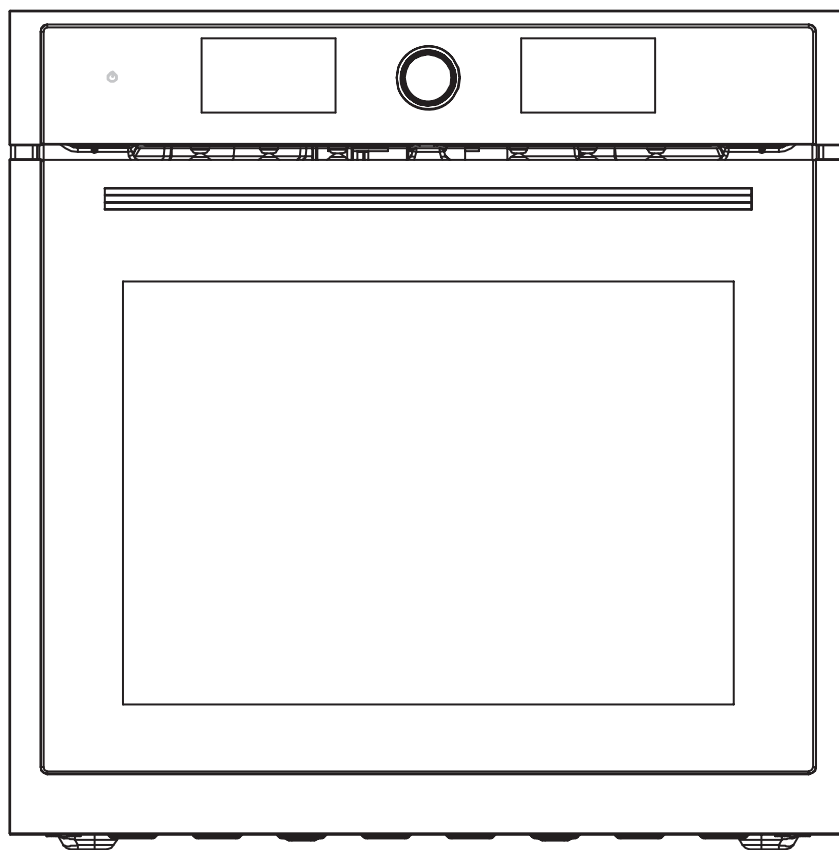


# bamia



**GHMF71**  
**3663602434399**



EN Contents  
PL Zawartość

FR Contenu  
RO Cuprins



## Preparation

03

FR	Préparation	03
PL	Czynności wstępne	03
RO	Pregătire	03



## Installation

04

FR	Installation	04
PL	Montaż	04
RO	Instalare	04



## Use

13

FR	Utilisation	22
PL	Użytkowanie	31
RO	Utilizare	41



## Care and Maintenance

52

FR	Entretien et maintenance	55
PL	Czyszczenie i konserwacja	58
RO	Îngrijire și întreținere	62



=



+

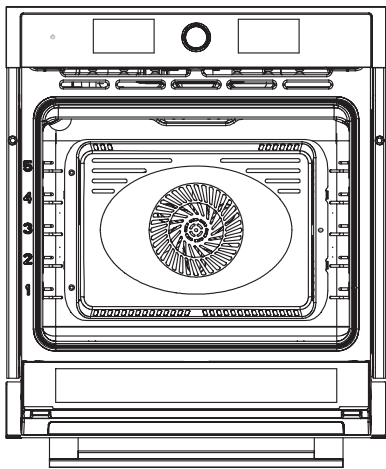
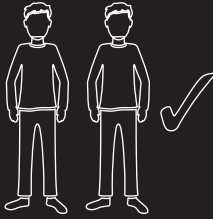


**EN IMPORTANT** - Please read carefully the separate safety guide before use.

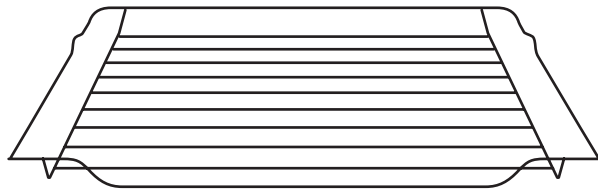
**FR IMPORTANT** : lire attentivement le guide de sécurité avant utilisation.

**PL WAŻNE** – przed użyciem należy się uważnie zapoznać z dołączonymi oddzielnie informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

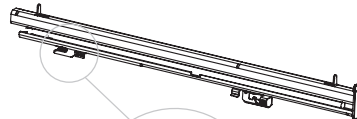
**RO IMPORTANT** - Citiți cu atenție ghidul separat privind siguranța înainte de utilizarea produsului.



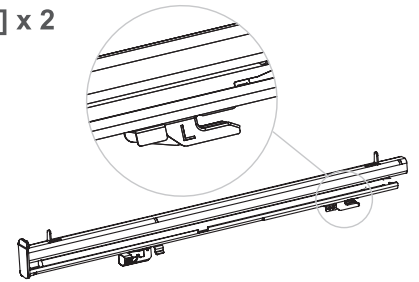
[01] x 1



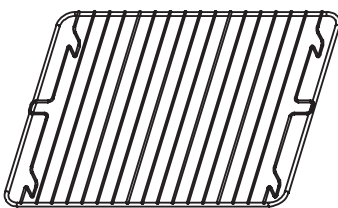
[02] x 2



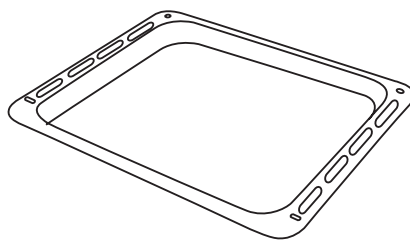
[03] x 1



[04] x 1



[05] x 1



[06] x 1



[07] x 2



[08] x 2



[09] x 2



## EN Installation

- This appliance must be installed correctly by a qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.
- **Warning:** Danger of electric shock! The power supply must be cut off before the appliance is installed completely.
- Only a qualified person in compliance with the instructions provided can install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and cause damage.
- Check the package and make sure you have all of the parts listed.
- Decide on the appropriate location for the appliance.
- This appliance contains glass. Please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the appliance.
- The specifications plate is available on this appliance. This plate displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.
- If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

## FR Installation

- Cet appareil doit être correctement installé par une personne qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.
- **Avertissement :** risque de choc électrique ! L'alimentation électrique doit être coupée avant que l'appareil ne soit installé complètement.
- Seule une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies, peut installer l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte susceptible de blesser des personnes et des animaux et de provoquer des dommages.
- Vérifier l'emballage et s'assurer qu'il contient toutes les pièces énumérées.
- Choisir l'emplacement approprié pour l'appareil.
- Cet appareil contient du verre. Rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou l'endommagement de l'appareil.
- La plaque signalétique est disponible sur cet appareil. Cette plaque affiche toutes les informations d'identification nécessaires pour commander des pièces de rechange.
- Si vous vendez l'appareil, si vous le donnez, ou si vous le laissez lors de votre déménagement, assurez-vous de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

## PL Montaż

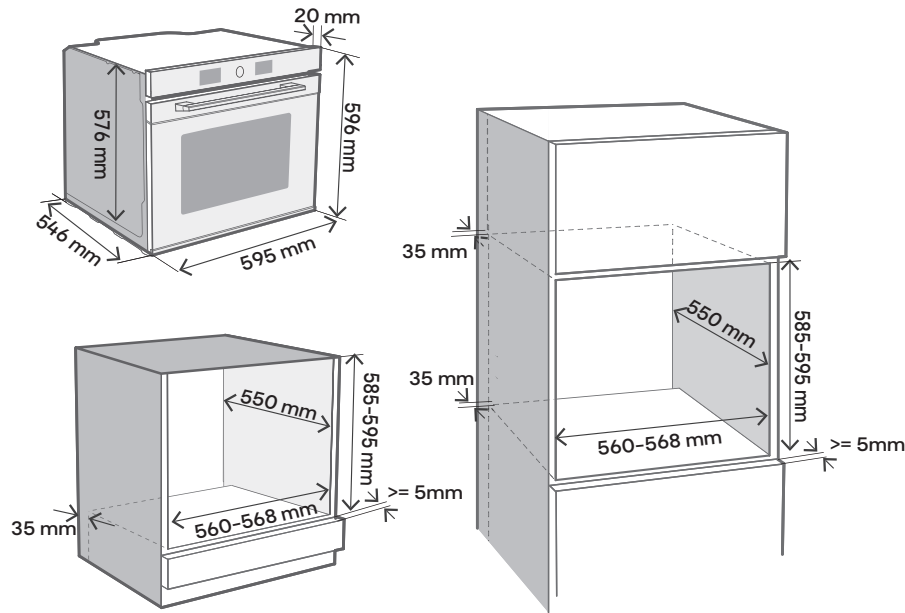
- To urządzenie musi zostać prawidłowo zamontowane przez wykwalifikowaną osobę, ściśle przestrzegającą instrukcji producenta.
- **Ostrzeżenie:** Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Zasilanie musi być odcięte do momentu zakończenia montażu urządzenia.
- Urządzenie może zamontować wyłącznie wykwalifikowana osoba, postępując zgodnie z dostarczoną instrukcją. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż, który może spowodować obrażenia u ludzi i zwierząt lub uszkodzenia mienia.
- Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że zawiera części wymienione w specyfikacji.
- Wybrać odpowiednie miejsce ustawienia urządzenia.
- Urządzenie zawiera elementy szklane. Podczas montażu lub obsługi należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzeń urządzenia.
- Na urządzeniu jest umieszczona tabliczka znamionowa. Tabliczka zawiera wszystkie dane identyfikacyjne niezbędne do zamówienia części zamiennych.
- W przypadku sprzedaży urządzenia lub przeprowadzki należy oddać tabliczkę lub pozostawić ją na swoim miejscu. Należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi nowemu właścicielowi, aby umożliwić mu zaznajomienie się z urządzeniem i ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

## RO Instalare

- Acest aparat trebuie instalat corespunzător de o persoană calificată, urmând cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- **Avertisment:** Pericol de electrocutare! Alimentarea trebuie întreruptă înainte de montarea completă a Aparatului.
- Numai o persoană calificată, în conformitate cu instrucțiunile furnizate, poate instala aparatul. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru instalarea necorespunzătoare, ceea ce poate cauza rănirea persoanelor și a animalelor și poate cauza prejudicii.
- Verificați ambalajul și asigurați-vă că aveți toate piesele specificate.
- Decideți amplasarea corespunzătoare pentru aparat.
- Acest aparat conține sticlă. Aveți grijă la montare sau manipulare pentru a preveni vătămările corporale sau deteriorarea aparatului.
- Plăcuța cu specificații este disponibilă pe aparat. Pe plăcuță sunt afișate toate informațiile de identificare necesare pentru comandarea pieselor de schimb.
- Dacă vindeți, donați sau lăsați în urmă aparatul când vă mutați în altă casă, predați și acest manual noului proprietar, pentru ca acesta să se familiarizeze cu aparatul și cu avertismentele de siguranță.



# 01



## EN Installation of Built-in Ovens

- For correct installation, this appliance can be fitted under the work surface in a built under housing unit or in a tall oven housing unit.
- **Caution!** The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, the adhesive that bonds the plastic laminate to the furniture must be able to withstand temperatures of not less than 120°C to avoid delamination. The appliance must be housed in heat-resistant cabinets.
- Be sure to observe the minimum installation height of the kitchen unit. Pay attention to the minimum dimensions of the openings.
- Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the appliance.

## FR Installation de fours intégrables

- Afin d'être bien installé, cet appareil peut être monté sous le plan de travail dans un logement pour four ou dans un logement intégré au mobilier de cuisine.
- **Attention!** Les panneaux des éléments de cuisine adjacents doivent être conçus à partir de matériaux résistants à la chaleur. La colle permettant de fixer le plastique stratifié aux meubles doit notamment pouvoir résister à une température minimale de 120°C afin d'éviter le décollement. L'appareil doit être installé dans des éléments résistants à la chaleur.
- Veiller à bien respecter la hauteur d'installation minimale de l'élément de cuisine. Faire attention aux dimensions minimales des ouvertures.
- Retirer le fond de l'élément de cuisine pour garantir que l'air circule correctement autour de l'appareil.

## PL Montaż piekarników do zabudowy

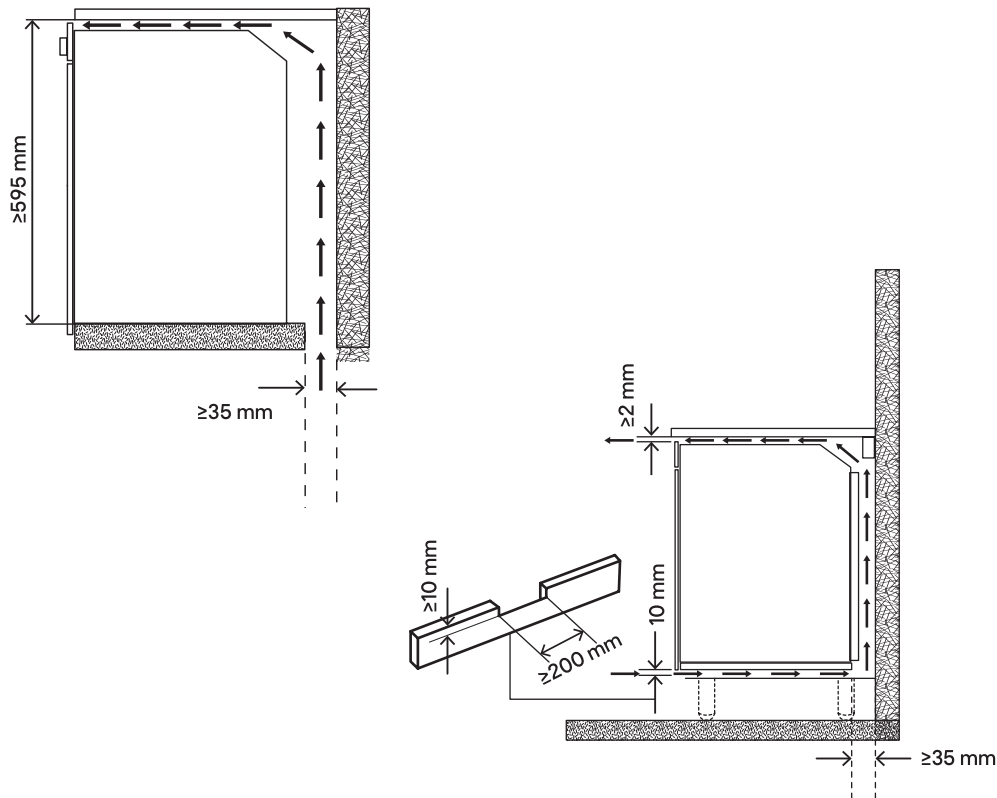
- Aby zapewnić prawidłową instalację, urządzenie można zamontować pod blatem lub w słupku.
- **Uwaga!** Płyty sąsiednich szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury. Aby uniknąć delaminacji, klej mocujący laminat z tworzywa sztucznego do mebla musi być odporny na temperaturę co najmniej 120°C. Urządzenie musi być umieszczone w szafce odpornej na wysokie temperatury.
- Należy zwrócić uwagę na minimalną wysokość montażową zabudowy kuchennej. Zwrócić uwagę na minimalne wymiary otworów.
- Zdjąć tylną płytę zabudowy kuchennej, aby zapewnić odpowiedni obieg powietrza wokół urządzenia.

## RO Instalarea cuptoarelor încorporate

- Pentru o instalare corectă, acest aparat trebuie poziționat sub suprafața de lucru, într-o carcasă special creată în acest scop sau într-o carcasă înaltă pentru încorporat cuptoare.
- **Atenție!** Panourile dulapurilor adiacente trebuie realizate din material termorezistent. În mod special, adezivul care fixează folia laminată de mobilier, pentru a evita exfolierea, trebuie să poată suporta temperaturi ce depășesc 120 °C. Aparatul trebuie încorporat într-un dulap termorezistent.
- Respectați înălțimea minimă de instalare a corpului de bucătărie. Respectați dimensiunile minime ale golurilor.
- Îndepărtați partea din spate a corpului de bucătărie pentru a asigura o circulație corespunzătoare a aerului în jurul aparatului.



# 02



**EN** The diagram above shows the air circulation requirements including a slot that should be cut into the plinth if fitted. It is essential when installing your oven there is adequate air circulation around the appliance to ensure the correct operation of the appliance. Inadequate air circulation will greatly impair the performance of the appliance and can affect adjacent cabinets due to the rise in temperature. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven.

**FR** Le schéma ci-dessus présente les exigences en matière de circulation de l'air ; une fente doit notamment être découpée dans la plinthe, si les éléments en sont équipés.

Lors de l'installation de votre four, il est essentiel de prévoir une circulation d'air suffisante autour de l'appareil afin d'en assurer le bon fonctionnement. Une circulation d'air insuffisante altère considérablement les performances de l'appareil et peut affecter les éléments de cuisine adjacents en raison de l'augmentation de la température. Les panneaux des éléments de cuisine situés à côté du four doivent être conçus à partir d'un matériau résistant à la chaleur. Veiller à ce que les colles des éléments en bois contreplaqué puissent supporter des températures d'au moins 120°C. Retirer le fond de l'élément de cuisine pour garantir que l'air circule correctement autour du four.

**PL** Powyższy schemat przedstawia wymagania dotyczące obiegu powietrza, w tym szczelinę, która powinna być wcięta w cokole, jeśli jest zamontowany.

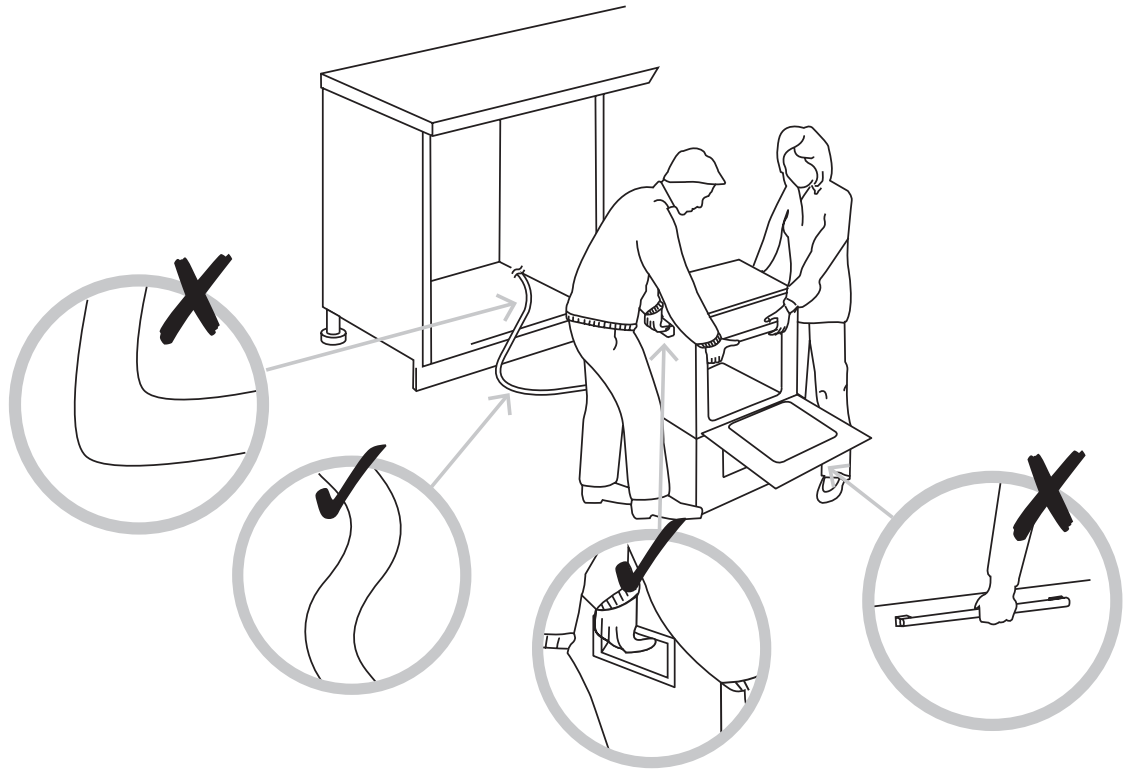
Podczas instalacji piekarnika należy zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza wokół urządzenia, aby zapewnić jego prawidłowe działanie. Niedostateczna cyrkulacja powietrza znacznie pogarsza sprawność urządzenia i może wpływać na sąsiednie szafki ze względu na wzrost temperatury. Panele zabudowy kuchennej znajdujące się obok piekarnika muszą być wykonane z żaroodpornego materiału. Upewnić się, że klej zabudowy z drewna fornirowanego jest odporny na temperaturę co najmniej 120°C. Zdjąć tylną płytę zabudowy kuchennej, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza wokół piekarnika.

**RO** Schița de mai sus arată cerințele referitoare la circulația aerului, inclusiv o fantă ce trebuie tăiată în plintă, dacă există.

Pentru a asigura o funcționare corespunzătoare a cuptorului, este esențială instalarea acestuia astfel încât să permită o circulație corespunzătoare a aerului în jurul aparatului. O circulație necorespunzătoare a aerului va afecta semnificativ performanțele aparatului și poate afecta dulapurile adiacente din cauza creșterii temperaturii. Panourile corpurilor de bucătărie adiacente cuptorului trebuie să fie din material termorezistent. Asigurați-vă că adezivii corpurilor care sunt realizate din lemn furniruit pot rezista la temperaturi de cel puțin 120 °C. Scoateți partea din spate a corpului de bucătărie pentru a asigura o circulație corespunzătoare a aerului în jurul cuptorului.



# 03



- EN Important:** Do not lift the appliance by the door handle to avoid potential damage to the glass and hinges.  
**Caution!** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- FR Important :** ne pas soulever l'appareil par la poignée de la porte afin d'éviter des dommages potentiels au niveau du verre et des charnières.  
**Attention !** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.
- PL Ważne:** Nie należy unosić urządzenia, trzymając za uchwyt drzwi, aby uniknąć uszkodzenia szyby oraz zawiasów.  
Uwaga! Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilania, powinien on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- RO Important:** Nu ridicați aparatul ținând-l de mânerul ușii, pentru a evita posibilele deteriorări ale sticlei și balamalelor.  
**Atenție!** În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau persoane cu un nivel de calificare similar pentru evita o situație periculoasă.



# 04



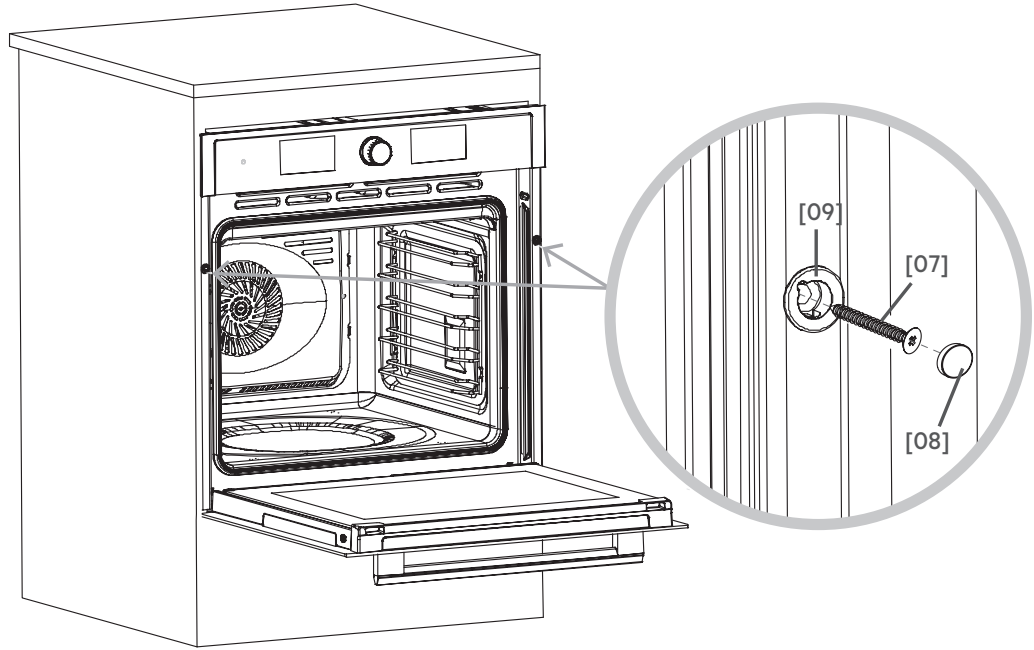
[07] x 2



[08] x 2



[09] x 2



**EN** Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [07], [08] and [09].

**Caution:** Do not over tighten the screws [07] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

**FR** Une fois que le four est placé à l'intérieur du meuble, repérer les deux trous dans l'enveloppe du four et fixer l'appareil à l'aide de [07], [08] et [09].

**Avertissement :** ne pas trop serrer les vis [07] pour éviter d'endommager le meuble ou le four. Utiliser uniquement un tournevis !

**PL** Po umieszczeniu piekarnika we właściwym miejscu wewnątrz zabudowy zlokalizować dwa otwory w obudowie piekarnika i zamocować go za pomocą elementów [07], [08] i [09].

**Przeostroga:** Nie dokręcać zbyt mocno śrub [07], aby uniknąć uszkodzenia piekarnika lub zabudowy – używać wyłącznie śrubokrętu!

**RO** După ce cuptorul a fost ridicat pe poziție în carcasa aparatului, localizați cele două orificii din carcasa cuptorului și fixați-l pe poziție folosind [07], [08] și [09].

**Atenție:** Nu strângeți excesiv șuruburile [07] pentru a evita deteriorarea cuptorului sau a carcasei - folosiți o șurubelniță!





## EN Electrical Installation

All installation must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.

### Direct Connection

The appliance must be connected directly to the mains using an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with the wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

Regularly check the power cord for damage. If the supply cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

**WARNING:** This is a Class I appliance and **MUST** be earthed.

The appliance is supplied with a 3-core mains cable and must be connected to the electricity supply via a double pole switch having a 3 mm minimum contact gap on each connector.

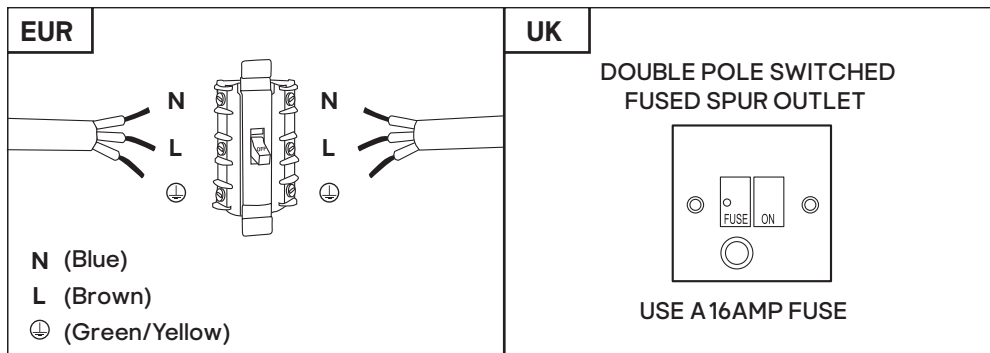
The Residual Current Device (RCD) must be rated at 16 Amps.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

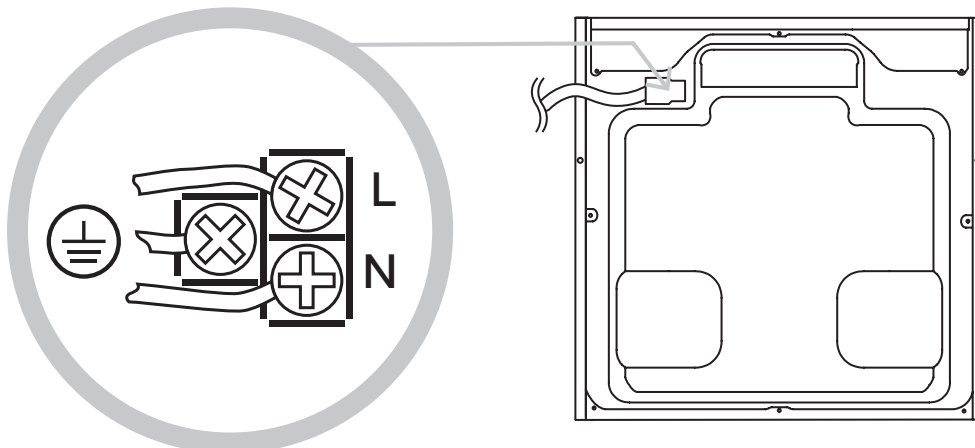
Brown = L - Live

Blue = N - Neutral

Green and Yellow = ⊕ - Earth



To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services - see end of Care & Maintenance section for details.





## FR Installation électrique

Toute l'installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de raccorder le câble d'alimentation, s'assurer que la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

### Raccordement direct

L'appareil doit être raccordé directement au secteur à l'aide d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il respecte le schéma de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.

**AVERTISSEMENT** : il s'agit d'un appareil de Classe I. Il DOIT être raccordé à la terre.

L'appareil est livré avec un câble secteur à 3 conducteurs, il doit être relié à l'alimentation électrique via un interrupteur bipolaire présentant un écart minimal de 3 mm entre chaque connecteur.

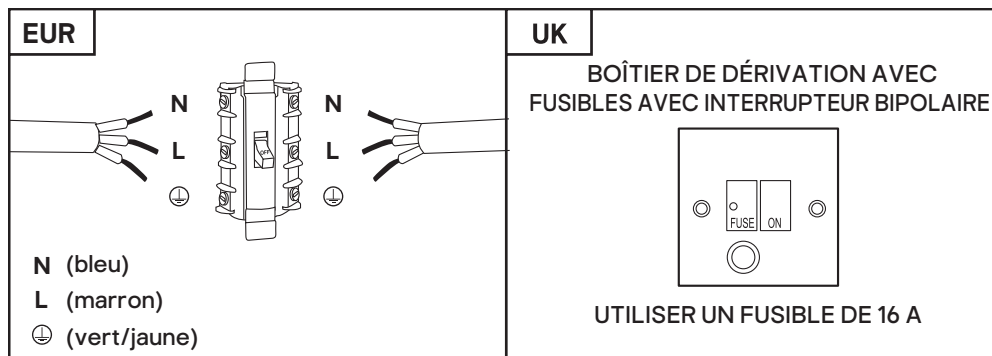
Le dispositif à courant résiduel (RCD) doit être de 16 A.

Les fils du cordon d'alimentation secteur présentent le code couleur suivant :

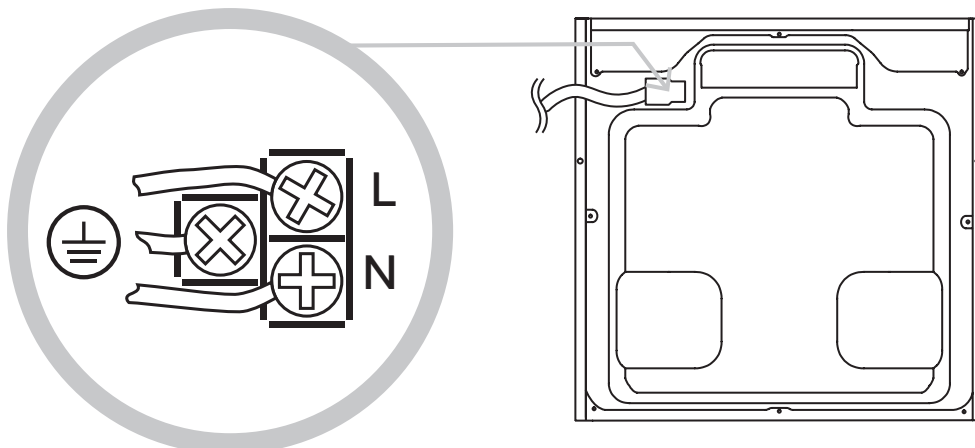
Marron = L - Phase

Bleu = N - Neutre

Vert et jaune = ⊕ - Terre



Afin de prévenir les risques, toujours présents lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important que cet appareil soit correctement installé et de lire les instructions de sécurité soigneusement en vue d'empêcher tout danger ou mauvaise utilisation. Veiller à conserver ce manuel d'instructions pour référence et à le transmettre à tout futur propriétaire. Après avoir déballé l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil, contacter le service client (voir la fin de la section Entretien pour plus de détails).





## PL Instalacja elektryczna

Montaż musi zostać wykonany przez osobę kompetentną lub wykwalifikowanego elektryka. Przed podłączeniem zasilania upewnić się, czy napięcie zasilania odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.

### Podłączenie bezpośrednie

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci zasilającej, korzystając z wyłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.

Monter powinien upewnić się, czy zostało wykonane odpowiednie połączenie elektryczne oraz czy jest ono zgodne ze schematem połączeń.

Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony.

Należy regularnie sprawdzać przewód zasilania pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilania, powinien on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.

**OSTRZEŻENIE:** Jest to urządzenie klasy I i MUSI być uziemione.

Urządzenie jest wyposażone w 3-żyłowy przewód zasilający i musi być podłączone do zasilania za pomocą przełącznika dwubiegunowego o minimalnej przerwie między stykami 3 mm na każdym złączu.

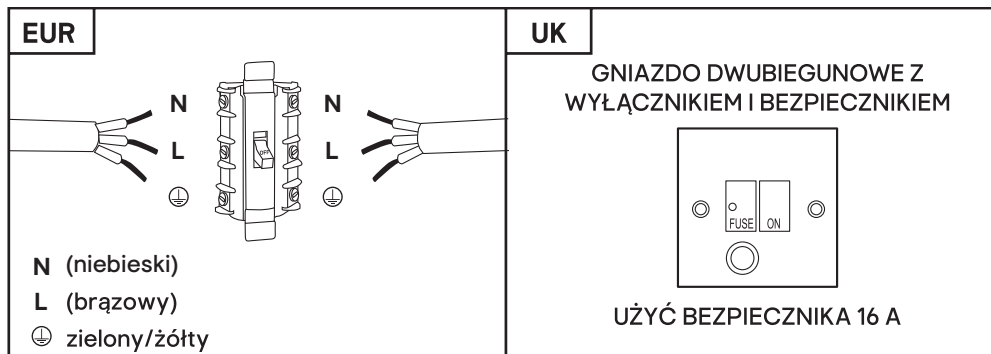
Wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) musi mieć wartość znamionową 16 A.

Żyły w przewodzie zasilania są oznaczone następującymi kolorami:

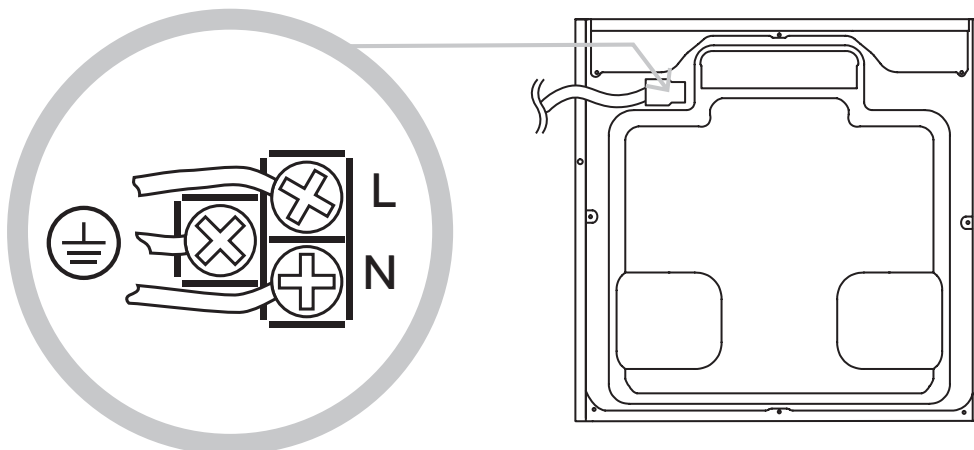
Brązowy = L (napięcie)

Niebieski = N (neutralny)

Zielono-żółty = ⊕ – (uziemienie)



Aby ograniczyć do minimum ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia elektrycznego, niezwykle ważne jest, aby produkt został prawidłowo zamontowany oraz aby użytkownik dokładnie zapoznał się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i unikał nieprawidłowej obsługi oraz związanych z tym zagrożeń. Należy zachować instrukcję obsługi w celu wykorzystania w przyszłości i przekazania jej kolejnym właścicielom. Po rozpakowaniu urządzenia upewnić się, że nie jest ono uszkodzone. W przypadku wątpliwości nie używać urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta. Więcej szczegółowych informacji znajduje się na końcu części Konserwacja i utrzymanie.





## RO Conectarea la alimentarea electrică

Instalarea trebuie să fie realizată în totalitate de o persoană competentă sau de un electrician calificat. Înainte de conectarea la rețeaua electrică, asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu tensiunea de pe plăcuța de identificare.

### Conexiune directă

Aparatul trebuie conectat direct la rețea cu ajutorul unui disjunctor omnipolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm.

Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat corect legăturile electrice și că a respectat schema electrică.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Verificați periodic cablul de alimentare pentru a depista deteriorările. În cazul în care cablul de alimentare se deteriorează, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau persoane cu un nivel de calificare similar pentru evita o situație periculoasă.

**AVERTISMENT:** Acesta este un aparat Clasa I și **TREBUIE** împământat.

Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare cu 3 fire și trebuie conectat la rețea cu ajutorul unui întrerupător bipolar cu o deschidere minimă între contacte de 3 mm pe fiecare conector.

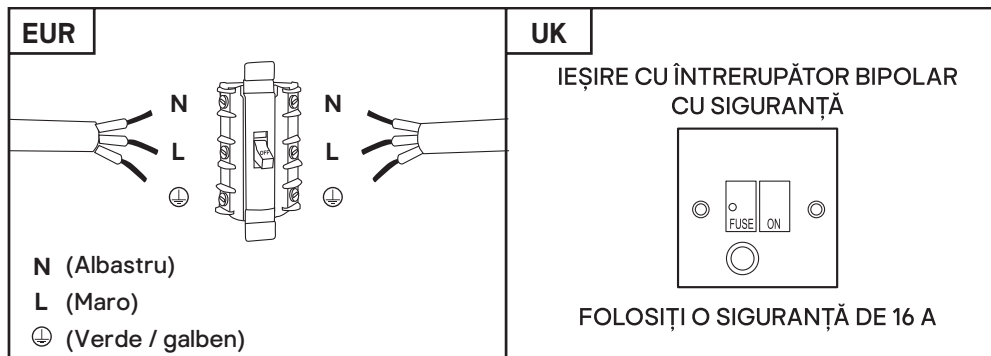
Dispozitivul de protecție la curentul rezidual (RCD) trebuie să aibă 16 amperi.

Firele din cablul de alimentare sunt colorate conform codificării de mai jos:

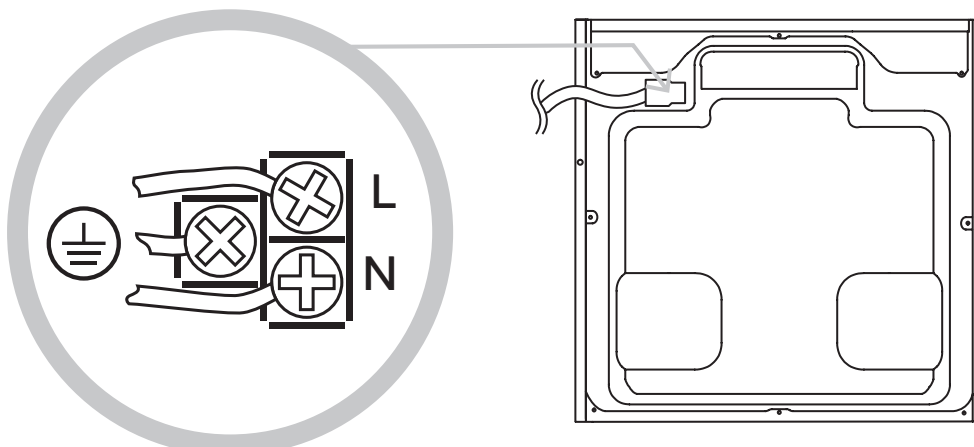
Maro = L - fază

Albastru = N - nul

Verde și Galben = ⊕ - Împământare



Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect și să citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță, ca să evitați utilizarea greșită și pericolele. Păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru consultare ulterioară și predați-o proprietarilor viitori. După despachetarea aparatului, verificați să nu fie deteriorat. Dacă aveți îndoieli, nu folosiți aparatul, ci contactați Serviciul clienți - a se vedea sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere, pentru detalii.



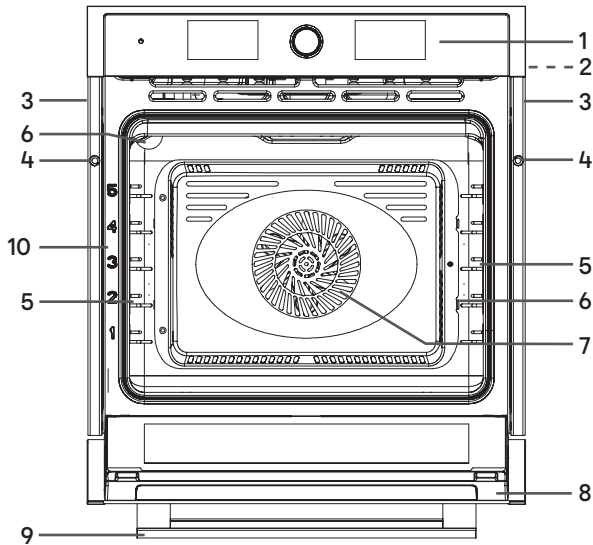


## EN Before you start

**WARNING:** Read the instructions before using the appliance.

Switch on the appliance at the switched fused connection unit. The appliance will beep once and is ready for use.

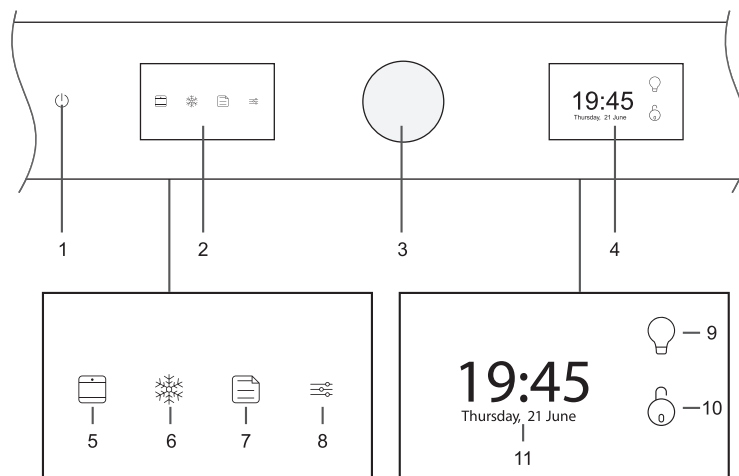
## EN Function and setting



1	Control panel
2	Mains cable (at rear, not shown)
3	Carrying handles (x2)
4	Fixing holes (x2)
5	Side rails (x 2)
6	Oven lamp (x 2)
7	Fan
8	Door
9	Door handle
10	Shelf level markings

**Note:** This diagram may be slightly different from the layout of the appliance. Shelf levels are numbered from the bottom up and levels 4 and 5 are used mainly for grilling and browning of food. Refer to the cooking guides provided throughout this manual to determine the appropriate shelf levels for your dishes.


## EN Controls list



1	Master On/Off Key	5	Cooking Mode Key	9	Oven Light Key
2	Left Touch Screen	6	Defrost Mode Key	10	Child Lock Key
3	360° Control Knob (Push to eject or hide)	7	Presets Mode Key	11	Time and Date Display
4	Right Touch Screen	8	Master Settings Key		



## EN Turning the oven on and off

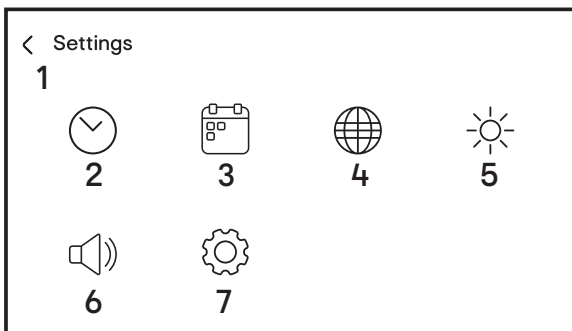
1. Touch the Master On/Off Key  once to turn on the oven, and once more to turn it off. The oven will beep once to confirm in each case.
2. After ten minutes of inactivity, the oven will automatically turn itself off.
3. Once the oven has started up, both touch screens will be displayed as above.

## EN Using the touch screens

### Setting up the oven for first use



From the main menu of the Left Touch Screen, touch the Master Settings Key .

NOTE: It is normal for the Right Touch Screen to dim during various functions such as when Settings are altered.





1	Exit Master Settings Key
2	Clock Key
3	Date Key
4	Language Key
5	Display Brightness Key
6	Master Volume Key
7	Factory Reset Key



### Setting the time

1. Touch the Clock Key  and the hour and minute digits appear on the Right Touch Screen.
2. Rotate the 360° Control Knob to select the hours from 0-23.
3. Touch the minute display and rotate the 360° Control Knob to select the minutes from 0-59.
4. Touch the Tick  twice to store the time.



### Setting the date

1. Touch the Date Key  and the date, month and year appear on the Right Touch Screen.
2. Swipe up or down in each column to choose the correct date.
3. Touch the Tick  twice to store the date.



### Setting the language

1. Touch the Language Key  and the country options appear on the Right Touch Screen.
2. Swipe up or down to choose the correct language.
3. Touch the Tick  twice to store the language.

### Setting the display brightness




1. Touch the Display Brightness Key  and the control appears on the Right Touch Screen.
2. Rotate the 360° Control Knob to select the brightness from 0-9. Default brightness is 8.
3. Touch the Tick  twice to store the brightness.

### Setting the alert volume

1. Touch the Master Volume Key  and the control appears on the Right Touch Screen.
2. Rotate the 360° Control Knob to select the volume from 0-3. Default volume is 3.
3. Touch the Tick  twice to store the volume.



## Reset to factory default options

1. Touch the Factory Reset Key  and the reset message appears on the Right Touch Screen.
2. Touch the Tick  or Cross  to reset or cancel and return to the Settings menu.

## EN Using your oven

### Before first use

- Remove all stickers, surface protection foils and packing materials.
- Remove all accessories and the side racks from the cavity.
- Clean the appliance cavity and all accessories as described in Care and maintenance.
- Turn the oven on, choose Standard mode and set the temperature to 250°C. Close the door and cook for one hour to burn off any remaining manufacturing residues. (See the section “Choosing a Cooking Mode” below.)







**IMPORTANT:** Keep the kitchen well ventilated during this first use to help disperse the odours produced. Keep kitchen doors closed and ensure children and pets are not present.



### Cooking Modes

#### The increments in all modes:

Temperature set	Increment
under 100°C	1°C
over 100°C	5°C

MENU PAGE 1			
Icon	Mode	Temperature Range (default)	Description
	Standard	30-250°C (180°C)	Traditional static heat from upper and lower heating elements ensures that the foods remain moist when cooked for longer periods of time. Ideal for slow baked cakes and soufflés.
	Convection	50-250°C (160°C)	A heating element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. This mode is suitable for cakes, pastry and to roast meat when you want it well cooked on the outside and tender in the middle. No pre-heating is required when using this mode.
	ECO	140-240°C (140°C)	For energy-saving cooking. The temperature range of the thermostat is wider and drops to a lower temperature to save energy. The oven heats up to higher temperature, then stops and switches back on at lower temperatures. The average temperature remains the same. Increment is 20°C in this mode.
	Fanned	50-250°C (160°C)	Combination of the fan and both heating elements provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Ideal for grilling or roasting large pieces of meat at a higher temperature.
	Grill	150-250°C (180°C)	Only the upper heating element is working. Best results are achieved by using the top shelf for smaller foods and a lower shelf for larger foods. Ideal for rapid cooking and browning.
	Grill & Fan	50-250°C (180°C)	The inner heating element and the upper heating element are both working together with the fan. Best results are achieved by using the top shelf for smaller foods and a lower shelf for larger foods. The fan lessens the strong heat from the upper heating element creating more even browning and heat distribution, without drying out foods. Ideal for rapid cooking and browning.



	Double grill	150-250°C (180°C)	The inner heating element and the upper heating element are both working. Ideal for grilling flat items and for browning foods.
	Bottom	30-220°C (170°C)	Only the lower heating element is working. Ideal for pies or pastries where a crispy base is desired. Also suitable for slow cooking of stews and casseroles.
<b>MENU PAGE 2</b>			
Swipe left to access.			
	Slow cook	80-120°C (100°C)	The upper and lower heating elements are both working at a lower heat level. Ideal for slow cooking tender and juicy meats.
	Preserve	60-100°C (75°C)	Use this mode to keep food hot for short periods.
	Warm plate	30-70°C (50°C)	Use this mode to warm ceramic plates and dishes before serving.
	Dry	50-150°C (110°C)	Ideal for drying small pieces of fruit, vegetables or herbs.
	Pizza	50-250°C (180°C)	Ideal for pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The lower element and circular convection element are both used.

### Practical cooking advice

- This appliance offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile appliance and the following directions are a guideline which may be varied to suit your personal needs.
- Read the information on the food packaging for guidance on recommended cooking times and temperatures. Once familiar with the performance of the appliance, the temperatures and times may be varied to adapt them to your personal tastes.
- Check that frozen food is completely thawed before cooking, unless instructed otherwise.

	STANDARD		
Food	Temperature setting (°C)	Recommended shelf position from the bottom	Cooking time in minutes
Small cakes	175-185	4	16-19
Sponge cake	180-185	2	20-25
Pizza	205-210	3	18-23
Apple yeast cake	185-195	4	25-50

	CONVECTION		
Small cakes (single layer)	165-170	2	20 - 23
Sponge cake	160-165	2	30 - 40
Pizza	170 - 175	2	19 - 25
Apple yeast cake (single layer)	170-175	2	60 - 70
Small cakes (double layer)	165-170	2 (deep tray) 4 (shallow tray)	20-23
Apple yeast cake (double layer)	170-175	2 (deep tray) 4 (shallow tray)	65-75

	GRILL		
Toast	240	3	4-5
Beef steak	240	2	15+




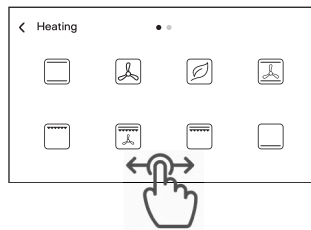


GRILL & FAN			
Food	Temperature setting (°C)	Recommended shelf position from the bottom	Cooking time in minutes
Chicken	210	2	55-65
Goose	210	2	75-88
Roasted joint of pork	210	1	135-150

DOUBLE GRILL			
Food	Temperature setting (°C)	Recommended shelf position from the bottom	Cooking time in minutes
Toast	240	4	6-8


### Choosing a Cooking Mode

- From the Main Menu, choose the Cooking Mode Key  to enter the Heating Menu.
- The Cooking Mode options are now shown on the Left Touch Screen, and are across two pages. Swipe left or right to access both pages.



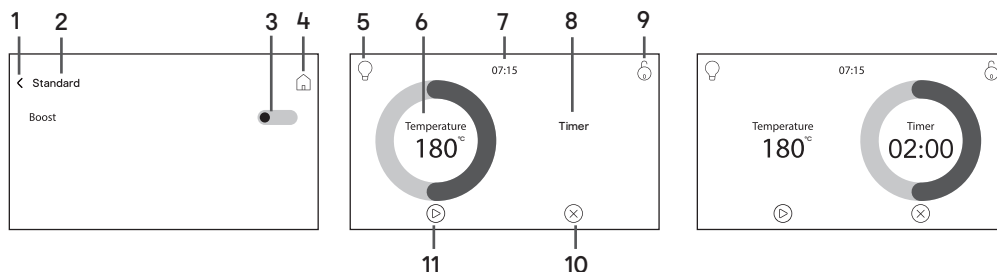
- Touch the icon of the required Cooking Mode from the table above and the two displays will now show the individual controls available in that mode.

### TURN AND TOUCH

**Quick Tip:** From the Main Menu, just turn the 360° Control Knob clockwise or anti-clockwise and you will gain instant access to the Standard Cooking Mode at its default temperature of 180°C. Touch the Start Cooking Key  and the oven will start instantly.

### Cooking Mode Controls

Left Touch Screen	Right Touch Screen	
Boost Control (if applicable)	Temperature Dial	Timer Dial



1	Exit Key	6	Temperature Dial
2	Current Cooking Mode	7	Current time
3	Boost Key (if applicable)	8	Timer Dial
		9	Child Lock Key
4	Main Menu Key	10	Stop Cooking Key
5	Oven Light Key (orange when on)	11	Start Cooking Key



### Adjusting the temperature

- Eject the 360° Control Knob (if necessary) and rotate it to set the desired temperature on the Right Touch Screen.

### Adjusting the timer (optional)

- If required, touch the Timer Dial and rotate the 360° Control Knob to set the timer from 1 minute to 4 hours.
- When the selected time has elapsed, the oven will continue to beep for one minute or until the “Timer complete” tick is touched on the screen. NOTE: This will switch off the oven. Touch the Stop Cooking Key ⊗ twice to return to the Main Menu.

### Setting the Boost

- Touch the Boost Key to activate this function and the oven will heat up faster to the selected temperature by switching on all elements for a short period until the operating temperature is reached. The oven will then switch off those elements not used in the selected Cooking Mode.

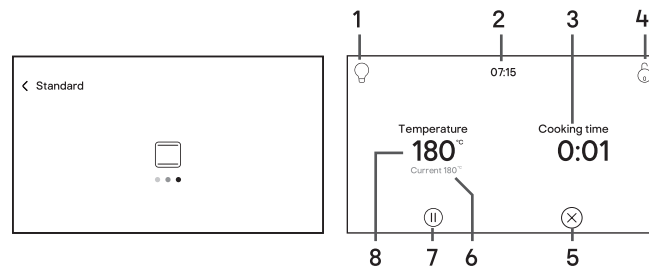
**Note:** This function is not available in every Cooking Mode.

### Start cooking

Touch the Start Cooking Key ⏪ to commence cooking. The Right Touch Screen will change to the following display, and the Timer will start its countdown, if this was selected.

The Oven Light Key 🔦 will turn orange when the oven is illuminated. If you wish to alter the temperature after cooking has started, just touch the Temperature Dial and adjust as required. After three seconds the new temperature is set automatically.

**Note:** If you do not commence cooking at this point, the oven will revert to the Main Menu after five minutes.



1	Oven Light Key (orange when on)	5	Stop Cooking Key
2	Current time	6	Internal oven temperature (does not show when selected temperature has been reached)
3	Timer When set: Shows remaining time When not set: Shows current cooking time	7	Pause Cooking Key The large Pause icon will show in the centre of the display and both screens will be locked; touch the icon again to resume cooking.
4	Child Lock Key	8	Selected cooking temperature

### Stop cooking

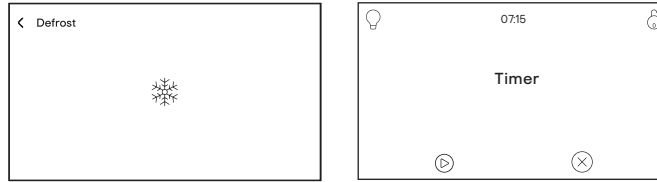
Touch the Stop Cooking Key ⊗ at any time to turn the oven off and cancel the timer.



## Using Defrost

### To defrost manually

1. From the Main Menu, choose the Defrost Key to enter the Defrost Menu. There is one option shown on the Left Touch Screen and the Timer options are shown on the Right Touch Screen.



2. Touch the Start Key to instantly commence defrosting, and touch the Stop Key to finish. The Defrosting Time is displayed on the right screen.
3. During defrosting you can touch the Pause Key to temporarily stop and touch the large Pause icon to recommence again.

### To defrost using the Timer:

1. From the Main Menu, choose the Defrost Key to enter the Defrost Menu. There is one option shown on the Left Touch Screen and the Timer options are shown on the Right Touch Screen.
2. Touch the Timer icon on the Right Touch Screen and rotate the 360° Master Control Knob to set the required defrosting time.
3. Touch the Start Key to commence defrosting and the Timer will start its countdown. Touch the Stop Key to finish early.
4. During defrosting you can touch the Pause Key to temporarily stop and touch the large Pause icon to recommence again.

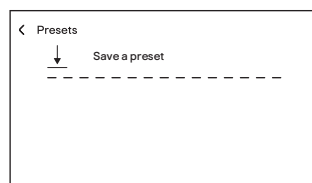


## Presets

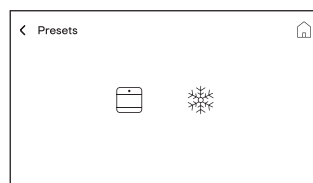
You can create and save up to twelve user presets for your favourite settings which can be used at any time. Each preset can include the Cooking or Defrosting Mode, temperature and cooking time.

### Creating a Preset

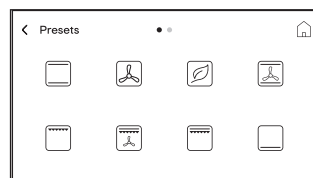
1. From the Main Menu touch the Presets Key .
2. Touch the "Save a preset" Key .



3. On the Left Touch Screen select the Cooking Mode Key or Defrost Mode Key .

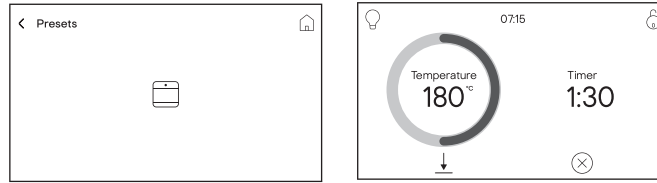


**Note:** If the Cooking Mode Key is chosen, select the required Cooking Mode from the two screens in the usual way.



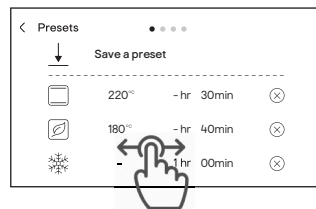


4. On the Right Touch Screen select the Temperature and Time required, for example: Standard Mode, 180°C, 01:30.

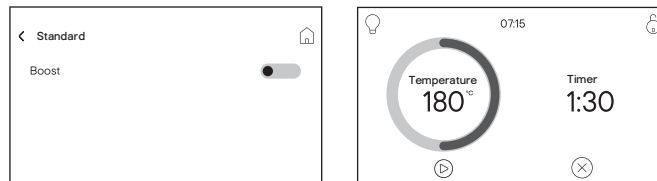


5. Touch the “Save a preset” Key ↓ to store this to memory.
6. The Preset number created will be displayed on the screen; touch the Tick ✓ to exit and the Preset is shown in the Left Touch Screen.

### Using a Preset



1. All Presets are stored across four menu pages.
2. Swipe the screen from right to left to access these pages and locate your required Preset.



3. Touch the Preset on the left screen to select it. You can select the Boost function if the Preset includes this option and then touch the Start Key ⏪ on the right screen to commence cooking.

### Deleting a Preset

1. From the Preset menu, locate the stored item by swiping from right to left as necessary.
2. Touch the Delete Key ✕ to remove the Preset.
3. Finally touch the Tick ✓ or Cancel ✕ to confirm the change.



EN Use

PL Użytkowanie

FR Utilisation

RO Utilizare

## Child Lock

Wherever the padlock is shown on screen, the Child Lock can be applied. This will deactivate both screens and the 360° Control Knob.

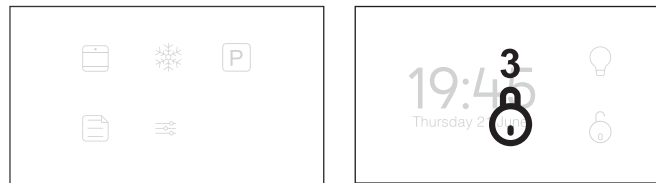
### To Lock

Touch the padlock and a large padlock will then show in the centre of the Right Touch Screen.



### To Unlock

Touch and hold the large padlock on screen and there will be a three second countdown shown until release.



**NOTE:** You can still turn off the oven with the Master On/Off Key when the Child Lock is active. If you are cooking, this will also stop the oven and the Child Lock will remain active when you turn the oven back on.



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

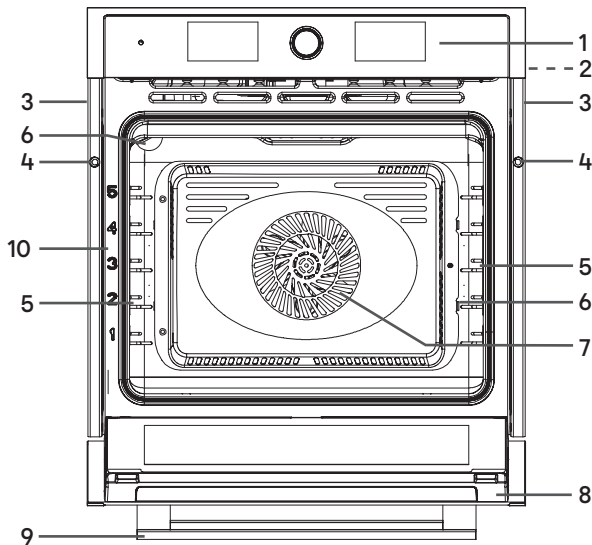
RO Utilizare

## FR Avant de commencer

**AVERTISSEMENT :** lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Mettre l'appareil en marche sur l'unité de raccordement avec fusibles et interrupteur. L'appareil émet un signal sonore et est prêt à l'emploi.

## FR Fonction et réglage

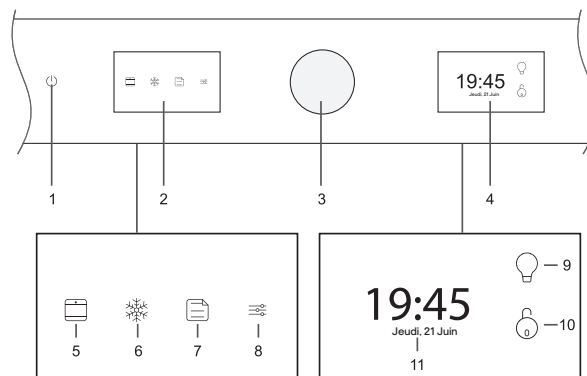


1	Panneau de commande
2	Câble secteur (à l'arrière, non illustré)
3	Poignées de transport (x 2)
4	Trous de fixation (x 2)
5	Rails latéraux (x 2)
6	Lampe du four (x 2)
7	Ventilateur
8	Porte
9	Poignée de porte
10	Repères de niveau de la grille

**Remarque :** ce schéma peut être légèrement différent de la configuration de l'appareil.

Les niveaux de grille sont numérotés de bas en haut et les niveaux 4 et 5 sont principalement utilisés pour faire griller et dorer les aliments. Se référer aux guides de cuisson fournis tout au long de ce manuel pour déterminer le niveau de grille approprié pour vos plats.


## FR Liste des commandes



1	Touche principale de marche/arrêt	5	Touche de mode de cuisson	9	Touche d'éclairage du four
2	Écran tactile gauche	6	Touche de mode décongélation	10	Touche de verrouillage enfant
3	Bouton de commande 360° (appuyer pour le déployer ou le masquer)	7	Touche de modes pré-réglés	11	Affichage de la date et de l'heure
4	Écran tactile droit	8	Touche des réglages principaux		



## FR Allumage et arrêt du four

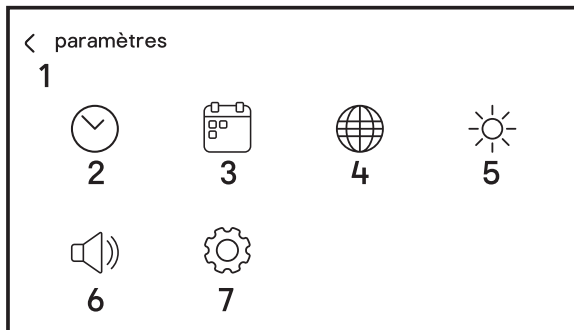
1. Appuyer sur la touche principale de marche/arrêt  une fois pour allumer le four, et une fois de plus pour l'éteindre. Le four émet un signal sonore pour confirmer dans chaque cas.
2. Après dix minutes d'inactivité, le four s'éteint automatiquement.
3. Une fois que le four a démarré, les deux écrans tactiles s'affichent comme ci-dessus.

## FR Utilisation des écrans tactiles

### Configuration du four pour la première utilisation



À partir du menu principal de l'écran tactile gauche, appuyer sur la touche des réglages principaux .

**REMARQUE :** il est normal que l'affichage de l'écran tactile droit baisse d'intensité au cours de diverses fonctions, par exemple lorsque les réglages sont modifiés.





1	Touche de sortie des réglages principaux
2	Touche d'horloge
3	Touche de date
4	Touche de langue
5	Touche de luminosité de l'affichage
6	Touche principale de volume
7	Touche de réinitialisation des réglages d'usine



### Réglage de l'heure

1. Appuyer sur la touche d'horloge . Les chiffres des heures et des minutes s'affichent sur l'écran tactile droit.
2. Tourner le bouton de commande 360° pour sélectionner les heures de 0 à 23.
3. Appuyer sur l'affichage des minutes et tourner le bouton de commande 360° pour sélectionner les minutes de 0 à 59.
4. Appuyer deux fois sur la coche  pour enregistrer l'heure.



### Réglage de la date

1. Appuyer sur la touche de date . La date, le mois et l'année s'affichent sur l'écran tactile droit.
2. Balayer vers le haut ou vers le bas dans chaque colonne pour choisir la date correcte.
3. Appuyer deux fois sur la coche  pour enregistrer la date.

### Réglage de la langue

1. Appuyer sur la touche de langue . Les options de pays s'affichent sur l'écran tactile droit.
2. Balayer vers le haut ou vers le bas pour choisir la langue correcte.
3. Appuyer deux fois sur la coche  pour enregistrer la langue.

### Réglage de la luminosité de l'affichage

1. Appuyer sur la touche de luminosité  de l'affichage. La commande correspondante apparaît sur l'écran tactile droit.
2. Tourner le bouton de commande 360° pour sélectionner un réglage de luminosité entre 0 et 9. La luminosité par défaut est 8.
3. Appuyer deux fois sur la coche  pour enregistrer la luminosité.



### Réglage du volume d'alerte

1. Appuyer sur la touche principale de volume . La commande correspondante apparaît sur l'écran tactile droit.
2. Tourner le bouton de commande 360° pour sélectionner le réglage du volume entre 0 et 3. Le volume par défaut est 3.
3. Appuyer deux fois sur la coche pour enregistrer le volume.

### Réinitialisation des réglages d'usine

1. Appuyer sur la touche principale de réinitialisation des réglages d'usine . Le message de réinitialisation apparaît sur l'écran tactile droit.
2. Appuyer sur la coche ou la croix pour réinitialiser ou annuler et retourner au menu de réglage.

## FR Utilisation du four

### Avant la première utilisation

- Retirer tous les autocollants, films de protection de surface et matériaux d'emballage.
- Retirer tous les accessoires et les supports latéraux de la cavité.
- Nettoyer la cavité de l'appareil et tous les accessoires comme décrit dans la section Entretien et maintenance.
- Allumer le four, choisir le mode Standard et régler la température sur 250°C. Fermer la porte et faire fonctionner le four pendant une heure pour brûler les résidus issus de la fabrication. (Voir la section « Choix d'un mode de cuisson » ci-dessous.)

**IMPORTANT** : s'assurer que la cuisine soit bien aérée au cours de cette première utilisation pour éliminer les odeurs dégagées. Garder les portes de la cuisine fermées et tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.



### Modes de cuisson

Les incréments appliqués dans tous les modes sont les suivants :

Réglage de température	Incrément
moins de 100°C	1°C
plus de 100°C	5°C

MENU PAGE 1			
Icône	Mode	Plage de température (par défaut)	Description
	Standard	30-250°C (180°C)	La chaleur statique traditionnelle des éléments chauffants supérieurs et inférieurs garantit que les aliments restent tendres lorsqu'ils sont cuits pendant de longues périodes. Idéal pour des gâteaux et soufflés cuits lentement.
	Convection	50-250°C (160°C)	Un élément chauffant situé autour du ventilateur de convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour une cuisson à convection. En mode de convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air à l'intérieur du four et procure une chaleur uniforme pour la cuisson. Ce mode est approprié pour les gâteaux et les pâtisseries, mais aussi pour les rôtis, lorsque vous les désirez bien cuits sur l'extérieur et tendres à l'intérieur. Ce mode ne nécessite pas de préchauffer le four.





	ÉCO	140-240°C (140°C)	Pour une cuisson économe en énergie. La plage de température du thermostat est plus grande et chute à une température plus basse pour économiser de l'énergie. Le four chauffe jusqu'à une température plus élevée, puis s'arrête et bascule ensuite sur des températures inférieures. La température moyenne reste la même. L'incrément de ce mode est de 20°C.
	Ventilé	50-250°C (160°C)	Le fonctionnement combiné du ventilateur et des deux éléments chauffants assure une pénétration uniforme de la chaleur, ce qui permet une économie d'énergie atteignant 30 à 40%. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore juteux à l'intérieur. Idéal pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée.
	Grill	150-250°C (180°C)	Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. De meilleurs résultats sont obtenus en utilisant la grille supérieure pour les aliments plus petits et une grille inférieure pour les aliments plus gros. Idéal pour une cuisson rapide et pour dorer les aliments rapidement.
	Grill et ventilateur	50-250°C (180°C)	L'élément chauffant interne et l'élément chauffant supérieur fonctionnent en même temps que le ventilateur. De meilleurs résultats sont obtenus en utilisant la grille supérieure pour les aliments plus petits et une grille inférieure pour les aliments plus gros. Le ventilateur réduit la forte chaleur émise par l'élément chauffant supérieur pour dorer les aliments plus uniformément et mieux répartir la chaleur, sans les dessécher. Idéal pour une cuisson rapide et pour dorer les aliments rapidement.
	Grill grande surface	150-250°C (180°C)	L'élément chauffant interne et l'élément chauffant supérieur fonctionnent en même temps. Idéal pour griller des aliments disposés à plat et pour faire dorer des plats.
	Élément chauffant inférieur	30-220°C (170°C)	Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Idéal pour les tartes ou pâtisseries où l'on souhaite obtenir une base croustillante. Convient également pour la cuisson lente de ragoûts et de plats mijotés.

## MENU PAGE 2


Balayer vers la gauche pour y accéder.


	Cuisson lente	80-120°C (100°C)	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent à un niveau de chaleur plus faible. Idéal pour cuire lentement des viandes tendres et juteuses.
	Conservation	60-100°C (75°C)	Utiliser ce mode pour garder les aliments au chaud pendant de courtes périodes.
	Assiette chaude	30-70°C (50°C)	Utiliser ce mode pour réchauffer des assiettes en céramique et des plats avant de servir.
	Séchage	50-150°C (110°C)	Idéal pour sécher de petits morceaux de fruits, de légumes ou d'herbes.
	Pizza	50-250°C (180°C)	Idéal pour les pizzas et plats nécessitant une forte chaleur diffusée par en dessous. L'élément chauffant inférieur et l'élément de convection circulaire fonctionnent ensemble.


## Conseils de cuisson pratiques


- Cet appareil offre un vaste choix de solutions permettant de faire cuire n'importe quel type d'aliments de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à faire le meilleur usage de cet appareil de cuisson polyvalent ; les instructions suivantes ne sont qu'une recommandation pouvant varier selon vos besoins personnels.
- Lire les informations sur l'emballage alimentaire pour connaître la température et le temps de cuisson recommandés. Une fois familiarisé avec les performances de l'appareil, les températures et le temps peuvent être modifiés afin de les adapter à vos goûts personnels.
- Vérifier que les aliments congelés sont complètement décongelés avant la cuisson, sauf instruction contraire.




 STANDARD			
Aliments	Réglage de la température (°C)	Position de la grille recommandée à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
Petits gâteaux	175-185	4	16-19
Génoise	180-185	2	20-25
Pizza	205-210	3	18-23
Gâteau aux pommes et à la levure	185-195	4	25-50


 CONVECTION			
Aliments	Réglage de la température (°C)	Position de la grille recommandée à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
Petits gâteaux (un seul étage)	165-170	2	20 - 23
Génoise	160-165	2	30 - 40
Pizza	170-175	2	19 - 25
Petits gâteaux (double étage)	170-175	2	60 - 70
Gâteau aux pommes et à la levure (un seul étage)	165-170	2 (plaque profonde) 4 (plaque peu profonde)	20-23
Gâteau aux pommes et à la levure (double étage)	170-175	2 (plaque profonde) 4 (plaque peu profonde)	65-75

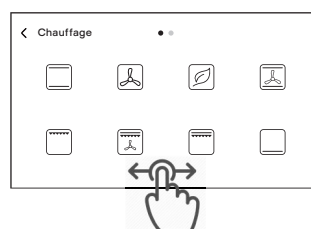
 GRILL			
Aliments	Réglage de la température (°C)	Position de la grille recommandée à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
Toast	240	3	4-5
Bifteck	240	2	15+

 GRILL ET VENTILATEUR			
Aliments	Réglage de la température (°C)	Position de la grille recommandée à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
Poulet	210	2	55-65
Oie	210	2	75-88
Rôti de porc	210	1	135-150

 GRILL GRANDE SURFACE			
Aliments	Réglage de la température (°C)	Position de la grille recommandée à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
Toast	240	4	6-8

### Choix d'un mode de cuisson


- À partir du menu principal, sélectionner la touche du mode de cuisson  pour accéder au menu de chauffage.
- Les options du mode de cuisson sont maintenant affichées sur l'écran tactile gauche et sont réparties sur deux pages. Balayer vers la gauche ou vers la droite pour accéder à ces deux pages.



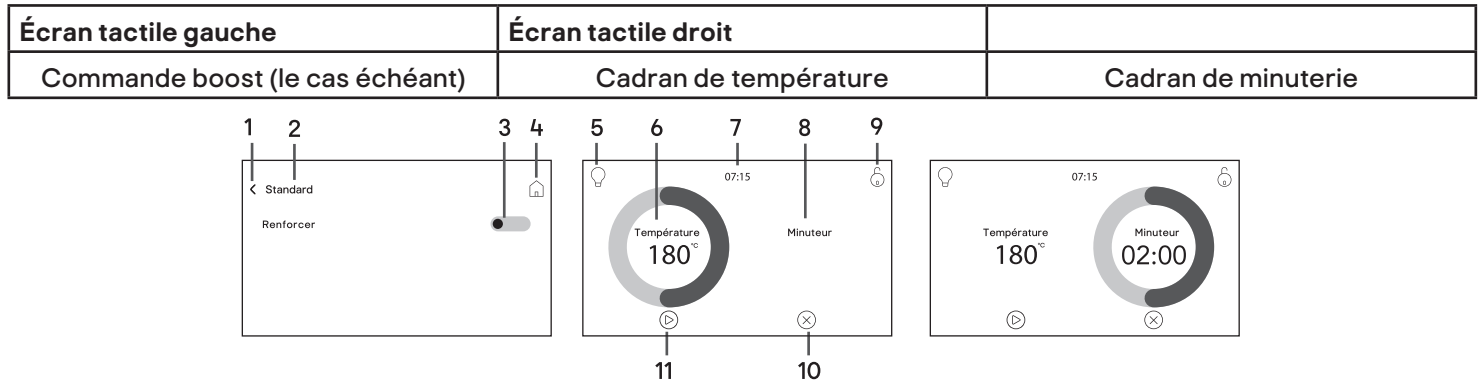
- Appuyer sur l'icône du mode de cuisson requis en se référant au tableau ci-dessus. Les deux écrans affichent désormais toutes les commandes individuelles disponibles pour ce mode.



## TOURNER ET APPUYER

**Conseil rapide :** à partir du menu principal, il suffit de tourner le bouton de commande 360° dans le sens horaire ou antihoraire pour accéder instantanément au mode de cuisson Standard à sa température par défaut de 180°C. En appuyant sur la touche de démarrage de cuisson  le four démarre immédiatement.

### Commandes du mode de cuisson




1	Touche pour quitter	6	Cadran de température
2	Mode de cuisson en cours	7	Heure actuelle
3	Touche boost (le cas échéant)	8	Cadran de minuterie
		9	Touche de verrouillage enfant
4	Touche de menu principal	10	Touche d'arrêt de cuisson
5	Touche d'éclairage du four (orange s'il fonctionne)	11	Touche de démarrage de cuisson

### Réglage de la température

- Déployer le bouton de commande 360° (si nécessaire) et le tourner pour régler la température désirée sur l'écran tactile droit.

### Réglage de la minuterie (facultatif)

- Si nécessaire, appuyer sur le cadran de minuterie et tourner le bouton de commande 360° pour régler la minuterie de 1 minute à 4 heures.
- Lorsque le temps sélectionné est écoulé, le four émet un signal sonore pendant une minute ou jusqu'à ce que la coche « Minuterie terminée » soit touchée sur l'écran. **REMARQUE :** cela permet d'éteindre le four. Appuyer sur la touche d'arrêt  de cuisson deux fois pour revenir au menu principal.


### Réglage boost

- Appuyer sur la touche boost pour activer cette fonction. Le four chauffe alors plus vite pour atteindre la température sélectionnée en allumant tous les éléments pour une courte durée jusqu'à atteindre la température de fonctionnement. Le four éteint ensuite les éléments qui ne sont pas utilisés dans le mode de cuisson sélectionné.

**Remarque :** cette fonction n'est pas disponible dans chaque mode de cuisson.

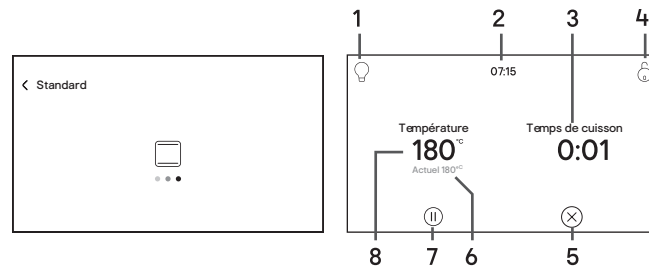
### Démarrage de la cuisson

Appuyer sur la touche de démarrage de cuisson  pour commencer la cuisson. L'écran tactile droit passe à l'affichage suivant, et la minuterie commence son compte à rebours si elle a été sélectionnée.

La touche d'éclairage  du four est orange quand le four est allumé. Pour modifier la température une fois que la cuisson a commencé, il suffit d'appuyer sur le cadran de température et de la régler. Après trois secondes, la nouvelle température se règle automatiquement.



**Remarque :** si la cuisson ne commence pas, le four revient au menu principal après cinq minutes.



1	Touche d'éclairage du four (orange s'il fonctionne)	5	Touche d'arrêt de cuisson
2	Heure actuelle	6	Température interne du four (ne s'affiche pas quand la température sélectionnée est atteinte)
3	Minuterie Lorsqu'elle est réglée : affiche le temps restant Lorsqu'elle n'est pas réglée : affiche la durée de cuisson actuelle	7	Touche de pause de cuisson La grande icône Pause s'affiche au centre de l'affichage et les deux écrans se verrouillent. Appuyer à nouveau sur l'icône pour reprendre la cuisson.
4	Touche de verrouillage enfant	8	Température de cuisson sélectionnée

### Arrêt de la cuisson

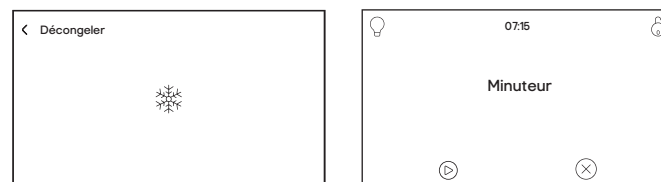
Appuyer sur la touche d'arrêt ⊗ de cuisson à tout moment pour éteindre le four et annuler la minuterie.



### Utilisation de la décongélation

#### Décongélation manuelle

1. À partir du menu principal, sélectionner la touche de décongélation ❄️ pour accéder au menu de décongélation. Une option s'affiche sur l'écran tactile gauche et les options de minuterie s'affichent sur l'écran tactile droit.



2. Appuyer sur la touche de démarrage ⏪ pour commencer la décongélation, et appuyer sur la touche d'arrêt pour terminer. Le temps de décongélation s'affiche sur l'écran droit.
3. La décongélation peut être temporairement arrêtée en appuyant sur la touche Pause ⏸. Appuyer sur la grande icône Pause pour reprendre la décongélation.

#### Décongélation à l'aide de la minuterie :

1. À partir du menu principal, sélectionner la touche de décongélation ❄️ pour accéder au menu de décongélation. Une option s'affiche sur l'écran tactile gauche et les options de minuterie s'affichent sur l'écran tactile droit.
2. Appuyer sur l'icône de minuterie sur l'écran tactile droit et tourner le bouton de commande principal 360° pour définir le temps de décongélation requis.
3. Appuyer sur la touche de démarrage ⏪ pour commencer la décongélation. La minuterie commence son compte à rebours. Appuyer sur la touche Stop ⏸ pour arrêter la décongélation avant la fin de la minuterie.
4. La décongélation peut être temporairement arrêtée en appuyant sur la touche Pause ⏸. Appuyer sur la grande icône Pause pour reprendre la décongélation.

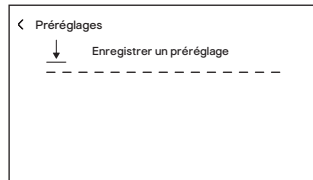


## Préréglages

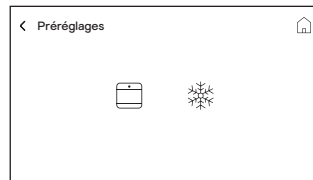
Il est possible de créer et de sauvegarder jusqu'à 12 préréglages reprenant les réglages favoris de l'utilisateur. Ces préréglages peuvent être utilisés à tout moment. Chaque préréglage peut comprendre le mode de cuisson ou de décongélation, la température et le temps de cuisson.

### Création d'un préréglage

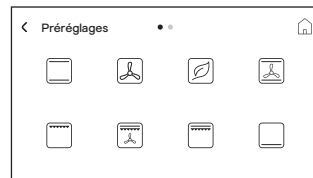
1. À partir du menu principal, appuyer sur la touche Préréglages .
2. Appuyer sur « Enregistrer un préréglage » .



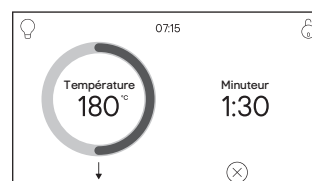
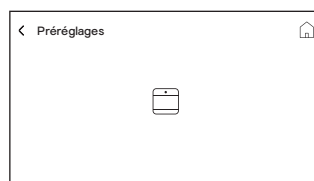
3. Sur l'écran tactile gauche, sélectionner la touche de mode de cuisson  ou la touche de mode de décongélation .





**Remarque :** une fois la touche de mode de cuisson sélectionnée, choisir le mode de cuisson requis à partir des deux écrans de la manière habituelle.

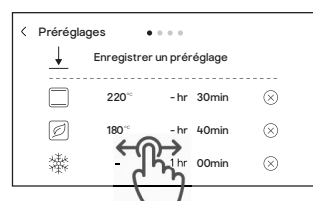


4. Sur l'écran tactile droit, sélectionner la température et le temps requis, par exemple : Mode Standard, 180°C, 01:30.

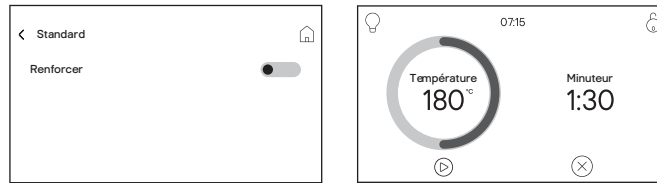



5. Appuyer sur « Enregistrer un préréglage »  pour l'enregistrer.
6. Le numéro de préréglage créé s'affiche à l'écran. Appuyer sur la coche  pour quitter ; le préréglage s'affiche sur l'écran tactile gauche.

### Utilisation d'un préréglage






1. Tous les préréglages enregistrés sont répartis sur quatre pages de menu.
2. Balayer l'écran de droite à gauche pour accéder à ces pages et localiser le préréglage requis.



3. Appuyer sur le préréglage sur l'écran de gauche pour le sélectionner. Il est possible de sélectionner la fonction boost si le préréglage comprend cette option. Appuyer ensuite sur la touche de démarrage  sur l'écran de droite pour commencer la cuisson.

### Suppression d'un préréglage

1. À partir du menu de préréglages, localiser l'élément enregistré en balayant de droite à gauche selon le besoin.
2. Appuyer sur la touche de suppression  pour supprimer le préréglage.
3. Enfin, appuyer sur la coche  ou sur annuler  pour confirmer la modification.

### Verrouillage enfant

Chaque fois que le cadenas s'affiche à l'écran, le verrouillage enfant peut être appliqué. Il désactive les deux écrans et le bouton de commande 360°.

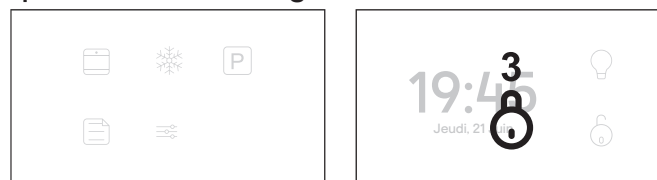
### Verrouillage

Appuyer sur le cadenas. Une grande icône en forme de cadenas s'affiche alors au centre de l'écran tactile droit.



### Déverrouillage

Appuyer longuement sur l'icône en forme de cadenas sur l'écran. Un compte à rebours de trois secondes s'affiche pour indiquer le déverrouillage.



**REMARQUE** : il est toujours possible d'éteindre le four à l'aide de la touche de marche/arrêt lorsque le verrouillage enfant est actif. Si une cuisson est en cours, cela arrête également le four et le verrouillage enfant reste actif lorsque le four est rallumé.

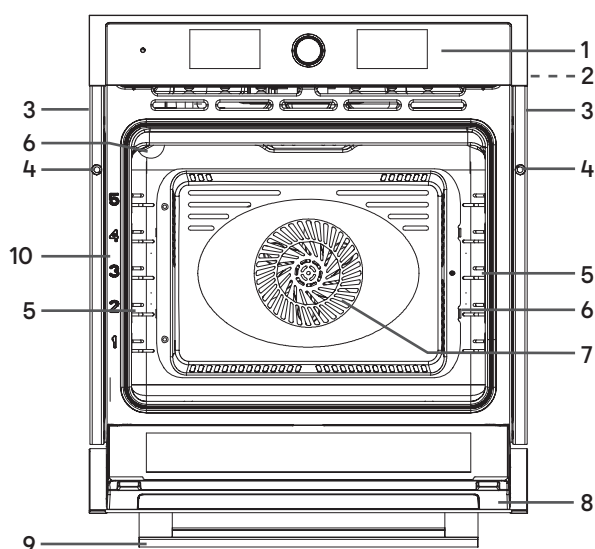


## PL Przed rozpoczęciem użytkowania

**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi.

Włączyć urządzenie za pomocą zestawu wyłącznika z bezpiecznikiem. Urządzenie wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy i będzie gotowe do użycia.

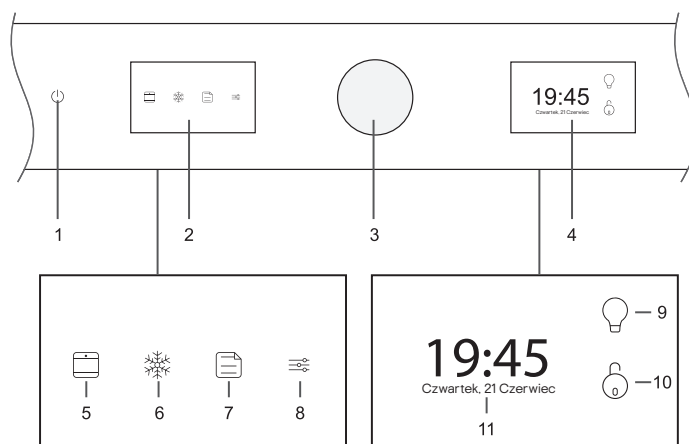
## PL Funkcje i ustawienia



1	Panel sterowania
2	Przewód sieciowy (z tyłu, nie pokazano)
3	Uchwyty do przenoszenia (x 2)
4	Otwory montażowe (x 2)
5	Szyny boczne (x 2)
6	Oświetlenie piekarnika (x 2)
7	Wentylator
8	Drzwi
9	Uchwyt do drzwi
10	Oznaczenia poziomów półek

**Uwaga:** Rysunek może nieznacznie odbiegać od faktycznego układu urządzenia. Poziomy półek są ponumerowane od dołu do góry, a poziomy 4 i 5 są używane głównie do grillowania i opiekania żywności. Aby określić poziomy półek odpowiednie dla danego typu potraw, należy zapoznać się ze wskazówkami przyrządzania potraw zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.

## PL Lista elementów sterowania



1	Główny przycisk wł./wył.	5	Przycisk trybu pieczenia	9	Przycisk oświetlenia piekarnika
2	Lewy ekran dotykowy	6	Przycisk trybu rozmrażania	10	Przycisk blokady przed dziećmi
3	Pokrętko sterujące 360° (nacisnąć, aby wysunąć lub wsunąć)	7	Przycisk trybu nastaw	11	Wyświetlacz godziny i daty
4	Prawy ekran dotykowy	8	Przycisk ustawień głównych		



## PL Włączanie i wyłączenie piekarnika

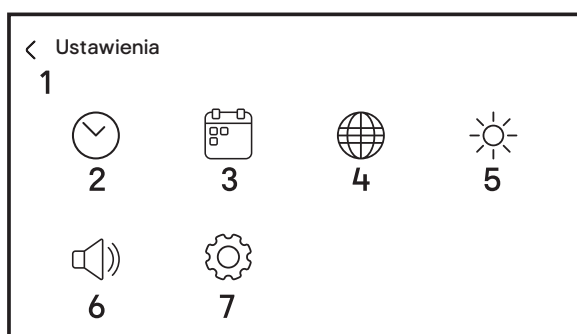
1. Dotknąć raz głównego przycisku wł./wył. ☹ aby włączyć piekarnik. Dotknąć ponownie, aby go wyłączyć. Piekarnik wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, aby potwierdzić wybór w każdym przypadku.
2. Po dziesięciu minutach bezczynności piekarnik automatycznie się wyłączy.
3. Po uruchomieniu piekarnika zostaną wyświetlone oba ekrany dotykowe, jak pokazano powyżej.

## PL Korzystanie z ekranów dotykowych

### Przygotowanie piekarnika do pierwszego użycia

W menu głównym lewego ekranu dotykowego dotknąć przycisku ustawień głównych .

**UWAGA:** Przygaszanie prawego ekranu dotykowego podczas wykonywania różnych funkcji, takich jak zmiana ustawień, jest zjawiskiem normalnym.



1	Przycisk wyjścia z ustawień głównych
2	Przycisk zegara
3	Przycisk daty
4	Przycisk języka
5	Przycisk jasności wyświetlacza
6	Przycisk głośności głównej
7	Przycisk przywracania ustawień fabrycznych

### Ustawianie godziny

1. Dotknąć przycisku zegara 🕒 na prawym ekranie dotykowym pojawią się cyfry godzin i minut.
2. Obrócić pokrętkę sterującą 360°, aby wybrać godzinę od 0 do 23.
3. Dotknąć wyświetlacza minut i obrócić pokrętkę sterującą 360°, aby wybrać minuty w zakresie od 0 do 59.
4. Dotknąć dwa razy pola wyboru ☹ aby zapisać godzinę.

### Ustawianie daty

1. Dotknąć przycisku daty 📅 na prawym ekranie dotykowym pojawią się cyfry dnia, miesiąca i roku.
2. Przesunąć palcem w górę lub w dół w każdej kolumnie, aby wybrać prawidłową datę.
3. Dotknąć dwukrotnie pola wyboru ☹ aby zapisać datę.

### Ustawianie języka

1. Dotknąć przycisku języka 🌐 na prawym ekranie dotykowym pojawią się opcje kraju.
2. Przesunąć palcem w górę lub w dół, aby wybrać właściwy język.
3. Dotknąć dwukrotnie pola wyboru ☹ aby zapisać język.

### Ustawianie jasności wyświetlacza

1. Dotknąć przycisku jasności wyświetlacza ☀ na prawym ekranie dotykowym pojawi się element sterujący.
2. Obrócić pokrętkę sterującą 360°, aby wybrać jasność w zakresie od 0 do 9. Jasność domyślna wynosi 8.
3. Dotknąć dwa razy pola wyboru ☹ aby zapisać jasność.




### Ustawianie głośności alarmu

1. Dotknąć przycisku głośności głównej 🔊 na prawym ekranie dotykowym pojawi się element sterujący.
2. Obrócić pokrętkę sterującą 360°, aby wybrać głośność w zakresie od 0 do 3. Domyślna głośność to 3.
3. Dotknąć dwukrotnie pola wyboru ☹ aby zapisać głośność.





## Przywracanie domyślnych ustawień fabrycznych

1. Dotknięcie przycisku przywracania ustawień fabrycznych  na prawym ekranie dotykowym zostanie wyświetlony komunikat o resetowaniu.
2. Dotknięcie pola wyboru  lub krzyżyka  aby zresetować lub anulować i powrócić do menu ustawień.

## PL Korzystanie z piekarnika

### Przed pierwszym użyciem





- Usunąć wszystkie nalepki, folie ochronne i materiały pakunkowe.
- Wyjąć wszystkie akcesoria i kratki boczne z komory.
- Wyczyścić komorę urządzenia i wszystkie akcesoria zgodnie z opisem w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Włączyć piekarnik, wybrać tryb standardowy i ustawić temperaturę 250°C. Zamknąć drzwi i odczekać jedną godzinę, aby wypalić pozostałości po procesie produkcji. (Patrz sekcja „Wybór trybu pieczenia” poniżej).

**WAŻNE:** Podczas pierwszego użycia w kuchni należy zapewnić dobrą wentylację kuchni, aby usunąć wytworzone zapachy. Drzwi kuchni powinny być zamknięte i nie powinny znajdować się w niej dzieci ani zwierzęta.

### Tryby pieczenia

#### Kroki regulacji we wszystkich trybach:

Ustawianie temperatury	Krok regulacji
poniżej 100°C	1°C
powyżej 100°C	5°C

STRONA MENU 1			
Ikona	Tryb	Temperatura Zakres (ustawienie domyślne)	Opis
	Standardowy	30-250°C (180°C)	Tradycyjne grzanie statyczne przez górny i dolny element grzejny sprawia, że potrawy pozostają wilgotne podczas pieczenia przez dłuższy czas. Idealne do powolnego wypieku ciast i sufletów.
	Konwekcyjny	50-250°C (160°C)	Element grzejny wokół wentylatora konwekcyjnego stanowi dodatkowe źródło ciepła do pieczenia konwekcyjnego. W trybie pieczenia konwekcyjnego wentylator włącza się automatycznie, aby poprawić cyrkulację powietrza w piekarniku i zapewnić równomierne pieczenie. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciast, wypieków i mięs, jeśli mają być dobrze wypieczone na zewnątrz i delikatne w środku. W tym trybie nie jest wymagane wstępne podgrzewanie.
	ECO	140-240°C (140°C)	Do energooszczędnego pieczenia. Zakres temperatur termostatu jest szerszy i obejmuje niższą temperaturę, aby zaoszczędzić energię. Piekarnik rozgrzewa się do wyższej temperatury, następnie wyłącza się i włącza ponownie z niższą temperaturą. Średnia temperatura pozostaje taka sama. W tym trybie krok regulacji wynosi 20°C.
	Wentylator	50-250°C (160°C)	Włączenie wentylatora i obu elementów grzejnych zapewnia bardziej równomierne przenikanie ciepła, oszczędzając do 30-40% energii. Potrawy są lekko przyrumienione na zewnątrz i nadal wilgotne wewnątrz. Idealny do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa w wyższej temperaturze.



	Grill	150-250°C (180°C)	Działa tylko górny element grzejny. Najlepsze rezultaty uzyskuje się, stosując górną półkę do mniejszych potraw i dolną do większych. Idealne do szybkiego pieczenia i przyrumieniania.
	Grill i wentylator	50-250°C (180°C)	Wewnętrzny i górny element grzejny działają łącznie z wentylatorem. Najlepsze rezultaty uzyskuje się, stosując górną półkę do mniejszych potraw i dolną do większych. Wentylator osłabia intensywność grzania górnego elementu grzejnego, zapewniając bardziej równomierne rumienienie i rozkład ciepła, bez wysuszania żywności. Idealne do szybkiego pieczenia i przyrumieniania.
	Podwójny grill	150-250°C (180°C)	Działa zarówno wewnętrzny, jak i górny element grzejny. Idealny do grillowania cienkich potraw oraz do opiekania.
	Dół	30-220°C (170°C)	Działa tylko dolny element grzejny. Idealny do ciast i wypieków, które mają mieć chrupiący spód. Nadaje się również do powolnego duszenia i zapiekank.

## STRONA MENU 2

Aby otworzyć, przesunąć palcem w lewo.


	Wolne pieczenie	80-120°C (100°C)	Górny i dolny element grzejny działają z niższym poziomem grzania. Idealny do powolnego pieczenia delikatnych i soczystych mięs.
	Utrzymanie temperatury	60-100°C (75°C)	Ten tryb służy do utrzymania temperatury potraw przez krótki czas.
	Ciepły talerz	30-70°C (50°C)	Ten tryb służy do podgrzewania talerzy ceramicznych i potraw przed podaniem.
	Suszenie	50-150°C (110°C)	Idealny do suszenia pokrojonych/rozdrobionych owoców, warzyw i ziół.
	Pizza	50-250°C (180°C)	Idealny do pizzy i dań, które wymagają intensywnej grzania od spodu. Używany jest zarówno dolny element, jak i okrągły element konwekcyjny.


## Praktyczne porady dotyczące pieczenia


- To urządzenie oferuje szeroki wybór opcji, które umożliwiają przyrządzanie dowolnych potraw w najlepszy możliwy sposób. Z czasem użytkownik nauczy się jak najlepiej korzystać z tego uniwersalnego urządzenia, a poniższe wskazówki można dostosowywać do indywidualnych upodobań.
- Aby uzyskać wskazówki dotyczące zalecanych czasów i temperatur pieczenia, należy przeczytać informacje na opakowaniach żywności. Po zaznajomieniu się z działaniem urządzenia temperatury i czasy można dostosować do własnych upodobań.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy sprawdzić, czy mrożonki są całkowicie rozmrożone, chyba że przepis nakazuje inaczej.


	STANDARDOWY		
Produkt	Ustawienie temperatury (°C)	Zalecana półka od dołu	Czas pieczenia w minutach
Małe wypieki	175-185	4	16-19
Biszkopt	180-185	2	20-25
Pizza	205-210	3	18-23
Szarlotka	185-195	4	25-50




	KONWEKCYJNY		
Małe wypieki (jednowarstwowe)	165-170	2	20 - 23
Biszkopt	160-165	2	30 - 40
Pizza	170-175	2	19 - 25
Szarlotka (jednowarstwowa)	170-175	2	60 - 70
Małe wypieki (dwuwarstwowe)	165-170	2 (głęboka taca) 4 (płytki taca)	20-23
Szarlotka (dwuwarstwowa)	170-175	2 (głęboka taca) 4 (płytki taca)	65-75

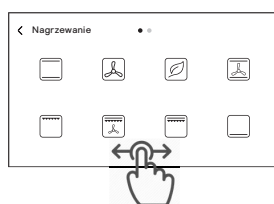
	GRILL		
Tost	240	3	4-5
Stek wołowy	240	2	15+

	GRILL I WENTYLATOR		
Produkt	Ustawienie temperatury (°C)	Zalecana półka od dołu	Czas pieczenia w minutach
Kurczak	210	2	55-65
Gęś	210	2	75-88
Pieczony schab wieprzowy	210	1	135-150

	PODWÓJNY GRILL		
Tost	240	4	6-8


### Wybór trybu pieczenia

- W menu głównym wybrać przycisk trybu pieczenia  aby przejść do menu grzania.
- Opcje trybu pieczenia są teraz widoczne na lewym ekranie dotykowym i znajdują się na dwóch stronach. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby uzyskać dostęp do obu stron.



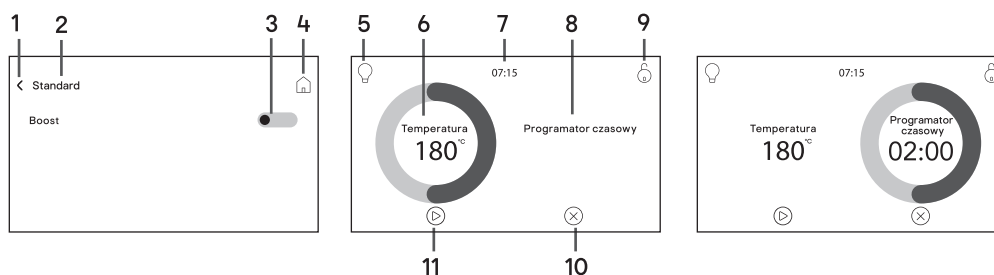
- Po dotknięciu ikony żądanego trybu pieczenia z powyższej tabeli na dwóch ekranach zostaną wyświetlone poszczególne elementy sterujące dostępne w tym trybie.

### OBRÓT I DOTKNIĘCIE

**Praktyczna wskazówka:** W menu głównym wystarczy obrócić pokrętkę 360° w prawo lub w lewo, aby uzyskać natychmiastowy dostęp do standardowego trybu pieczenia przy domyślnej temperaturze 180°C. Dotknąć przycisku  rozpoczęcia pieczenia, aby natychmiast uruchomić piekarnik.

### Elementy sterujące trybu pieczenia

Lewy ekran dotykowy	Prawy ekran dotykowy	
Podwyższenie mocy (jeśli dotyczy)	Pokrętko regulacji temperatury	Pokrętko timera



1	Przycisk wyjścia	6	Pokrętło regulacji temperatury
2	Bieżący tryb pieczenia	7	Bieżąca godzina
3	Przycisk podwyższenia mocy (jeśli dotyczy)	8	Pokrętło timera
		9	Przycisk blokady przed dziećmi
4	Przycisk menu głównego	10	Przycisk zatrzymania pieczenia
5	Przycisk oświetlenia piekarnika (pomarańczowy, gdy włączone)	11	Przycisk rozpoczęcia pieczenia

### Ustawianie temperatury

- Wysunąć pokrętło sterujące 360° (w razie potrzeby) i obrócić je, aby ustawić żądaną temperaturę na prawym ekranie dotykowym.

### Ustawianie timera (opcja)

- W razie potrzeby dotknąć pokrętła timera i obrócić pokrętło sterujące 360°, aby ustawić timer na czas od 1 minuty do 4 godzin.
- Po upływie wybranego czasu piekarnik będzie emitował sygnał dźwiękowy przez jedną minutę lub do momentu dotknięcia na ekranie symbolu zaznaczenia „Czas upłynął”. UWAGA: Spowoduje to wyłączenie piekarnika. Dotknąć dwukrotnie przycisku zatrzymania ⊗ pieczenia, aby powrócić do menu głównego.

### Ustawianie podwyższenia mocy

- Dotknąć przycisku podwyższenia mocy, aby włączyć tę funkcję. Piekarnik szybciej rozgrzeje się do wybranej temperatury przez włączenie na krótki czas wszystkich elementów grzejnych, aż do osiągnięcia temperatury roboczej. Następnie piekarnik wyłączy te elementy, które nie są używane w wybranym trybie pieczenia.

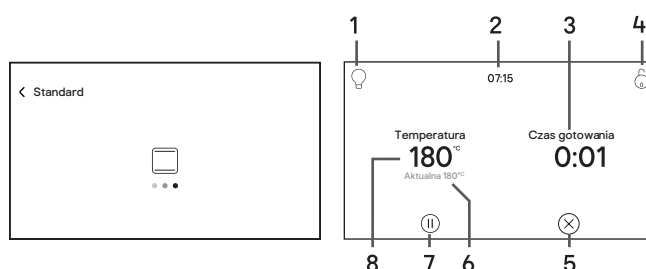
**Uwaga:** Ta funkcja jest niedostępna w niektórych trybach pieczenia.

### Rozpoczynanie pieczenia

Dotknąć przycisku rozpoczęcia ⏪ pieczenia, aby rozpocząć pieczenie. Prawy ekran dotykowy zmieni się na poniższy, a timer rozpocznie odliczanie, jeśli został wybrany.

Kiedy piekarnik jest podświetlony, przycisk oświetlenia piekarnika ma kolor pomarańczowy. Aby zmienić temperaturę po rozpoczęciu pieczenia ☼ wystarczy dotknąć pokrętła regulacji temperatury i ustawić odpowiednią temperaturę. Po trzech sekundach nastąpi automatyczne ustawienie nowej temperatury.

**Uwaga:** Jeśli na tym etapie pieczenie nie zostanie rozpoczęte, po pięciu minutach piekarnik powróci do menu głównego.





1	Przycisk oświetlenia piekarnika (pomarańczowy, gdy włączone)	5	Przycisk zatrzymania pieczenia
2	Bieżąca godzina	6	Wewnętrzna temperatura piekarnika (nie jest wyświetlana po osiągnięciu wybranej temperatury)
3	Timer Gdy ustawiony: pokazuje pozostały czas Gdy nieustawiony: pokazuje bieżący czas pieczenia	7	Przycisk wstrzymania pieczenia Na środku wyświetlacza pojawi się duża ikona pauzy, a oba ekrany zostaną zablokowane. Aby wznowić pieczenie, należy ponownie dotknąć ikony.
4	Przycisk blokady przed dziećmi	8	Wybrana temperatura pieczenia

### Zatrzymywanie pieczenia

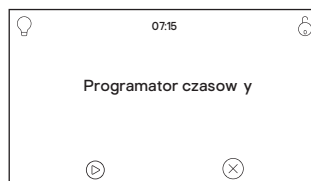
Dotknąć przycisku zatrzymania ⊗ pieczenia w dowolnym momencie, aby wyłączyć piekarnik i anulować ustawienie timera.



### Korzystanie z funkcji rozmrażania

#### Ręczne rozmrażanie

1. W menu głównym wybrać przycisk rozmrażania ❄️ aby przejść do menu rozmrażania. Na lewym ekranie dotykowym dostępna jest jedna opcja, a opcje timera są wyświetlane na prawym ekranie dotykowym.



2. Dotknąć przycisku Start ⊕ aby natychmiast rozpocząć rozmrażanie. Dotknąć przycisku Stop, aby zakończyć. Czas rozmrażania jest wyświetlany na prawym ekranie.
3. Podczas rozmrażania można dotknąć przycisku pauzy ⊕ aby wstrzymać rozmrażanie, a następnie dotknąć dużej ikony pauzy, aby wznowić.

#### Rozmrażanie z użyciem timera:

1. W menu głównym wybrać przycisk rozmrażania ❄️ aby przejść do menu rozmrażania. Na lewym ekranie dotykowym dostępna jest jedna opcja, a opcje timera są wyświetlane na prawym ekranie dotykowym.
2. Dotknąć ikony timera na prawym ekranie dotykowym i obrócić główne pokrętło sterujące 360°, aby ustawić żądany czas rozmrażania.
3. Dotknąć przycisku Start ⊕ aby rozpocząć rozmrażanie. Timer rozpocznie odliczanie czasu. Dotknąć przycisku Stop ⊗ aby wcześniej zakończyć rozmrażanie.
4. Podczas rozmrażania można dotknąć przycisku pauzy ⊕ aby wstrzymać rozmrażanie, a następnie dotknąć dużej ikony pauzy, aby wznowić.

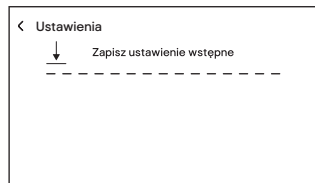


### Nastawy

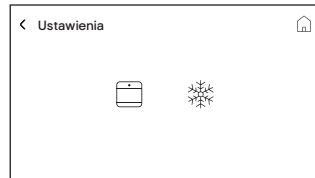
Można utworzyć i zapisać do dwunastu nastaw użytkownika obejmujących ulubione ustawienia, które można przywołać w dowolnym momencie. Każda nastawa może obejmować tryb pieczenia lub rozmrażania, temperaturę i czas pieczenia.

#### Tworzenie nastawy

1. W menu głównym dotknąć przycisku nastaw 📄.
2. Dotknąć przycisku „Save a preset” ↓.



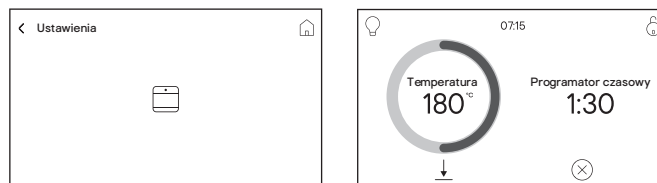
3. Na lewym ekranie dotykowym wybrać przycisk trybu pieczenia lub przycisk trybu rozmrażania .



**Uwaga:** Jeśli został wybrany przycisk trybu pieczenia, wybrać żądany tryb pieczenia z dwóch ekranów w zwykły sposób.

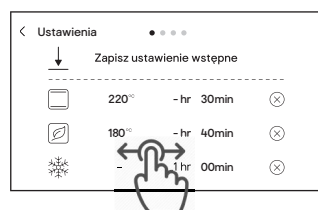


4. Na prawym ekranie dotykowym wybrać żądaną temperaturę i czas, na przykład: Tryb standardowy, 180°C, 01:30.

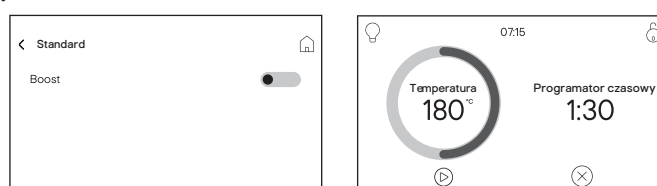


5. Dotknąć przycisku „Save a preset” aby zapisać nastawę w pamięci.  
6. Numer utworzonej nastawy zostanie wyświetlony na ekranie. Aby zakończyć dotknąć pola wyboru. Nastawa zostanie wyświetlona na lewym ekranie dotykowym.

### Korzystanie z nastaw



1. Wszystkie nastawy są zapisywane na czterech stronach menu.  
2. Przesunąć palcem po ekranie od prawej do lewej strony, aby uzyskać dostęp do tych stron i znaleźć żądaną nastawę.




3. Dotknąć nastawy na lewym ekranie, aby ją wybrać. Funkcję podwyższenia mocy można wybrać, jeśli nastawa obejmuje tę opcję. Następnie dotknąć przycisku Start na prawym ekranie, aby rozpocząć pieczenie.



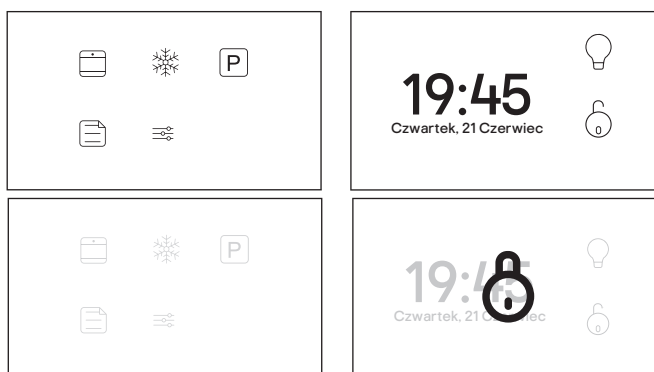
## Usuwanie nastawy

1. W menu nastaw znaleźć zapisaną pozycję, przesuwać palcem od prawej do lewej strony, stosownie do potrzeb.
2. Dotknąć przycisku usuwania ⊗ aby usunąć nastawę.
3. Na koniec dotknąć pola wyboru ☑ lub przycisku anulowania ⊗ aby potwierdzić zmianę.

 **Blokada rodzicielska / zabezpieczenie przed uruchomieniem urządzenia przez dzieci**  
Jeśli na ekranie wyświetlana jest kłódka, można włączyć blokadę rodzicielską. Spowoduje to dezaktywację ekranów i pokrętła sterującego 360°.

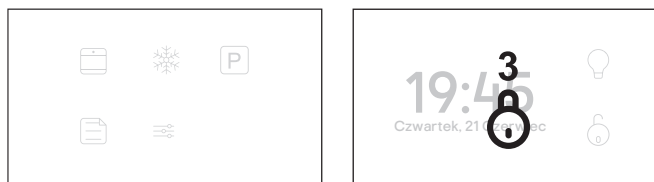
## Włączanie blokady rodzicielskiej

Dotknąć kłódki – na środku prawego ekranu dotykowego pojawi się duża kłódka.



## Zwalnianie blokady rodzicielskiej

Dotknąć i przytrzymać dużą kłódkę na ekranie. Blokada rodzicielska zostanie zwolniona po odliczeniu trzech sekund.



**UWAGA:** Gdy aktywna jest blokada rodzicielska, piekarnik można nadal wyłączyć za pomocą głównego przycisku wł./wył. Piekarnik zostanie wyłączony nawet wówczas, gdy trwa pieczenie, a po jego ponownym włączeniu blokada rodzicielska pozostanie aktywna.



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

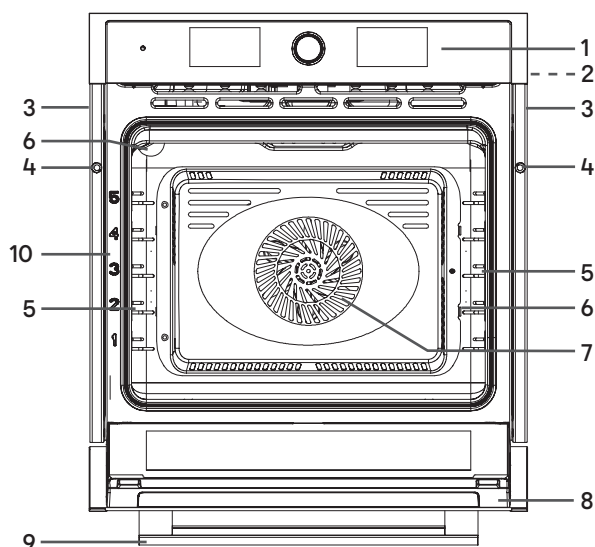
RO Utilizare

## RO Înainte de a începe

**AVERTISMENT:** Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.

Porniți aparatul de la unitatea de conectare cu comutator de siguranță. Aparatul va emite un semnal sonor o dată și este pregătit pentru utilizare.

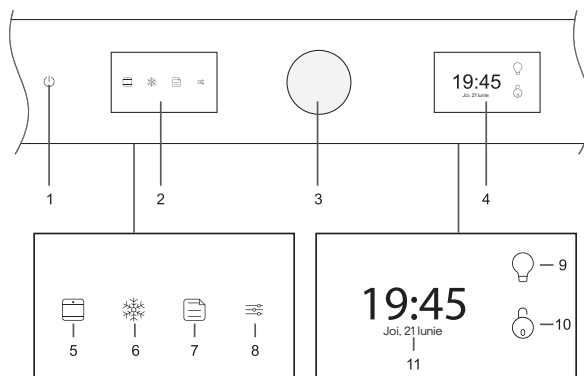
## RO Funcție și setare



1	Panou de control
2	Cablu de alimentare (în spate, nu este vizibil)
3	Mânere pentru transport (x 2)
4	Orificii de fixare (x 2)
5	Șine laterale (x 2)
6	Lampă cuptor (x 2)
7	Ventilator
8	Ușă
9	Mâner ușă
10	Marcaje de nivel pentru raft

**Notă:** Această diagramă poate fi ușor diferită de configurația aparatului. Nivelurile de raft sunt numerotate de jos în sus, iar nivelurile 4 și 5 sunt folosite în principal pentru prepararea la grătar și rumenirea preparatelor. Consultați ghidurile de preparare a alimentelor incluse în acest manual pentru a stabili nivelurile de raft corespunzătoare pentru preparatele dvs.

## RO Listă de comenzi



1	Buton principal Pornire/Oprire	5	Buton mod gătire	9	Buton lumină cuptor
2	Ecran tactil stânga	6	Buton mod decongelare	10	Buton de blocare pentru copii
3	Buton rotativ de control 360° (apăsăți pentru a ejecta sau a ascunde)	7	Buton mod presetare	11	Afișaj oră și dată
4	Ecran tactil dreapta	8	Buton principal de configurare		





## RO Pornirea și oprirea cuptorului

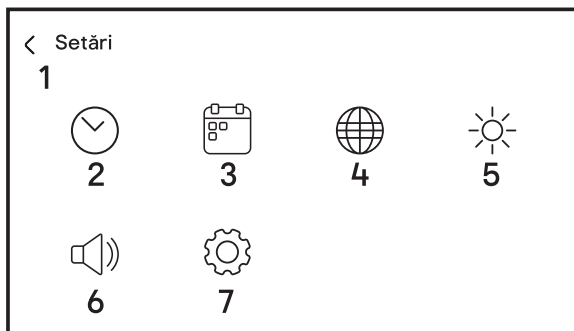
1. Apăsăți butonul principal de Pornire/Oprire o dată pentru a porni butonul și încă o dată pentru a-l opri. În fiecare caz, cuptorul va emite un semnal sonor de confirmare.
2. După zece minute de inactivitate, cuptorul se va opri automat.
3. După ce cuptorul a pornit, ambele ecrane tactile vor fi afișate așa cum se arată mai sus.

## RO Folosirea ecranelor tactile

### Configurarea cuptorului pentru prima utilizare

Din meniul principal al Ecranului tactil stânga, apăsați Butonul principal de configurare .

**NOTĂ:** Este normal ca Ecranul tactil dreapta să se estompeze în timpul diverselor funcții, de exemplu, atunci când sunt modificate Setările.



1	leșire buton principal de configurare
2	Buton ceas
3	Buton dată
4	Buton limbă
5	Buton luminozitate afișaj
6	Buton principal volum
7	Buton resetare setări din fabrică

### Setarea orei

1. Apăsăți Butonul ceas iar pe Ecranul tactil dreapta vor apărea cifrele reprezentând ora și minutele.
2. Rotiți butonul rotativ de control 360° pentru a selecta orele de la 0-23.
3. Atingeți afișajul pentru minute și rotiți Butonul rotativ de control 360° pentru a selecta minutele de la 0-59.
4. Atingeți de două ori Bifa pentru a salva ora.

### Setarea datei

1. Atingeți Butonul dată iar pe Ecranul tactil dreapta vor apărea data, luna și anul.
2. Trageți cu degetul în sus sau în jos în fiecare coloană, pentru a alege data corectă.
3. Atingeți de două ori Bifa pentru a salva data.

### Setarea limbii

1. Atingeți Butonul limbă iar pe Ecranul tactil dreapta vor apărea opțiunile de țară.
2. Trageți cu degetul în sus sau în jos pentru a alege limba corectă.
3. Atingeți de două ori Bifa pentru a salva limba.

### Configurarea luminozității afișajului



1. Atingeți Butonul de luminozitate afișaj iar pe Ecranul tactil dreapta apare comanda.
2. Rotiți Butonul rotativ de control 360° pentru a selecta luminozitatea de la 0-9. Luminozitatea implicită este 8.
3. Atingeți de două ori Bifa pentru a salva luminozitatea.

### Configurarea volumului alarmei

1. Atingeți Butonul principal de volum iar pe Ecranul tactil dreapta apare comanda.
2. Rotiți Butonul rotativ de control 360° pentru a selecta volumul de la 0-3. Volumul implicit este 3.
3. Atingeți de două ori Bifa pentru a salva volumul.



## Resetați opțiunile implicite din fabrică

1. Atingeți butonul de resetare setări din fabrică  iar pe ecranul tactil dreapta apare mesajul resetare.
2. Atingeți bifa  sau crucea  pentru a reseta sau a anula și a reveni la meniul Setări.

## RO Utilizarea cuptorului

### Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate autocolantele, foliile de protecție a suprafețelor și ambalajele.
- Scoateți toate accesoriile și rafturile laterale din cavitate.
- Curățați cavitatea aparatului și toate accesoriile, conform descrierii de la capitolul Îngrijire și întreținere.
- Porniți cuptorul, alegeți modul Standard și setați temperatura la 250 °C. Închideți ușa și lăsați cuptorul să funcționeze timp de o oră, pentru a arde orice reziduuri rămase din fabrică. (Vedeți secțiunea capitolul „Alegerea modului de gătire” de mai jos.)






**IMPORTANT:** Asigurați-vă că bucătăria este bine aerisită în timpul primei utilizări, pentru a permite dispersarea mirosurilor produse. Țineți ușile bucătăriei închise și asigurați-vă că nu sunt prezenți copii sau animale de companie în bucătărie.



### Moduri de gătire

#### Treptele utilizate în toate modurile:

Setare temperatură	Treaptă
sub 100 °C	1 °C
peste 100 °C	5 °C

PAGINA DE MENU 1			
Pictogramă	Mod	Temperatură Interval (implicit)	Descriere
	Standard	30 °C - 250 °C (180 °C)	Căldura statică tradițională de la elementele de încălzire superioare și inferioare asigură păstrarea frăgezimii preparatelor atunci când sunt gătite perioade mai lungi de timp. Ideal pentru prăjituri și sufleuri gătite la foc mic.
	Convecție	50 °C - 250 °C (160 °C)	Un element de încălzire din jurul ventilatorului de convecție asigură o sursă suplimentară de căldură pentru gătitul cu convecție. În modul convecție, ventilatorul pornește automat pentru a îmbunătăți circulația aerului în interiorul cuptorului și creează o căldură uniformă pentru gătit. Acest mod este potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie și friptură, când doriți să fie bine gătite la exterior și fragede la mijloc. Nu este necesară preîncălzirea atunci când folosiți acest mod.
	ECO	140 °C - 240 °C (140 °C)	Pentru gătit cu economie de energie. Intervalul de temperatură al termostatului este mai amplu și scade până la o temperatură mai joasă, pentru economie de energie. Cuptorul se încălzește la o temperatură mai mare, apoi se oprește și repornește la temperaturi mai joase. Temperatura medie rămâne aceeași. Treapta este de 20 °C în acest mod.
	Cu ventilator	50 °C - 250 °C (160 °C)	Combină între ventilator și ambele elemente de încălzire oferă o penetrare crescută a căldurii, economisind până la 30-40% din energie. Preparatelor sunt ușor rumenite la exterior și rămân fragede la interior. Ideal pentru preparate la grătar și bucăți mari de carne friptă la temperatură mai mare.
	Grătar	150 °C - 250 °C (180 °C)	Funcționează doar elementul de încălzire superior. Cele mai bune rezultate sunt obținute folosind raftul de sus pentru preparate mai mici și raftul de jos pentru preparate mai mari. Ideal pentru gătit rapid și rumenire.



	Grătar și ventilator	50 °C - 250 °C (180 °C)	Elementul interior de încălzire și elementul superior de încălzire funcționează împreună cu ventilatorul. Cele mai bune rezultate sunt obținute folosind raftul de sus pentru preparate mai mici și raftul de jos pentru preparate mai mari. Ventilatorul reduce căldura puternică de la elementul superior de încălzire, creând o rumenire și distribuire a căldurii mai uniforme, fără uscarea preparatelor. Ideal pentru gătit rapid și rumenire.
	Grătar dublu	150 °C - 250 °C (180 °C)	Elementul interior de încălzire și elementul superior de încălzire funcționează simultan. Ideal pentru gătirea preparatelor plate și pentru rumenire.
	Partea inferioară	30 °C - 220 °C (170 °C)	Funcționează doar elementul de încălzire inferior. Ideal pentru plăcinte sau produse de patiserie la care se dorește o bază crocantă. Adecvat și pentru gătitul la foc mic al tocanelor și al altor mâncăruri.

## PAGINA DE MENU 2

Trageți cu degetul la stânga pentru a accesa.

	Gătit la foc mic	80 °C - 120 °C (100 °C)	Ambele elemente de încălzire superior și inferior funcționează la un nivel de încălzire inferior. Ideal pentru gătitul la foc mic al fripturilor fragede și suculente.
	Păstrare	60 °C - 100 °C (75 °C)	Folosiți acest mod pentru a păstra preparatele calde pentru perioade scurte de timp.
	Încălzire farfurie	30 °C - 70 °C (50 °C)	Folosiți acest mod pentru a încălzi farfuriile ceramice înainte de servire.
	Uscare	50-150 °C (110 °C)	Ideal pentru uscarea bucăților mici de fructe, legume sau ierburi.
	Pizza	50 °C - 250 °C (180 °C)	Ideal pentru pizza și preparate care au nevoie de mută căldură de dedesubt. Sunt folosite atât elementul inferior, cât și elementul circular de convecție.

## Sfaturi practice pentru gătit

- Acest aparat oferă o gamă largă de alternative care vă permit să gătiți orice tip de preparate în cel mai bun mod posibil. Cu timpul, veți învăța să profitați la maximum de acest aparat versatil, iar următoarele indicații reprezintă îndrumări care pot fi folosite în diverse moduri, în funcție de nevoile dvs. personale.
- Citiți informațiile de pe ambalajul alimentelor pentru indicații cu privire la timpii și temperaturile de gătit recomandate. După ce vă veți familiariza cu performanța aparatului, temperaturile și timpii pot fi ajustate, pentru a le adapta la gusturile dvs. personale.
- Asigurați-vă că preparatele congelate sunt complet decongelate înainte de a le găti, exceptând cazul în care există instrucțiuni contrare.

	STANDARD		
Preparat	Setarea temperaturii (°C)	Poziție pe raft recomandată față de partea inferioară	Timp de gătire, în minute
Prăjituri mici	175-185	4	16-19
Pandișpan	180-185	2	20-25
Pizza	205-210	3	18-23
Tartă cu mere	185-195	4	25-50

	CONVECȚIE		
Prăjituri mici (un singur strat)	165-170	2	20 - 23
Pandișpan	160-165	2	30 - 40
Pizza	170-175	2	19 - 25



Tartă cu mere (un singur strat)	170-175	2	60 - 70
Prăjituri mici (strat dublu)	165-170	2 (tavă adâncă) 4 (tavă puțin adâncă)	20-23
Tartă cu mere (strat dublu)	170-175	2 (tavă adâncă) 4 (tavă puțin adâncă)	65-75

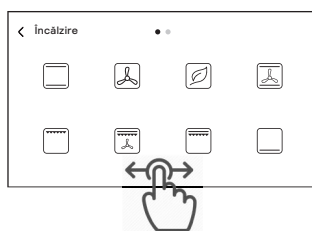
	<b>GRĂTAR</b>		
Pâine prăjită	240	3	4-5
Friptură de vită	240	2	15+

	<b>GRĂTAR ȘI VENTILATOR</b>		
<b>Preparat</b>	<b>Setarea temperaturii (°C)</b>	<b>Poziție pe raft recomandată față de partea inferioară</b>	<b>Timp de gătire, în minute</b>
Pui	210	2	55-65
Gâscă	210	2	75-88
Ciolan de porc la cuptor	210	1	135-150

	<b>GRĂTAR DUBLU</b>		
Pâine prăjită	240	4	6-8

### Alegerea unui mod de gătire

- Din Meniul principal, alegeți butonul Mod de gătire pentru a accesa Meniul încălzire.
- Opțiunile Modulului de gătire sunt afișate acum pe Ecranul tactil stânga, pe două pagini. Trageți cu degetul la stânga sau la dreapta pentru a accesa ambele pagini.
- Atingeți pictograma Modulului de gătire dorit din tabelul de mai sus, iar cele două afișaje vor arăta acum comenzile individuale disponibile în modul respectiv.

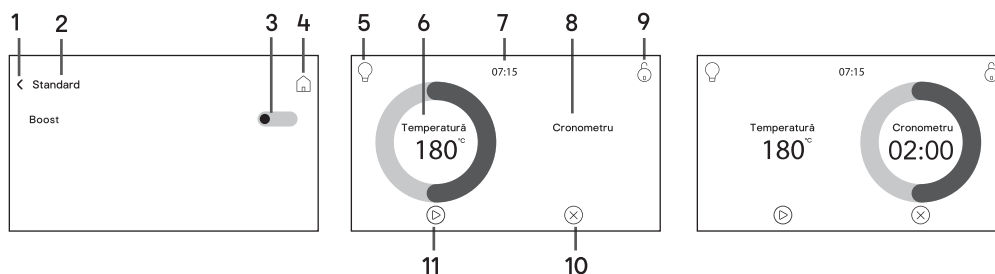


### ROTIȚI ȘI ATINGEȚI

**Sfat rapid:** Din meniul principal, rotiți butonul rotativ de control 360° în sensul acelor de ceasornic sau în sens contrar acelor de ceasornic și veți avea acces instant la Modul de gătire standard la temperatura implicită de 180 °C. Atingeți Butonul pornire gătit și cuptorul va porni instant.

### Comenzile modului de gătire

<b>Ecran tactil stânga</b>	<b>Ecran tactil dreapta</b>	
Comandă amplificare (dacă există)	Disc de selectare temperatură	Disc de selectare temporizator





1	Buton de ieșire	6	Disc de selectare temperatură
2	Mod de gătire curent	7	Timp curent
3	Buton de amplificare (dacă există)	8	Disc de selectare temporizator
		9	Buton de blocare pentru copii
4	Buton meniu principal	10	Buton de oprire gătire
5	Buton de lumină cuptor (portocaliu când este pornit)	11	Buton de pornire gătire

### Reglarea temperaturii

- Ejectați butonul rotativ de control 360° (dacă este necesar) și rotiți-l pentru a seta temperatura dorită pe ecranul tactil dreapta.

### Ajustarea temporizatorului (opțional)

- Dacă este necesar, atingeți discul de selectare temporizator și rotiți butonul rotativ de control 360° pentru a seta temporizatorul între 1 minut și 4 ore.
- Când timpul selectat a trecut, cuptorul va continua să emită un semnal sonor timp de un minut sau până când pe ecran este atinsă bifa „Timer complete” (Temporizator finalizat). NOTĂ: Această acțiune va opri cuptorul. Atingeți de două ori butonul de oprire ⊗ gătire pentru a reveni la meniul principal.

### Setarea amplificării

- Atingeți butonul de amplificare pentru a activa această funcție și cuptorul se va încălzi mai repede până la temperatura selectată, pornind toate elementele o perioadă scurtă de timp, până la atingerea temperaturii de funcționare. Cuptorul va opri acele elemente care nu sunt folosite în modul de gătire selectat.

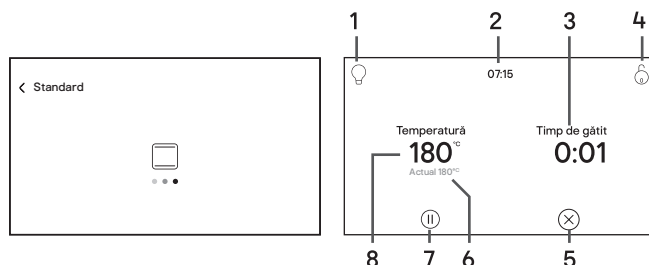
**Notă:** Această funcție nu este disponibilă în fiecare mod de gătire.

### Pornire gătire

Atingeți butonul de pornire ⊕ gătire pentru a începe să gătiți. Ecranul tactil dreapta va trece la afișajul următor, iar temporizatorul va începe cronometrarea, dacă a fost selectat.

Butonul de lumină ♀ cuptor va deveni portocaliu când cuptorul este luminat. Dacă doriți să modificați temperatura după ce a pornit gătitura, este suficient să atingeți discul de selectare temperatură și să ajustați așa cum doriți. După trei secunde, noua temperatură este setată automat.

**Notă:** Dacă nu începeți să gătiți în acest moment, cuptorul va reveni la meniul principal după cinci minute.



1	Buton de lumină cuptor (portocaliu când este pornit)	5	Buton de oprire gătire
2	Timp curent	6	Temperatura internă a cuptorului (nu este afișată când temperatura selectată a fost atinsă)
3	Temporizator Când este setat: Afișează timpul rămas Când nu este setat: Afișează timpul de gătire curent	7	Buton de întrerupere gătire Pictograma mare de întrerupere va fi afișată în centrul afișajului și ambele ecrane vor fi blocate; atingeți din nou pictograma pentru a relua gătitul.
4	Buton de blocare pentru copii	8	Temperatura de gătire selectată



## Oprire gătire

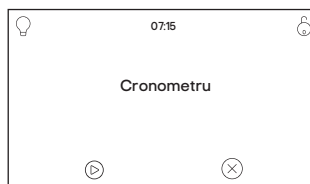
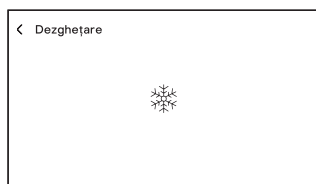
Atingeți în orice moment butonul de oprire ⊗ gătire pentru a opri cuptorul și a anula temporizatorul.



## Folosirea funcției de Decongelare

### Pentru decongelare manuală

1. Din Meniul principal, alegeți butonul Decongelare ❄️ pentru a accesa meniul Decongelare. Pe ecranul tactil stânga este afișată o opțiune, iar opțiunile Temporizatorului sunt afișate pe ecranul tactil dreapta.



2. Atingeți butonul Pornire ⊕ pentru a începe imediat decongelarea și atingeți butonul Oprire pentru a finaliza. Timpul de decongelare este afișat pe ecranul din dreapta.
3. În timpul decongelării Ⓜ️ puteți atingeți butonul de Întrerupere pentru a opri temporar; atingeți din nou pictograma mare de Întrerupere pentru a reporni.

### Pentru decongelare cu ajutorul Temporizatorului:

1. Din Meniul principal, alegeți butonul Decongelare ❄️ pentru a accesa meniul Decongelare. Pe ecranul tactil stânga este afișată o opțiune, iar opțiunile Temporizatorului sunt afișate pe ecranul tactil dreapta.
2. Atingeți pictograma Temporizator de pe ecranul tactil dreapta și rotiți butonul rotativ de control principal 360° pentru a seta timpul de decongelare dorit.
3. Atingeți butonul de Pornire ⊕ a începe decongelarea, iar temporizatorul va începe cronometrarea. Atingeți butonul Oprire ⊗ a finaliza mai devreme.
4. În timpul decongelării, puteți atingeți butonul de Întrerupere Ⓜ️ a opri temporar; atingeți din nou pictograma mare de Întrerupere pentru a reporni.

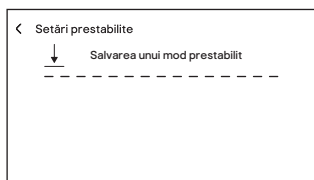


## Presetare

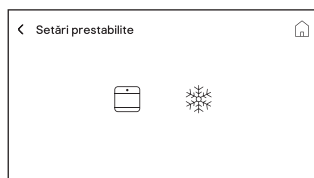
Puteți crea și salva până la douăsprezece presetări pentru setările dvs. preferate, care pot fi folosite în orice moment. Fiecare presetare poate include modul Gătire, Decongelare, temperatura și timpul de gătire.

### Crearea unei presetări

1. Din meniul principal atingeți butonul Presetări 📄.
2. Atingeți butonul „Salvare presetare” ↓.



3. Pe Ecranul tactil stânga, selectați butonul Mod de gătire 📄 sau butonul Mod decongelare ❄️.





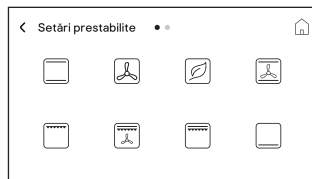
EN Use

PL Użytkowanie

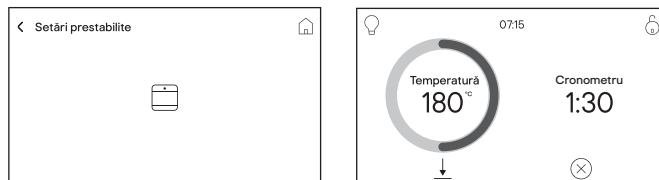
FR Utilisation

RO Utilizare

**Notă:** Dacă este ales butonul Mod de gătire, selectați Modul de gătire dorit de la cele două ecrane, ca de obicei.

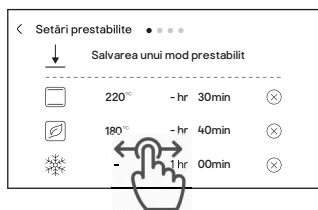


4. Pe ecranul tactil dreapta, selectați temperatura și timpul dorit, de exemplu: Mod standard, 180 °C, 01:30.

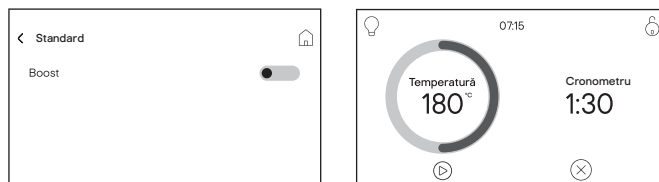


5. Atingeți butonul „Salvare presetare” ↓ pentru a salva în memorie.
6. Numărul de presetare creat va fi afișat pe ecran; atingeți bifa pentru ☑ a ieși iar pe ecranul tactil stânga este afișată Presetarea.

### Folosirea unei presetări



1. Toate presetările sunt stocate în patru pagini de meniu.
2. Trageți cu degetul pe ecran de la dreapta la stânga pentru a accesa aceste pagini și localizați presetarea dorită.



3. Atingeți Presetarea de pe ecranul din stânga pentru a o selecta. Puteți selecta funcția de Amplificare dacă presetarea include această opțiune, apoi atingeți ⏻ butonul de Pornire de pe ecranul din dreapta pentru a începe să gătiți.

### Ștergerea unei presetări

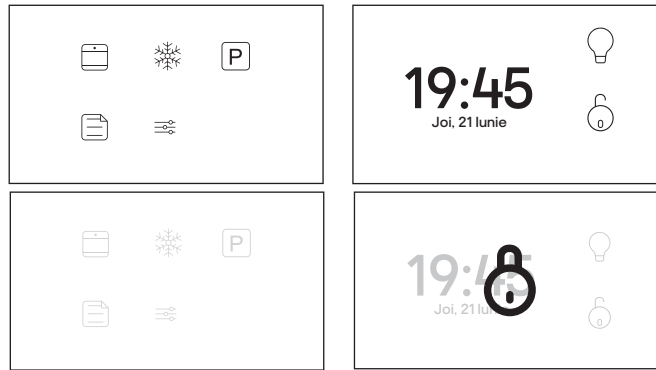
1. Din meniul Presetări, localizați articolul stocat trăgând cu degetul de la dreapta la stânga, după cum este necesar.
2. Atingeți butonul Ștergere ⊗ pentru a elimina presetarea.
3. La final, atingeți ☑ bifa sau Anulare ⊗ pentru a confirma modificarea.

### 🔒 Blocare pentru copii

Atunci când pe ecran este afișat lacătul, se poate folosi Blocarea pentru copii. Aceasta va dezactiva ambele ecrane și butonul rotativ de control 360°.

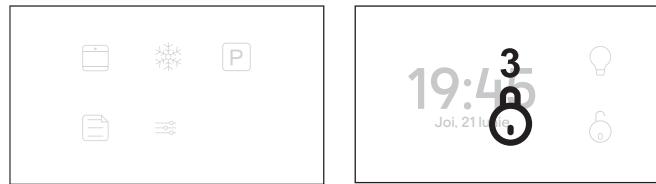
### Pentru Blocare

Atingeți lacătul și în centrul Ecranului tactil dreapta va apărea un lacăt mare.



### Pentru deblocare

Atingeți și mențineți apăsat lacătul mare de pe ecran și se va afișa o cronometrare de trei secunde până la eliberare.



**NOTĂ:** Puteți în continuare să opriți cuptorul de la butonul principal de Pornire/Oprire atunci când Blocarea pentru copii este activă. Dacă gătiți, această acțiune va opri, de asemenea, cuptorul iar Blocarea pentru copii va rămâne activă atunci când reporniți cuptorul.





## EN Accessories

Always ensure all accessories are safely fixed to the side rails and level before use.

To attach the side rails to the internal racks, follow these steps and ensure they are fully secure before attaching the grill tray or wire racks.

## FR Accessories

Toujours s'assurer que tous les accessoires sont bien fixés aux rails latéraux et de niveau avant utilisation.

Pour fixer les rails aux grilles internes, suivre ces étapes et s'assurer qu'ils sont bien fixés avant de fixer le plateau de grill ou les grilles métalliques.

## PL Akcesoria

Przed użyciem należy zawsze upewnić się, że wszystkie akcesoria są bezpiecznie umocowane w prowadnicach bocznych i wypoziomowane.

Aby przymocować prowadnice boczne do kratek wewnętrznych, należy wykonać poniższe czynności. Przed zamocowaniem tacy grillowej lub półek drucianych upewnić się, że są one pewnie przytwierdzone.

## RO Accesorii

Asigurați-vă întotdeauna că toate accesoriile sunt fixate în siguranță pe șinele laterale și pe rafturi înainte de utilizare.

Pentru a atașa șinele laterale de rafturile din interior, urmați acești pași și asigurați-vă că acestea sunt fixate bine înainte de a atașa tava grătarului sau rastelurile din sârmă.

# 01

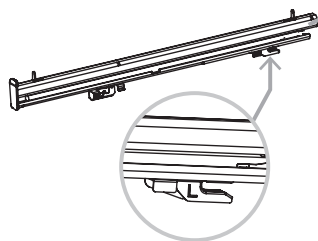


[03] x 1

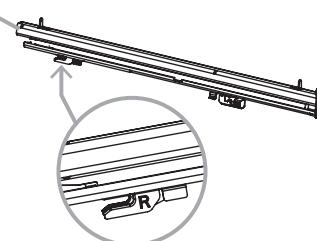


[04] x 1

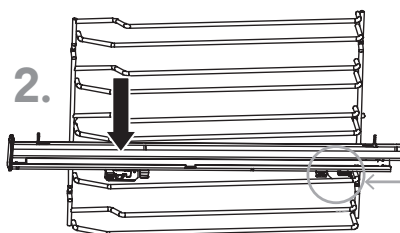
EN Left  
FR Gauche  
PL Lewa strona  
RO Stânga



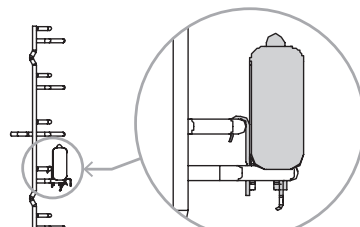
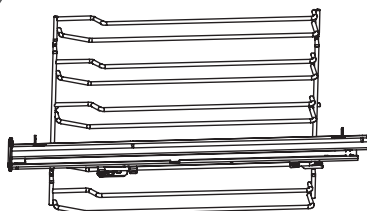
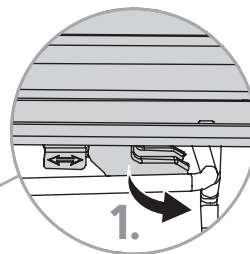
EN Right  
FR Droite  
PL Prawa strona  
RO Dreapta



2.



1.

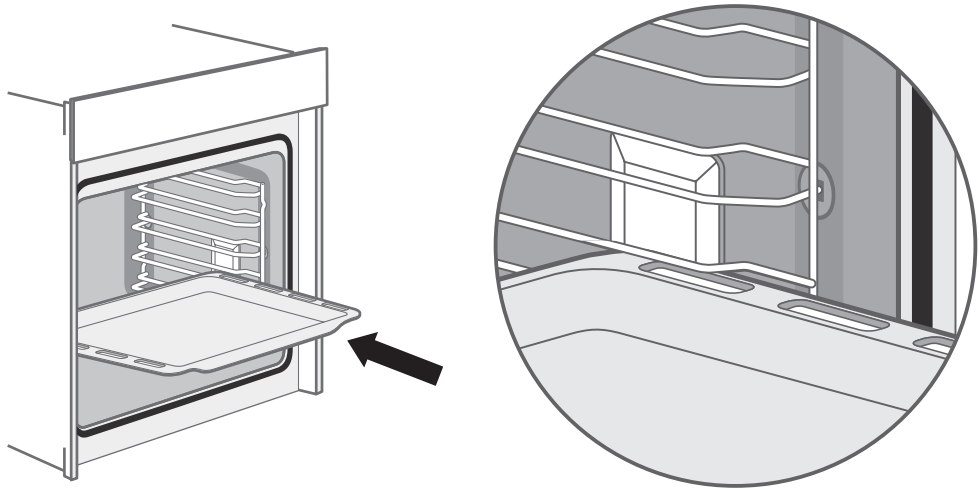




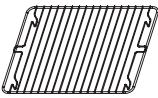
# 02



[06] x 1



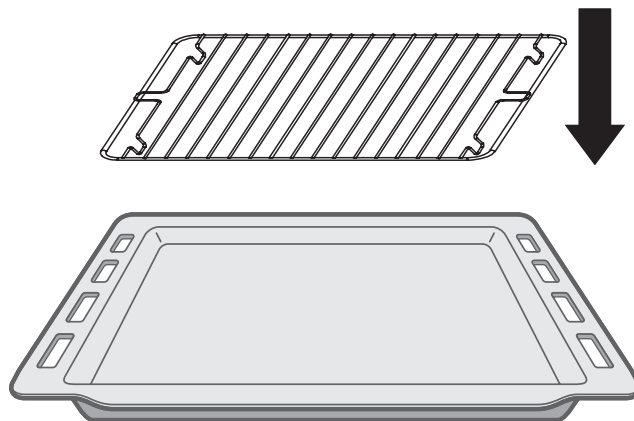
# 03



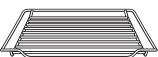
[05] x 1



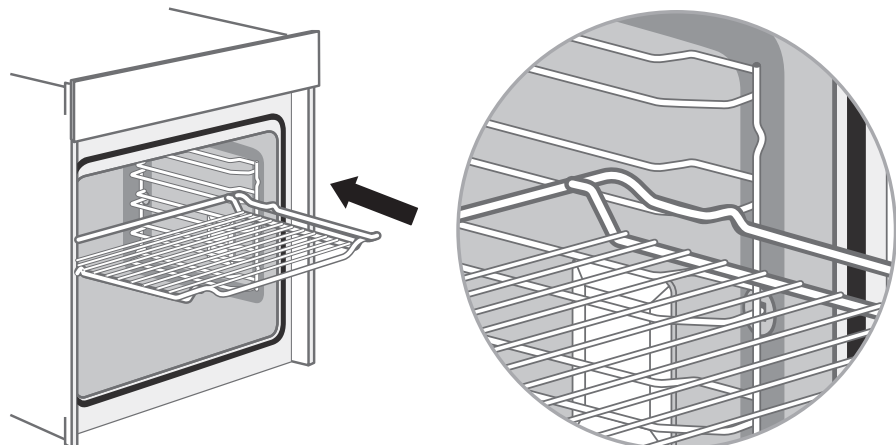
[06] x 1



# 04



[02] x 2





## EN Care & maintenance

**Warning!** Always switch the appliance off and unplug the power plug before cleaning and maintenance.

- Clean the appliance regularly to ensure its safe use and reliability.
- It is recommended to clean the appliance when it is still slightly warm. Do not clean when hot.
- Do not clean the door glass with abrasive cleaners or sharp metal scrapers as these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use high pressure steam cleaners for cleaning.
- Do not use metal scourers for cleaning.

### Cleaning the accessories

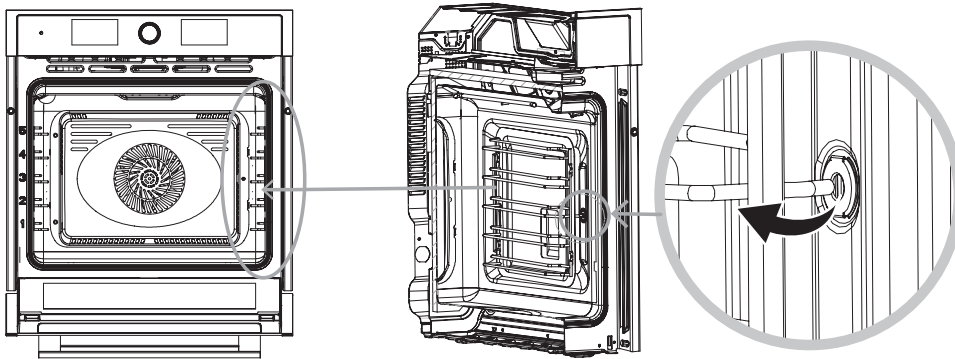
Clean the accessories in hot soapy water using a damp cloth, soft brush or sponge. Dry thoroughly before use.

### Cleaning the oven cavity

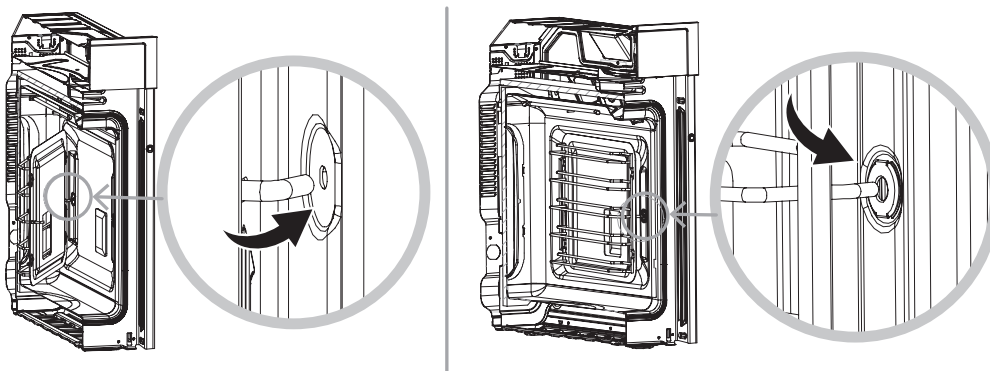
1. Open the door and remove all accessories.
2. Clean the cavity with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
3. In case of heavy soiling, use hot soapy water and a sponge. Wipe dry with a damp cloth.

### Cleaning the side rails and covers

1. Remove all the accessories from the inside of the oven.
2. Carefully remove the side rails from the covers as shown.



3. Remove the side covers from the inside of the oven.
4. Clean the rails and covers with hot soapy water and a sponge. Wipe dry with a damp cloth.
5. Reattach the side covers and side rails before returning the accessories.



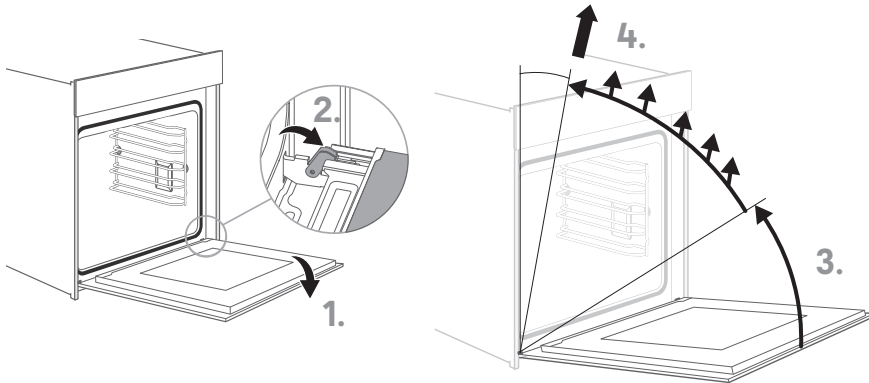


## Cleaning the oven door

**WARNING!** Do not force the door during removal to avoid breakage or injury.

### Disassemble the oven door for cleaning

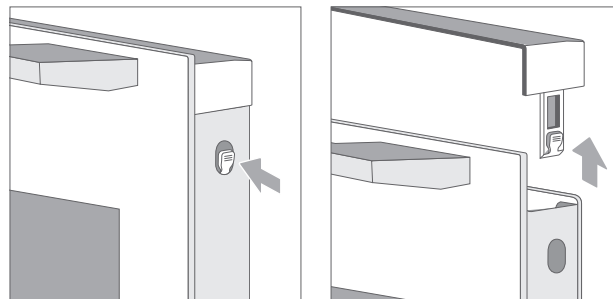
1. Fully open the door.
2. Pull both hinge locks fully forward.
3. Close the door by approximately one third until you feel the door stop.
4. Continue to close the door until nearly closed, then carefully lift the door up and out to clear the oven.



5. After cleaning, replace the door in reverse order.

### Removing the inner glass for cleaning

1. Press the notches on both sides of the door and pull upwards away from the frame.
2. Remove the glass from the door.
3. Clean the inner glass with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, immerse it in hot water and let it soak.
4. After cleaning, replace the inner glass in reverse ensuring that the matt finish of the glass panel faces inwards.



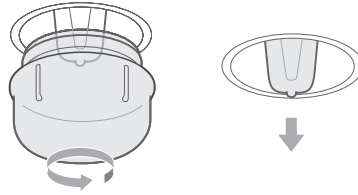
## Replacing bulbs

**Warning!** Let the bulb covers cool before replacing bulbs.

**Note!** Replace only with bulbs resistant to high temperatures with the following specification: 25W 220-240V, T300°C G9 halogen bulb x 2.

**Replacing the top bulb:**

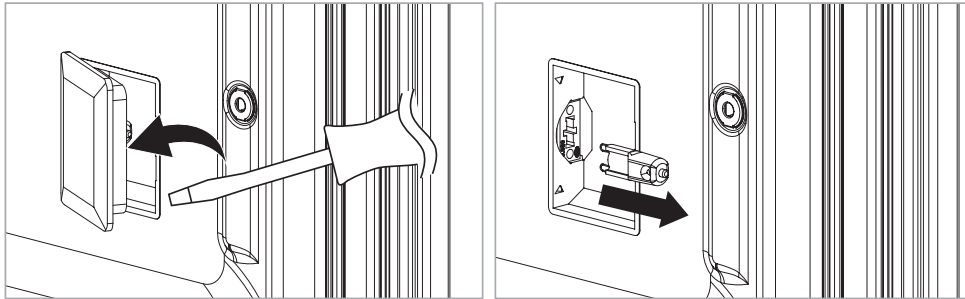
1. Unscrew the glass cover by turning it counter-clockwise.
2. Replace the bulb with a new one of the same type. Handle the new bulb with a cloth to avoid risk of premature failure.



3. Screw the glass cover back in place.

**Replacing the side bulb:**

1. Remove the right side rail and side cover.
2. Carefully remove the cover with a flat screwdriver.
3. Replace the bulb with a new one of the same type. Handle the new bulb with a cloth to avoid risk of premature failure.



4. Replace the cover.

**Cooling fan operation**

When cooking is finished, the cooling fan still operates for a short while until the oven has cooled below 75°C.

**Troubleshooting: E01 error**

Once a broken circuit or short circuit of the temperature sensor is detected, the error code E01 is shown on the display. If this happens, proceed as follows:

1. Disconnect the power, and check if the cable, its connection and electrical socket is not damaged.
2. If the error code is still displayed, contact the Customer Services helpline shown in this manual.

**Customer helpline (toll free)**

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1-800 932 230 eire@kingfisherservice.com

**FR Entretien et maintenance**

**Avertissement !** Toujours éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur avant le nettoyage et l'entretien.

- Nettoyer régulièrement l'appareil pour garantir la fiabilité et une utilisation en toute sécurité.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil lorsqu'il est encore légèrement chaud. Ne pas le nettoyer à chaud.
- Ne pas nettoyer la porte en verre avec des nettoyeurs abrasifs ou des racloirs métalliques car ils peuvent rayer la surface ou endommager la vitre.
- Ne jamais laisser de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur à haute pression pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer métal pour le nettoyage.



## Nettoyage des accessoires

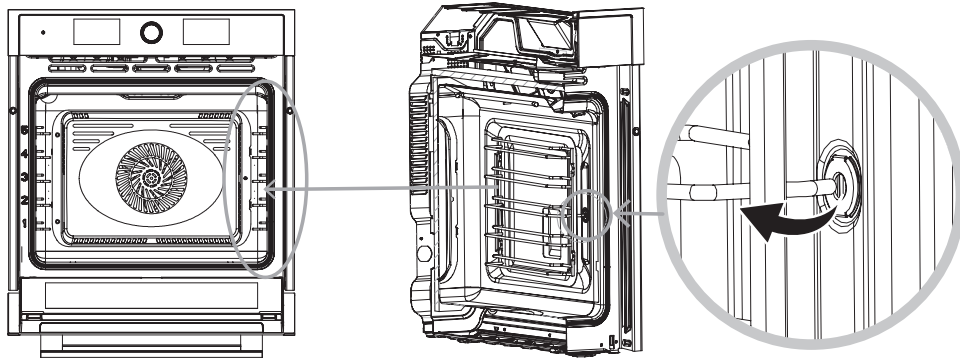
Nettoyer les accessoires à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon humide, d'une brosse douce ou d'une éponge. Sécher soigneusement avant utilisation.

## Nettoyage de l'intérieur du four

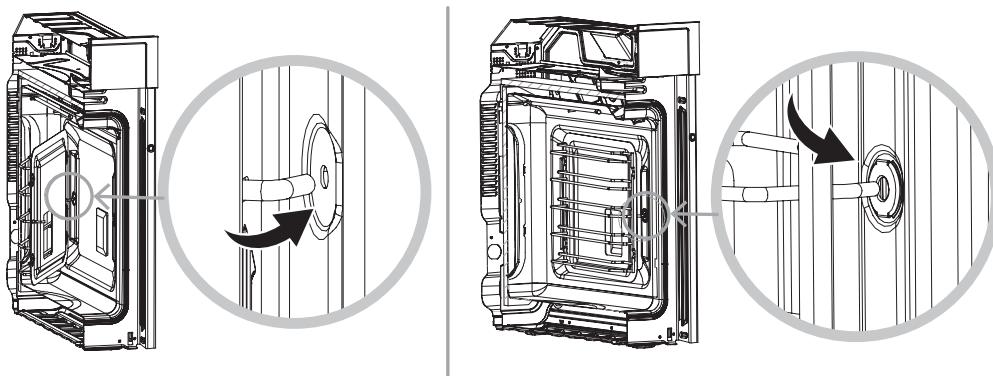
1. Ouvrir la porte et retirer tous les accessoires.
2. Nettoyer la cavité avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis l'essuyer.
3. En cas de salissures tenaces, utiliser de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Sécher à l'aide d'un chiffon humide.

## Nettoyage des rails latéraux et couvercles

1. Retirer tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Retirer avec précaution les rails latéraux des couvercles, comme illustré.



3. Retirer les couvercles latéraux de l'intérieur du four.
4. Nettoyer les rails et les couvercles à l'eau chaude savonneuse et avec une éponge. Sécher à l'aide d'un chiffon humide.
5. Remettre en place les couvercles latéraux et les rails latéraux avant de replacer les accessoires.

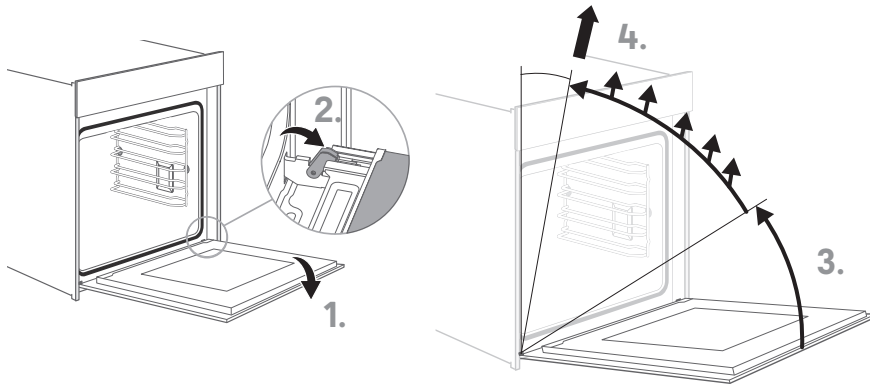


## Nettoyage de la porte du four

**AVERTISSEMENT !** Ne pas forcer lors du démontage la porte pour éviter de briser la vitre ou de causer des dommages.

### Démontage de la porte du four pour le nettoyage

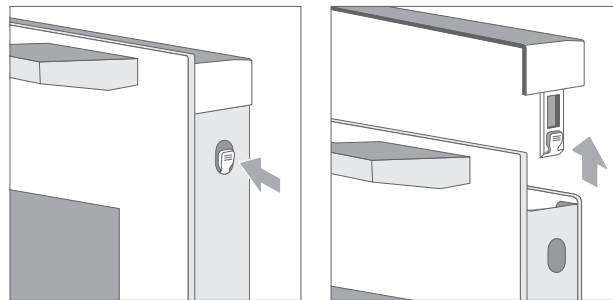
1. Ouvrir complètement la porte.
2. Tirer complètement en avant les deux verrous des charnières.
3. Fermer la porte d'environ un tiers jusqu'à la sentir s'arrêter.
4. Continuer à fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque fermée, puis soulever et retirer avec précaution la porte pour dégager l'ouverture du four.



5. Après nettoyage, remonter la porte dans l'ordre inverse.

#### Démontage de la vitre intérieure en vue du nettoyage

1. Appuyer sur les encoches des deux côtés de la porte et tirer vers le haut.
2. Retirer la vitre de la porte.
3. Nettoyer la vitre intérieure avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis l'essuyer. En cas de salissures tenaces, la faire tremper dans de l'eau chaude.
4. Après le nettoyage, replacer la vitre intérieure en suivant la procédure dans l'ordre inverse et en s'assurant que la finition mate du panneau en verre soit tournée vers l'intérieur.



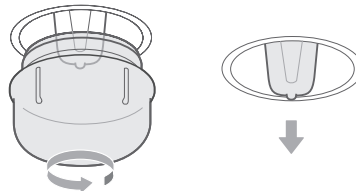
## Remplacement des ampoules

**Avertissement !** Laisser refroidir les caches des ampoules avant de les remplacer.

**Remarque !** Remplacer uniquement avec des ampoules résistant à des températures élevées selon la spécification suivante : 2 ampoules halogènes G9, T 300°C, 25 W 220-240 V.

#### Remplacement de l'ampoule supérieure :

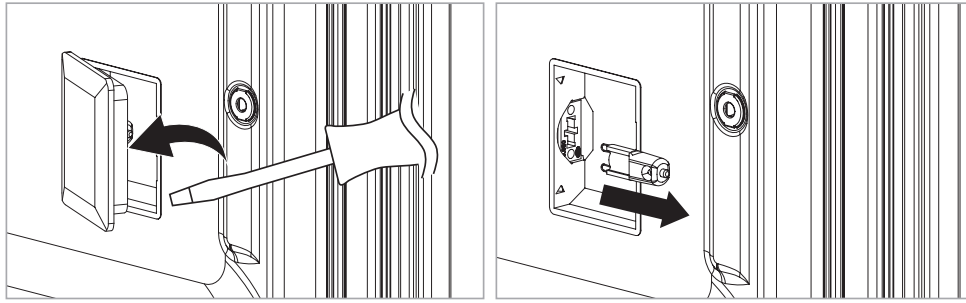
1. Dévisser le cache en verre en tournant dans le sens antihoraire.
2. Remplacer l'ampoule par une ampoule neuve du même type. Manipuler la nouvelle ampoule avec un chiffon doux pour éviter tout risque de défaillance prématurée.



3. Visser le cache en verre afin de le remettre en place.

#### Remplacement de l'ampoule latérale :

1. Retirer le rail latéral droit et le couvercle latéral.
2. Retirer avec précaution le cache à l'aide d'un tournevis plat.
3. Remplacer l'ampoule par une ampoule neuve du même type. Manipuler la nouvelle ampoule avec un chiffon doux pour éviter tout risque de défaillance prématurée.



4. Replacer le cache.

## Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un court instant jusqu'à ce que le four refroidisse en dessous de 75 °C.

## Dépannage : erreur E01

Le code d'erreur E01 s'affiche à l'écran en cas de détection de circuit ouvert ou de court-circuit au niveau du capteur de température. Si cela se produit, procéder comme suit :

1. Débrancher l'alimentation et vérifier que le câble, sa connexion et la prise électrique ne sont pas endommagés.
2. Si le code d'erreur s'affiche toujours, contacter le service client comme indiqué dans ce manuel.

## Assistance téléphonique (sans frais) :

0800 733 030 [france@kingfisherservice.com](mailto:france@kingfisherservice.com)

## PL Czyszczenie i konserwacja

**Ostrzeżenie!** Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

- Regularnie czyścić urządzenie, aby zapewnić jego bezpieczne użytkowanie i niezawodność.
- Zaleca się czyszczenie urządzenia, gdy jest jeszcze lekko ciepłe. Nie czyścić, gdy jest gorące.
- Nie czyścić szyby drzwi środkami ściernymi ani ostrymi metalowymi skrobakami, ponieważ mogą one porysować powierzchnię lub spowodować uszkodzenie szyby.
- Nie wolno pozostawiać substancji kwasowych (soku cytrynowego, octu) na elementach ze stali nierdzewnej.
- Do czyszczenia nie należy używać ciśnieniowych myjek parowych.
- Do czyszczenia nie wolno używać czyszczyków drucianych.

## Czyszczenie akcesoriów

Akcesoria należy czyścić gorącą wodą z dodatkiem detergentu, za pomocą wilgotnej szmatki, miękkiej szczotki lub gąbki. Dokładnie osuszyć przed użyciem.

## Czyszczenie komory piekarnika

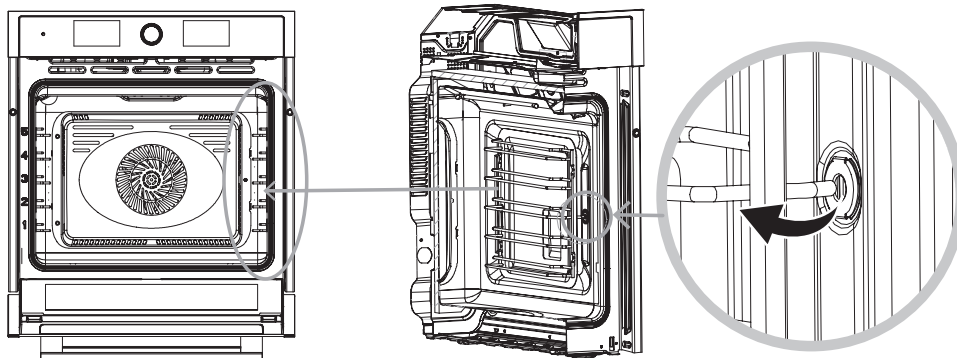
1. Otworzyć drzwi i wyjąć wszystkie akcesoria.
2. Wyczyścić komorę wilgotną szmatką, miękką szczotką lub delikatną gąbką, a następnie wytrzeć do sucha.
3. W przypadku silnych zabrudzeń należy użyć gorącej wody z dodatkiem detergentu i gąbki. Wytrzeć do sucha wilgotną szmatką.



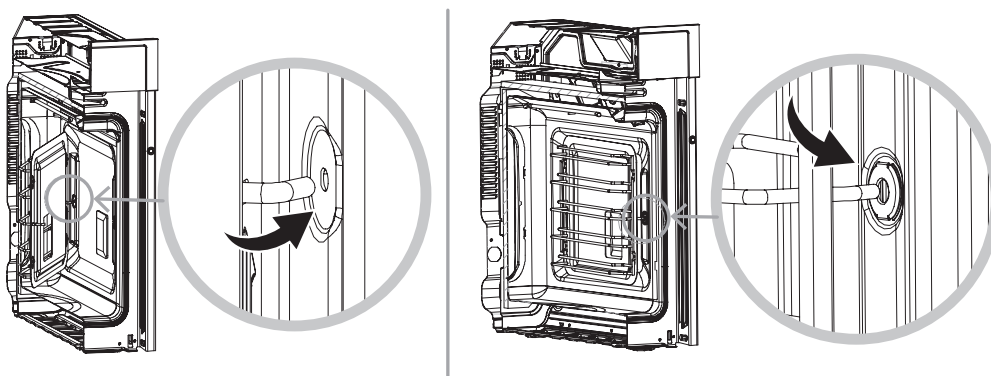


## Czyszczenie bocznych prowadnic i osłon

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Ostrożnie wymontować prowadnice boczne z osłon w sposób pokazany na rysunku.



3. Wyjąć boczne osłony z wnętrza piekarnika.
4. Oczyszczyć prowadnice i osłony za pomocą gorącej wody z dodatkiem detergentu i gąbki. Wytrzeć do sucha wilgotną szmatką.
5. Przed ponownym zamontowaniem akcesoriów założyć z powrotem osłony boczne i prowadnice boczne.

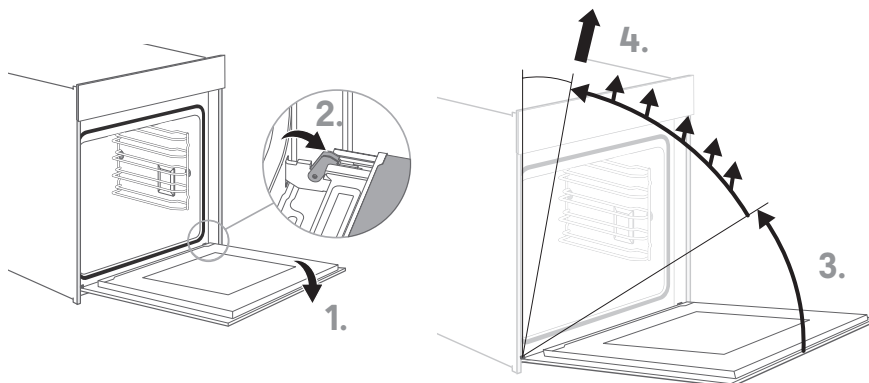


## Czyszczenie drzwi piekarnika

**OSTRZEŻENIE!** Podczas demontowania nie wolno używać siły, aby uniknąć uszkodzenia drzwi lub obrażeń.

### Demontowanie drzwi piekarnika do czyszczenia

1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Pociągnąć obie blokady zawiasów całkowicie do przodu.
3. Zamknąć drzwi na około jedną trzecią, aż do wycucia oporu.
4. Przymknąć drzwi niemal do końca, a następnie ostrożnie unieść i wyjąć, aby wyczyścić piekarnik.

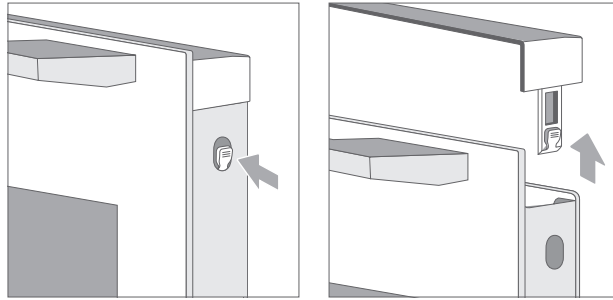


5. Po czyszczeniu zamontować drzwi, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



### Wymagowanie wewnętrznej szyby do czyszczenia

1. Naciśnięć wycięcia po obu stronach drzwi i pociągnąć je do góry, wysuwając z ramy.
2. Wyjąć szybę z drzwi.
3. Wyczyścić szybę wilgotną szmatką, miękką szczotką lub delikatną gąbką, a następnie wytrzeć do sucha. W przypadku silnych zabrudzeń zanurzyć je w gorącej wodzie i namoczyć.
4. Po wyczyszczeniu założyć szybę na miejsce, wykonując czynności w odwrotnej kolejności i upewniając się, że jej matowa powierzchnia jest skierowana do wewnątrz.



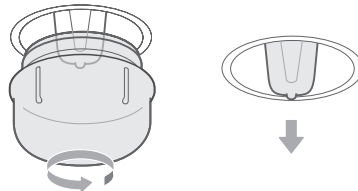
### Wymiana żarówek

**Ostrzeżenie!** Przed wymianą żarówek należy poczekać, aż klosze ostygną.

**Uwaga!** Wymieniać tylko na żarówki odporne na wysokie temperatury i zgodne z następującą specyfikacją: 2 żarówki halogenowe 25 W 220–240 V, T300°C G9.

#### Wymiana górnej żarówki:

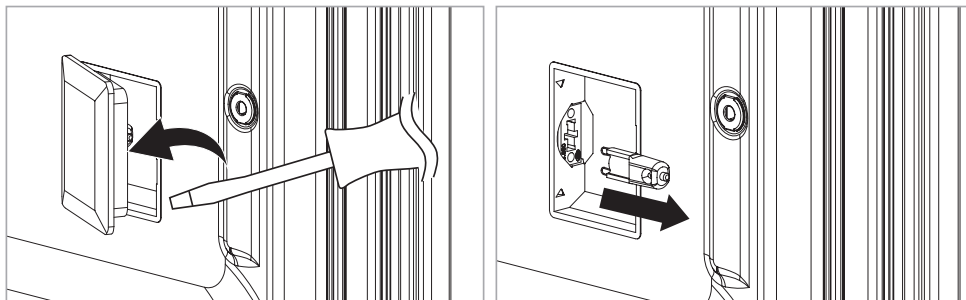
1. Odkręcić szklany klosz, obracając go w lewo.
2. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu. Nową żarówkę chwycić przez szmatkę, aby uniknąć ryzyka przedwczesnego zużycia.



3. Ponownie przykręcić klosz.

#### Wymiana bocznej żarówki:

1. Wymontować prawą prowadnicę boczną i osłonę boczną.
2. Ostrożnie odkręcić osłonę śrubokrętem z płaską końcówką.
3. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu. Nową żarówkę chwycić przez szmatkę, aby uniknąć ryzyka przedwczesnego zużycia.



4. Założyć z powrotem osłonę.

### Działanie wentylatora chłodzącego

Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący nadal działa przez krótki czas, aż piekarnik ostygnie do temperatury poniżej 75°C.



## Rozwiązywanie problemów: Błąd E01

Po wykryciu przerwy lub zwarcia w obwodzie czujnika temperatury na wyświetlaczu pojawia się kod błędu E01. W takim przypadku należy wykonać następujące czynności:

1. Odłączyć zasilanie i sprawdzić, czy przewód, jego połączenie i gniazdo elektryczne nie są uszkodzone.
2. Jeśli kod błędu jest nadal wyświetlany, skontaktować się z infolinią obsługi klienta, której numer jest podany w niniejszej instrukcji.

## Infolinia dla klientów (bezpłatna)

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com

## RO Îngrijire și întreținere

**Avertisment!** Opriti întotdeauna aparatul și scoateți cablul de alimentare din priză înainte de curățare și întreținere.

- Curățați periodic aparatul, pentru a asigura utilizarea în siguranță și fiabilitatea acestuia.
- Se recomandă să curățați aparatul atunci când acesta încă este puțin cald. Nu curățați atunci când este fierbinte.
- Nu curățați sticla ușii cu agenți de curățare abrazivi sau cu raclete ascutite din metal, deoarece pot zgâria suprafața sau pot conduce la deteriorarea sticlei.
- Nu lăsați niciodată substanțe acide (suc de lămâie, oțet) pe piesele din oțel inoxidabil.
- Nu folosiți dispozitive de curățare cu abur sub presiune pentru curățare.
- Nu folosiți bureți de sârmă pentru curățare.

## Curățarea accesoriilor

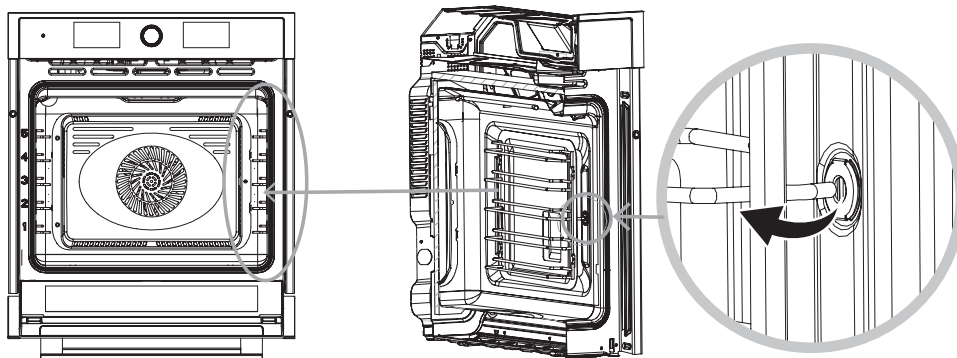
Curățați accesoriile cu apă fierbinte cu săpun folosind o lavetă umedă, o perie moale sau un burete. Uscați bine înainte de utilizare.

## Curățarea cavității cuptorului

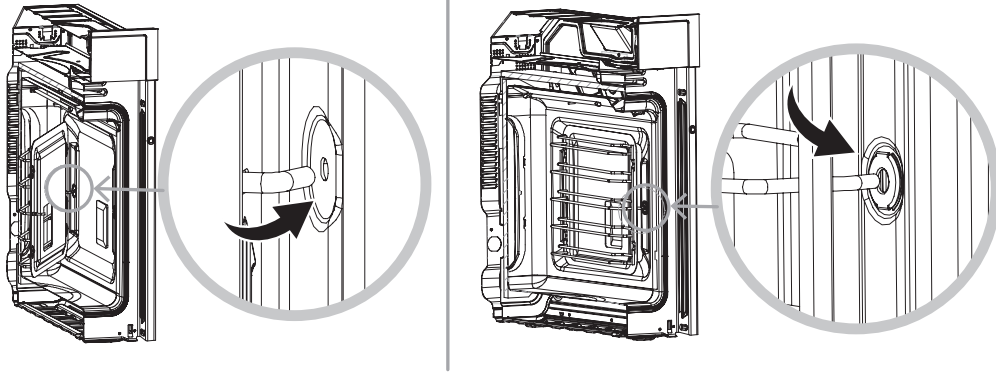
1. Deschideți ușa și scoateți toate accesoriile.
2. Curățați cavitatea cu o lavetă umedă, o perie moale sau un burete fin, apoi uscați cu o lavetă.
3. În cazul în care cavitatea este foarte murdară, folosiți apă fierbinte cu săpun și un burete. Ștergeți cu o lavetă umedă.

## Curățarea șinelor laterale și a capacelor

1. Scoateți toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Scoateți cu atenție șinele laterale din capace, așa cum se arată în imagine.



3. Scoateți capacele laterale din interiorul cuptorului.
4. Curățați șinele și capacele cu apă fierbinte cu săpun și un burete. Ștergeți cu o lavetă umedă.
5. Reașezați capacele laterale și șinele laterale înainte de a reintroduce accesoriile.

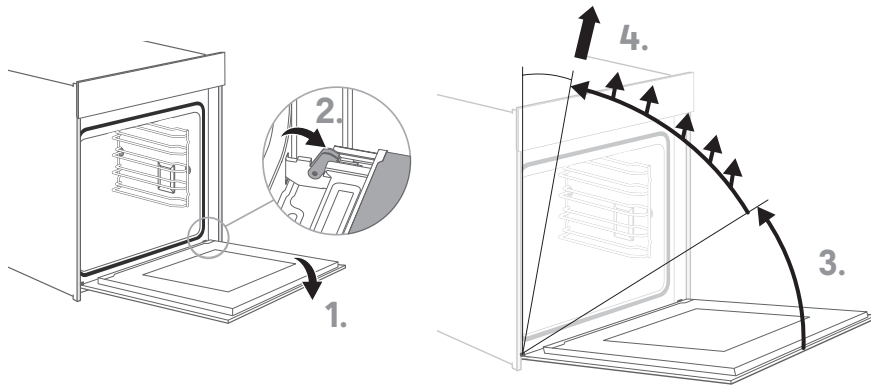


## Curățarea ușii cuptorului

**AVERTISMENT!** Nu forțați ușa în timpul demontării, pentru a evita ruperea sau deteriorarea.

### Dezasamblați ușa cuptorului pentru curățare

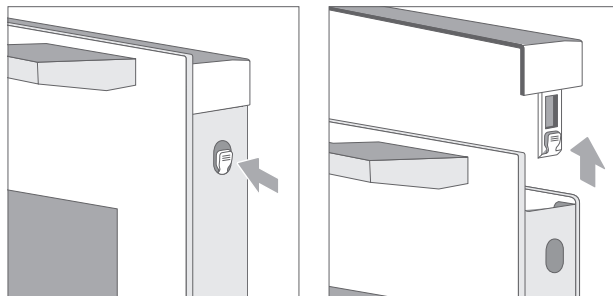
1. Deschideți complet ușa.
2. Trageți complet în afară ambele siguranțe ale balamalelor.
3. Închideți ușa până la aproximativ o treime, până când simțiți că ușa se oprește.
4. Continuați să închideți ușa până când este aproape închisă, apoi ridicați cu atenție ușa și trageți-o în afară.



5. După curățare, reasezați ușa, urmând pașii de mai sus în ordine inversă.

### Scoaterea sticlei din interior pentru curățare

1. Apăsăți dinții de pe ambele laturi ale ușii și trageți în sus, extrăgând sticla din cadru.
2. Extrageți sticla din ușa.
3. Curățați sticla din interior cu o lavetă umedă, o perie moale sau un burete fin, apoi uscați cu o lavetă. În cazul în care sticla este foarte murdară, introduceți-o în apă fierbinte și lăsați-o la înmuiat.
4. După curățare, reasezați sticla de la interior urmând pașii de mai sus în ordine inversă, asigurându-vă că partea cu finisaj mat a panoului de sticlă este orientată spre interior.





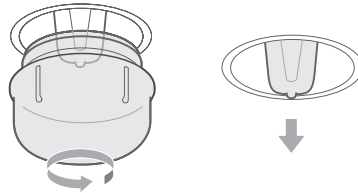
## Înlocuirea becurilor

**Avertisment!** Lăsați capacele becurilor să se răcească înainte de a înlocui becurile.

**Notă!** Înlocuiți doar cu becuri rezistente la temperaturi înalte, cu următoarele specificații: 2 x bec cu halogen G9 de 25 W 220-240 V, T 300 °C.

### Înlocuirea becului din partea de sus:

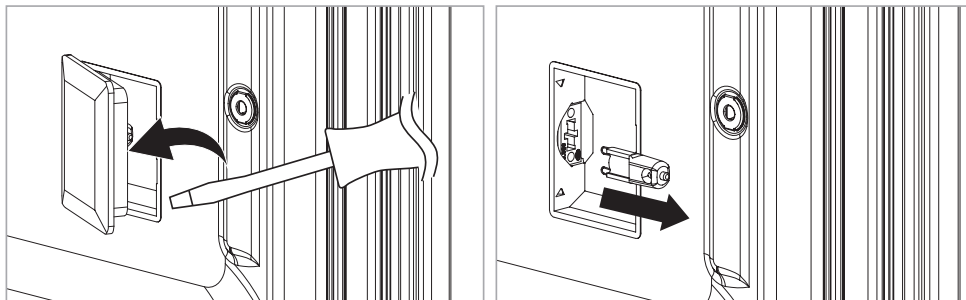
1. Deșurubați capacul de sticlă rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
2. Înlocuiți becul cu unul nou de același tip. Manevrați noul bec folosind o lavetă, pentru a evita riscul avarierii premature.



3. Înșurubați la loc capacul de sticlă.

### Înlocuirea becului lateral:

1. Scoateți șina laterală din dreapta și capacul lateral.
2. Scoateți cu atenție capacul folosind o șurubelniță plată.
3. Înlocuiți becul cu unul nou de același tip. Manevrați noul bec folosind o lavetă, pentru a evita riscul avarierii premature.



4. Reașezați capacul.

## Funcționarea ventilatorului de răcire

Când gătitul s-a încheiat, ventilatorul de răcire funcționează în continuare o perioadă scurtă de timp, până când cuptorul se răcește sub 75 °C.

### Depanare: Eroare E01

În momentul în care este detectat un circuit defect sau un scurtcircuit al senzorului de temperatură, pe ecran este afișat codul de eroare E01. Dacă se întâmplă acest lucru, procedați după cum urmează:

1. Întrerupeți alimentarea și verificați dacă sunt avariate cablul, conexiunea acestuia și priza electrică.
2. În cazul în care codul de eroare este afișat în continuare, contactați Linia de Asistență Clienți conform acestui manual.

### Asistență clienți (apel gratuit):

0800 895 099 [romania@kingfisherservice.com](mailto:romania@kingfisherservice.com)

**Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător:**

Kingfisher International Products Limited,  
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,  
United Kingdom  
[www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)  
Kingfisher International Products B.V.  
Rapenburgerstraat 175E  
1011 VM Amsterdam  
The Netherlands

**EN Distributor:**

B&Q plc, Chandlers Ford, Hants, SO53 3LE  
United Kingdom  
[www.diy.com](http://www.diy.com)

Screwfix Direct Limited, Trade House,  
Mead Avenue, Yeovil, BA22 8RT,  
United Kingdom  
[www.screwfix.com](http://www.screwfix.com)

**To view instruction manuals online,  
visit [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)**

Customer Helpline (Freephone)  
UK 0800 324 7818 [uk@kingfisherservice.com](mailto:uk@kingfisherservice.com)  
Eire 1800 932 230 [eire@kingfisherservice.com](mailto:eire@kingfisherservice.com)

**FR Distributeur:**

Castorama France C.S. 50101 Templemars 59637  
Wattignies CEDEX  
[www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)

BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle  
91310 Longpont-sur-Orge France  
[www.bricodpot.com](http://www.bricodpot.com)

**Pour consulter les manuels d'instructions en ligne,  
rendez-vous sur le site [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)**

Assistance téléphonique (sans frais):  
0800 733 030 [france@kingfisherservice.com](mailto:france@kingfisherservice.com)

**PL Dystrybutor:**

Castorama Polska Sp. z o.o. ul.  
Krakowiaków 78, 02-255 Warszawa  
[www.castorama.pl](http://www.castorama.pl)

**Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,  
odwiedź stronę [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)**

Infolinia dla klientów (bezpłatna)  
800 121 2222 [poland@kingfisherservice.com](mailto:poland@kingfisherservice.com)

**RO Distribuitor:**

SC Bricostore România SA  
Calea Giulești 1-3, Sector 6,  
București, România  
[www.bricodpot.ro](http://www.bricodpot.ro)

Praktiker Romania S.A.  
Splaiul Independenței, nr 319 L și M, Clădirea  
Bruxelles, etaj 1, Sector 6, RO-060044,  
București, România  
Tel: +40 021 2047100  
[www.praktiker.ro](http://www.praktiker.ro)

**Pentru a consulta manualele de instrucțiuni online,  
vizitați [www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)**

Asistență clienți (apel gratuit):  
0800 895 099 [romania@kingfisherservice.com](mailto:romania@kingfisherservice.com)