZIONE DEL FORNO INCASSATO



Inserire il forno nell'alloggiamento spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno ed inserire 2 viti nei fori sulla struttura del forno. Con la struttura del prodotto che tocca la superficie di legno dell'alloggiamento, stringere le viti.

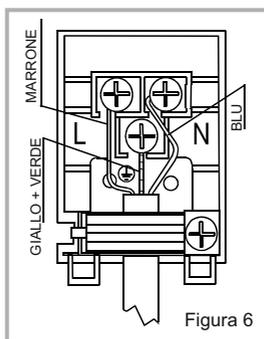
Se il forno è installato sotto al piano cottura, la distanza tra piano di lavoro e pannello superiore del forno deve essere minimo 50mm e la distanza tra piano di lavoro e parte superiore del pannello di controllo deve essere almeno 25mm.

3.3.CABLAGGIO E SICUREZZA DEL FORNO INCASSATO

Le istruzioni che seguono devono essere seguite senza errori durante il cablaggio:

- Il cavo di messa a terra deve essere collegato con una vite dotata del marchio di messa a terra. Il collegamento del cavo di alimentazione deve essere come mostrato nella Figura 6. Se non ci sono prese messe a terra conformi ai regolamenti nell'ambiente dell'installazione, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata.
- La presa messa a terra deve essere vicino all'apparecchio. Non usare mai prolunghe.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con la superficie calda dell'apparecchio.
- In caso di danni al cavo di alimentazione, assicurarsi di chiamare l'assistenza autorizzata. Il cavo deve essere sostituito dall'assistenza autorizzata.
- Il cablaggio dell'apparecchio deve essere eseguito dall'assistenza autorizzata. Deve essere usato un cavo di alimentazione tipo H05W-F.
- Un cablaggio errato potrebbe danneggiare l'apparecchio. Tale danno non sarà coperto da garanzia.
- L'apparecchio è progettato per collegarsi all'elettricità a 220-240V-, se il valore è diverso da quello indicato, chiamare immediatamente l'assistenza autorizzata..

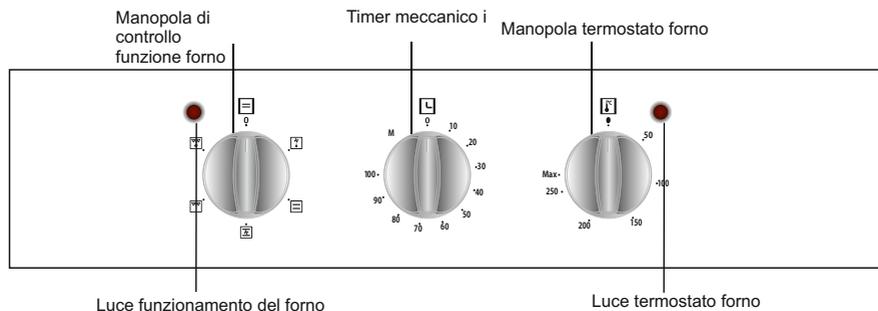
Il produttore dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni o perdite derivanti dalla mancata conformità alle norme di sicurezza!



PARTE 4: USO DEL FORNO

4.1 PANNELLO DI CONTROLLO

Forno incassato



Manopola di controllo funzione forno:

Per selezionare la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola per il relativo simbolo (figura 11). I dettagli della funzione del forno sono spiegati nella tabella 1 e la parte successiva.

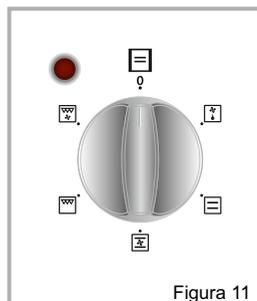


Figura 11

Manopola termostato forno:

Dopo aver impostato la funzione di cottura, la temperatura desiderata può essere regolata tramite la manopola del termostato del forno (figura 12) e il forno inizia il funzionamento (il timer deve essere regolato, se disponibile).

La luce di segnalazione del termostato si accende e spegne a seconda del funzionamento del termostato.

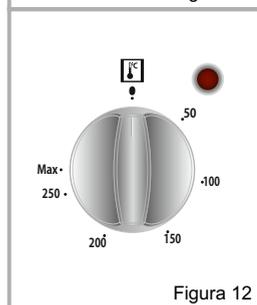


Figura 12

4. USO DEL PRODOTTO

4.2. USO DEL PULSANTE DI CONTROLLO DELLA FUNZIONE FORNO

* Le funzioni del forno possono differire a seconda del modello del prodotto.



Funzione di cottura statica

Il termostato del forno e le luci di avvertenza si accendono e gli elementi di riscaldamento superiore e inferiore iniziano il funzionamento.

La funzione di cottura statica emette calore, garantendo una cottura uniforme della parte superiore e inferiore del cibo. Ciò è ideale per la cottura di dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si consiglia il preriscaldamento del forno per 10 minuti e di cuocere solo su un ripiano per volte con questa funzione.



Funzione sbrinamento

Le luci di avviso del forno si accendono, la ventola inizia il funzionamento.

Per utilizzare la funzione di sbrinamento, prendere il cibo congelato e collocarlo nel forno sul ripiano posizionamento nel terzo slot dal basso. Si consiglia di posizionare un vassoio da forno sotto il cibo in scongelamento al fine di raccogliere l'acqua accumulata in seguito allo scioglimento del ghiaccio. Questa funzione non cuoce il cibo, consentirà solo lo scongelamento.



Funzione grill

Il termostato del forno e le luci di avvertenza si accendono e gli elementi di riscaldamento a grill iniziano il funzionamento.

La funzione è utilizzata per grigliare e tostare il cibo, utilizzare i ripiani alti del forno. Spennellare leggermente la griglia con dell'olio per impedire l'adesione del cibo e collocare il cibo al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o il grasso. Si consiglia un pre-riscaldamento del forno di 10 minuti

Avvertenza: Durante la cottura con grill, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°.



Funzione di grill e ventola

Il termostato del forno e le luci di avvertenza si accendono e gli elementi di riscaldamento a grill e la ventola iniziano il funzionamento.

La funzione è ideale per i cibi più spessi durante il grill, utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con dell'olio per impedire l'adesione del cibo e collocare il cibo al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o il grasso.

Avvertenza: Durante la cottura con grill, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°.

4. USO DEL PRODOTTO



Funzione ventola

Il termostato del forno e le luci di avvertenza si accendono e gli elementi di riscaldamento superiore e inferiore e la ventola iniziano il funzionamento.

Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene eseguita da un elemento di riscaldamento inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che provvede alla circolazione dell'aria, che conferirà un lieve effetto grill al cibo. Si consiglia un pre-riscaldamento del forno di 10 minuti.

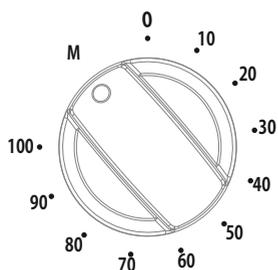
RISPARMIO ENERGETICO

- Durante l'uso dei piani di cottura elettrici, è necessario utilizzare padelle con base piatta.
- Scegliere una pentola di dimensioni adeguate.
- L'uso del coperchio ridurrà il tempo di cottura.
- Minimizzare la quantità di liquido o grasso riduce i tempi di cottura.
- Quando il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione di temperatura.
- Lo sportello del forno non deve essere aperto di frequente durante il tempo di cottura.

4. USO DEL PRODOTTO

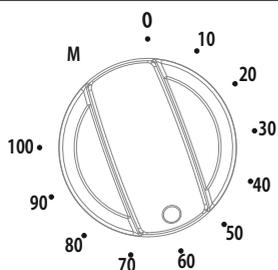
4.3. UTILIZZANDO I TIMER

Uso del timer meccanico



Funzionamento manuale:

Quando si porta il pulsante timer sulla posizione che indica M come mostrato nell'immagine, è possibile usare il forno in modo continuo. Quando il timer è in posizione 0, il forno non funziona.



Funzionamento mediante regolazione dell'ora:

Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando il pulsante del timer tra 0 -100 minuti. Alla fine di questo periodo di tempo, il forno smette di funzionare e il timer emette una volta un segnale acustico.

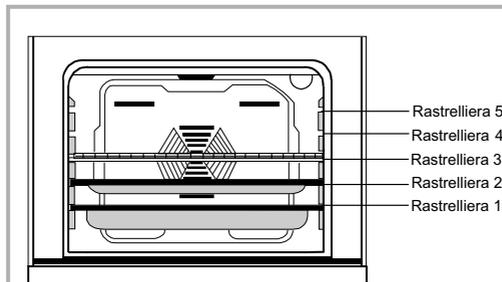
PIATTI	TURBO			INFERIORE-SUPERIORE			VENTOLA INFERIORE-SUPERIORE			GRILL		
	Temperatura pos. (°C)	Pos. rastrelliera	Periodo di cottura (min.)	Temperatura pos. (°C)	Pos. rastrelliera	Periodo di cottura (min.)	Temperatura pos. (°C)	Pos. rastrelliera	Periodo di cottura (min.)	Temperatura pos. (°C)	Pos. rastrelliera	Periodo di cottura (min.)
Pasticceria a strati	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Dolci	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Biscotti	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Polpette al grill										200	4	10-15
Cibi brodosi	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pollo				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Costolette										200	3-4	15-25
Bistecca										200	4	15-25
Dolci su due vassoi	160-180	1-4	30-40									
Pasticceria su due vassoi	170-190	1-4	35-45									

* Cuocere con spiedo da pollo arrosto

4.8. ACCESSORI USATI NEL FORNO

Si consiglia di usare i contenitori indicati sulla tabella a seconda degli alimenti che si desidera cucinare nel forno, inoltre è possibile utilizzare contenitori di vetro, spatole da dolci, vassoi da forno speciali adatti all'uso nel forno, disponibili sul mercato. Prestare attenzione alle informazioni date dal produttore a questo proposito. Se si usano contenitori di piccole dimensioni, mettere questo contenitore sulla griglia interna in modo che sia giusto al centro. Le informazioni date di seguito devono essere implementate per contenitori smaltati.

Se gli alimenti da cucinare non coprono completamente il vassoio del forno, se il cibo è estratto dal congelatore o se il vassoio è usato per raccogliere i succhi che gocciolano dagli alimenti durante il funzionamento del grill, potrebbero osservarsi deformazioni sul vassoio, dovute alle alte temperature che si formano durante le operazioni di cottura/frittura. Questo è uno stato fisico normale che risulta dal trasferimento di calore. Non lasciare vassoi o contenitori in vetro in ambienti freddi immediatamente dopo averli usati per cucinare. Non metterli su superfici fredde e bagnate. Assicurare che si raffreddino lentamente mettendoli su un panno asciutto. Altrimenti, il vassoio o contenitore in vetro potrebbe rompersi. Se si esegue un'operazione grill nel forno, consigliamo di usare il grill sul vassoio, in dotazione con il prodotto (se il prodotto comprende questo dispositivo). In questo modo, schizzi e sgocciolamenti di olio non sporcano l'interno del forno. Se si usa il grill grande, inserire il vassoio in una delle rastrelliere inferiori per evitare l'accumulo di olio. Per rendere più semplice la pulizia, aggiungere anche dell'acqua. In una funzione di grill, utilizzare la rastrelliera 3 o 4 e oliare il grill per evitare che il cibo da grigliare resti attaccato al grill stesso.



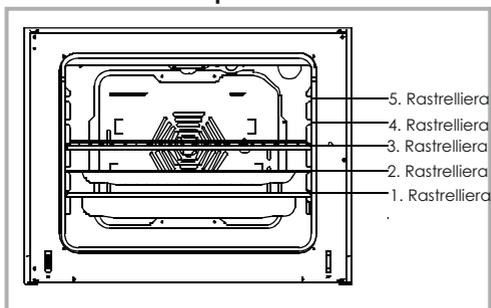
GRIGLIA: Per la cottura utilizzare sempre recipienti idonei al contatto con gli alimenti, da porre sulle griglie. Non utilizzare mai la leccarda ed il fondo del forno.

VASSOIO: da utilizzare per accogliere grassi o liquidi in fase di cottura, con il vassoio inserito sotto le griglie per l'utilizzo consigliato si allungano i tempi di cottura.

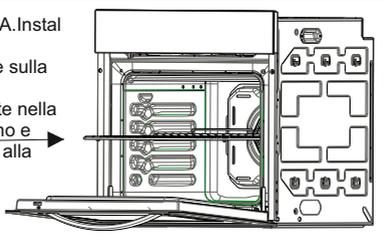


Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Installazione dei ripiani



AVVERTENZA. Installare la griglia correttamente sulla rastrelliera corrispondente nella cavità del forno e premerla fino alla fine.



Griglia



GRIGLIA: Per la cottura utilizzare sempre recipienti idonei al contatto con gli alimenti, da porre sulle griglie. Non utilizzare mai la leccarda ed il fondo del forno.

PARTE 5: PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

5.1. PULIZIA

Prima di cominciare a pulire il forno, assicurarsi che tutti i comandi siano disattivati e che l'apparecchio sia freddo. Scollegare l'apparecchio.

Non usare materiali di pulizia contenenti particelle che possano graffiare le parti smaltate e dipinte del forno. Usare pulitori in crema o liquidi, che non contengano particelle. Poiché le superfici potrebbero danneggiarsi, non usare creme caustiche, polveri abrasive, lana d'acciaio ruvida o strumenti duri. Se i liquidi in eccesso che schizzano dal forno prendono fuoco, lo smalto potrebbe danneggiarsi. Pulire immediatamente tutti i liquidi schizzati. Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

Pulizia della parte interna del forno

Assicurarsi di scollegare il forno prima di cominciare a pulirlo. Si otterranno risultati migliori se si pulisce l'interno del forno mentre il forno è leggermente caldo. Pulire il forno con un panno morbido inumidito con acqua saponata dopo ogni uso. Poi pulirlo ancora, questa volta con un panno bagnato e asciugarlo. Pulizia completa utilizzando agenti di pulizia a secco e in polvere. Per prodotti con strutture in smalto catalitico, le pareti posteriore e laterali della struttura interna non richiedono pulizia. A seconda dell'uso, però, si consiglia di sostituirli dopo un certo periodo di tempo.

5.2. MANUTENZIONE

Sostituzione della luce del forno

La sostituzione della lampadina del forno deve essere eseguita da un tecnico autorizzato. La tensione della lampadina deve essere 230V, 25Watt, tipo E14, T300. Prima di cambiare la lampadina il forno deve essere scollegato e deve essere freddo.

Il design della lampada è specifico per l'uso in elettrodomestici e non è indicato per l'illuminazione della stanza.

PARTE 6: ASSISTENZA E TRASPORTO

6.1.REQUISITI PRIMA DI CONTATTARE L'ASSISTENZA

Se il forno non funziona:

Il forno potrebbe essere scollegato, c'è stato un black out. Sui modelli dotati di timer, l'ora potrebbe non essere regolata.

Se il forno non si riscalda:

Il calore potrebbe non essere stato regolato dall'interruttore di controllo del riscaldamento del forno.

Se la luce interna non si accende:

È necessario controllare l'elettricità. Bisogna controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, è possibile cambiarle seguendo le istruzioni.

Cottura (se la parte inferiore-superiore non cuoce in modo uniforme):

Controllare la posizione dei ripiani, il periodo di cottura e il valore di calore secondo il manuale.

Fatto ciò, se si hanno ancora problemi con il prodotto, contattare "L'assistenza autorizzata".

6.2.INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO

In caso sia necessario trasportare:

Conservare l'imballaggio originale del prodotto e usarlo per il trasporto del prodotto stesso in caso di necessità. Seguire i marchi per il trasporto sull'imballaggio. Usare nastro adesivo per fermare le parti superiori, i coperchi e i poggiatesta dei pannelli per la cottura.

Mettere della carta tra il coperchio superiore e il pannello per la cottura, coprire il coperchio superiore, poi usare del nastro adesivo per fermarlo contro le superfici laterali del forno.

Mettere con del nastro adesivo cartone o carta sulla copertura anteriore del vetro interno del forno così i vassoi e la griglia metallica all'interno del forno non danneggiano la copertura del forno stesso durante il trasporto. Unire con del nastro adesivo anche le coperture del forno alle pareti laterali.

In caso non si abbia l'imballaggio originale:

Prendere le misure per le superfici esterne (superfici in vetro e dipinte) del forno contro possibili colpi.

Marchio		TELEFUNKEN
Modello		TFBO.17X5 TFBO.77X5
Tipo di forno		ELETTRICO
Massa	kg	29,2
Indice di efficienza energetica - convenzionale		118,4
Indice di efficienza energetica - ventilazione forzata		104,6
Classe energetica		A
Consumo energetico (elettricità) - convenzionale	kWh/ciclo	0,94
Consumo energetico (elettricità) - ventilazione forzata	kWh/ciclo	0,83
Numero di cavità		1
Fonte di calore		ELETTRICO
Volume	l	58
Questo forno è conforme a EN 60350-1		

Consigli per il risparmio energetico

Forno

- Cuocere i pasti assieme, se possibile.
- Tenere al minimo il tempo di pre-riscaldamento.
- Non prolungare il tempo di cottura.
- Non dimenticare di spegnere il forno alla fine della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante il periodo di cottura.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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 finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente 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 abusive del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006



A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono cambiare senza preavviso.

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA
Gruppo Industriale VESIT S.p.A. – Società Unipersonale
Via Polidoro da Caravaggio, 6
20156 - Milano (MI)



Prodotto conforme alle normative ad esso applicabili

52230555