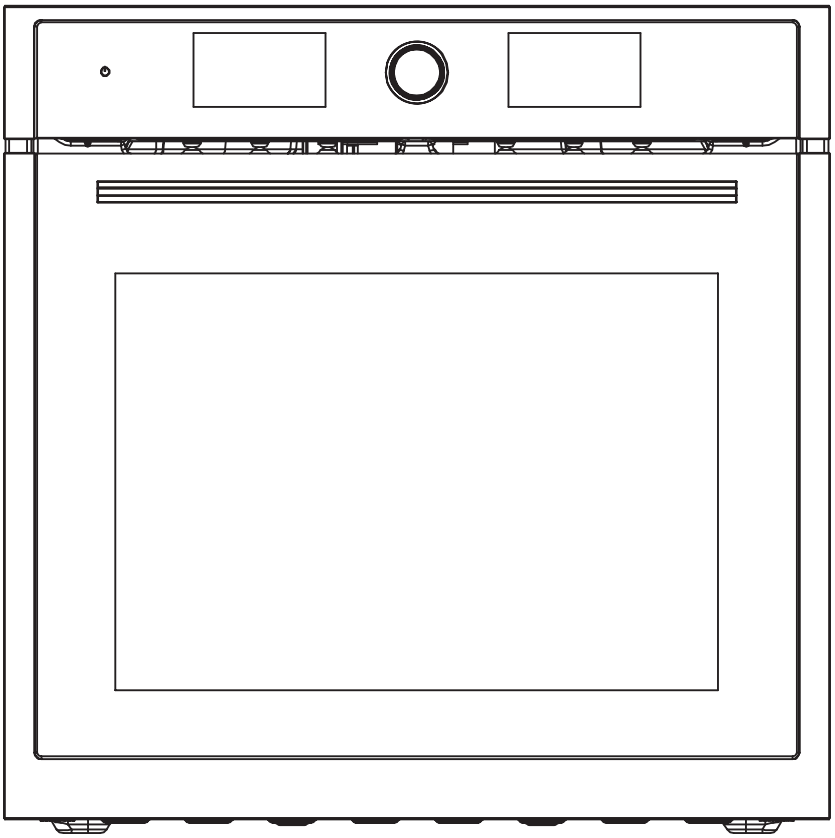
bamia



GHOM71

3663602434429

GoodHome

V10519

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 18

FR Utilisation 31
PL Użytkowanie 45
RO Utilizare 59

Care & maintenance 73

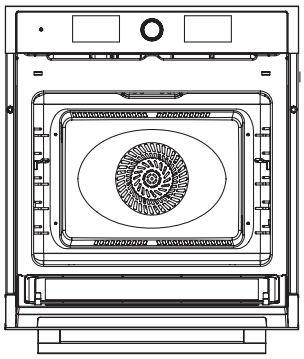
FR Entretien et maintenance 74
PL Czyszczenie i konserwacja 75
RO Îngrijire și întreținere 77

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

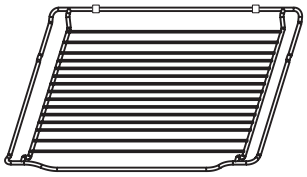
FR IMPORTANT : veiller à lire attentivement le guide de sécurité avant utilisation.

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

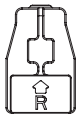
RO IMPORTANT - Citiţi cu atenţie ghidul separat privind siguranţa înainte de utilizarea produsului.



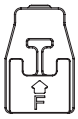
[01] x 1



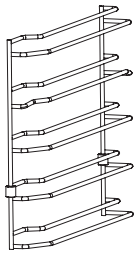
[02] x 2



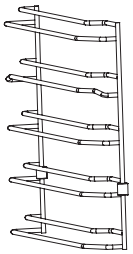
[03] x 2



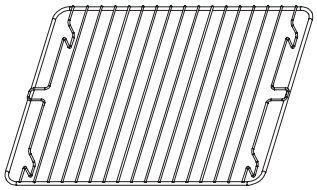
[04] x 2



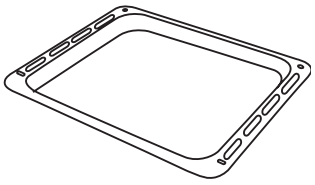
[05] x 1



[06] x 1



[07] x 1



[08] x 1

[09] x 2

[10] x 2

[11] 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 peut installer l'appareil, conformément aux instructions fournies. 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 un emplacement approprié pour l'appareil.
- Cet appareil contient du verre. Rester prudent lors du montage ou de la manipulation pour éviter toute blessure ou tout dommage 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 l'appareil est vendu, donné ou laissé suite à un déménagement, s'assurer de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

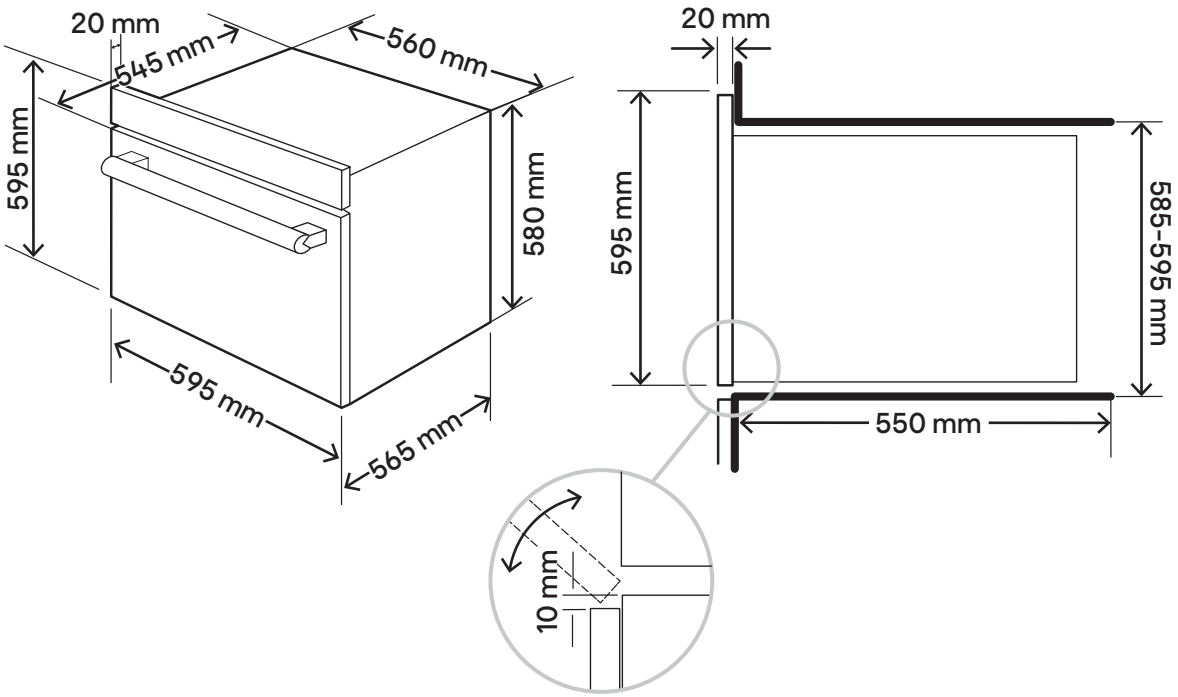
PL Montaż

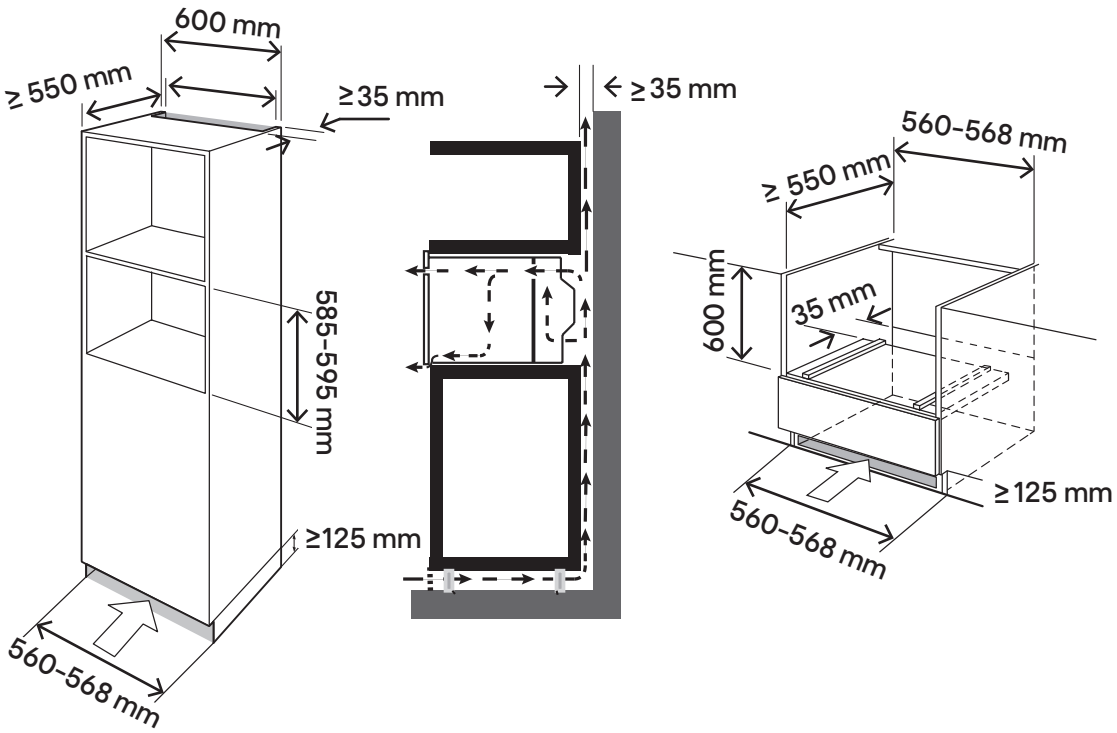
- To urządzenie musi zostać prawidłowo zamontowane przez wykwalifikowaną osobę, ściśle przestrzegającą instrukcji producenta.
- **Ostrzeżenie**: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym! Zasilanie musi być odcięte do momentu zakończenia montażu urządzenia.
- Urządzenie może zamontować wyłącznie 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 stricteț e instrucțiunile producătorului.
- **Avertisment**: Pericol de electrocutare! Alimentarea trebuie întreruptă înainte de montarea completă a aparatului.
- Aparatul trebuie instalat numai o persoană calificată, în conformitate cu instrucțiunile furnizate. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru instalarea necorespunzătoare, care poate cauza rănirea persoanelor și a animalelor și poate cauza prejudicii.
- Verificați ambalajul și asigurați-vă că aveți toate piesele specificate.
- Stabiliți 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


20 mm
545 mm
560 mm
595 mm
580 mm
595 mm
565 mm
20 mm
595 mm
585-595 mm
550 mm
10 mm


600 mm
≥ 550 mm
≥35 mm
585-595 mm
≥125 mm
560-568 mm
≥ 35 mm
560-568 mm
≥ 550 mm
600 mm
35 mm
≥125 mm
560-568 mm

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

- Pour une installation correcte, cet appareil peut être monté sous le plan de travail, dans un logement intégré au mobilier de cuisine ou dans un logement de four de grande taille.
- 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 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.
- Penser à respecter la hauteur minimale d'installation de l'unité de cuisine. Faire attention aux dimensions minimales des ouvertures.
- Retirer le fond de l'élément de cuisine pour garantir qu'un courant d'air approprié circule autour de l'appareil.

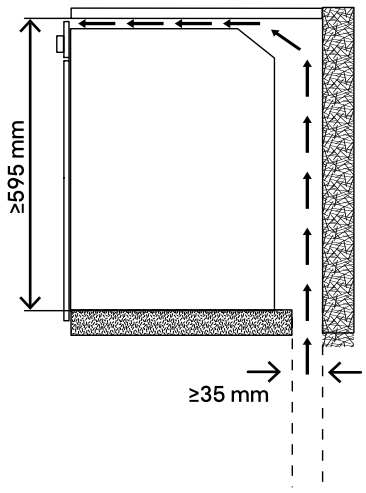
PL Montaż piekarników do zabudowy

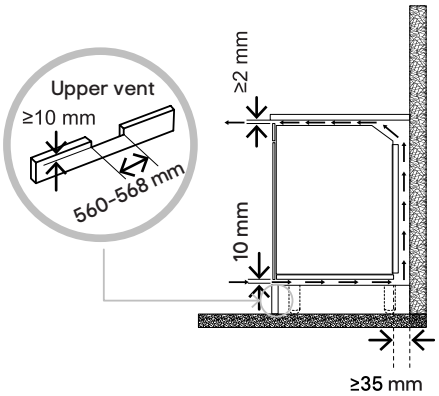
- Aby zapewnić prawidłową instalację, urządzenie można zamontować pod blatem lub w słupku.
- Uwaga! Płyty sąsiednich szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury. Aby uniknąć delaminacji, klej mocujący laminat z tworzywa sztucznego do mebla musi być odporny na temperaturę co 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 să fie fabricate din material termorezistent. În mod special, pentru a evita exfolierea, adezivul care fixează folia laminată de mobilier 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 la colle fixant les unités en bois contreplaqué puisse supporter une température minimale de 120°C. Retirer le fond de l'élément de cuisine pour garantir qu'un courant d'air approprié circule autour du four.

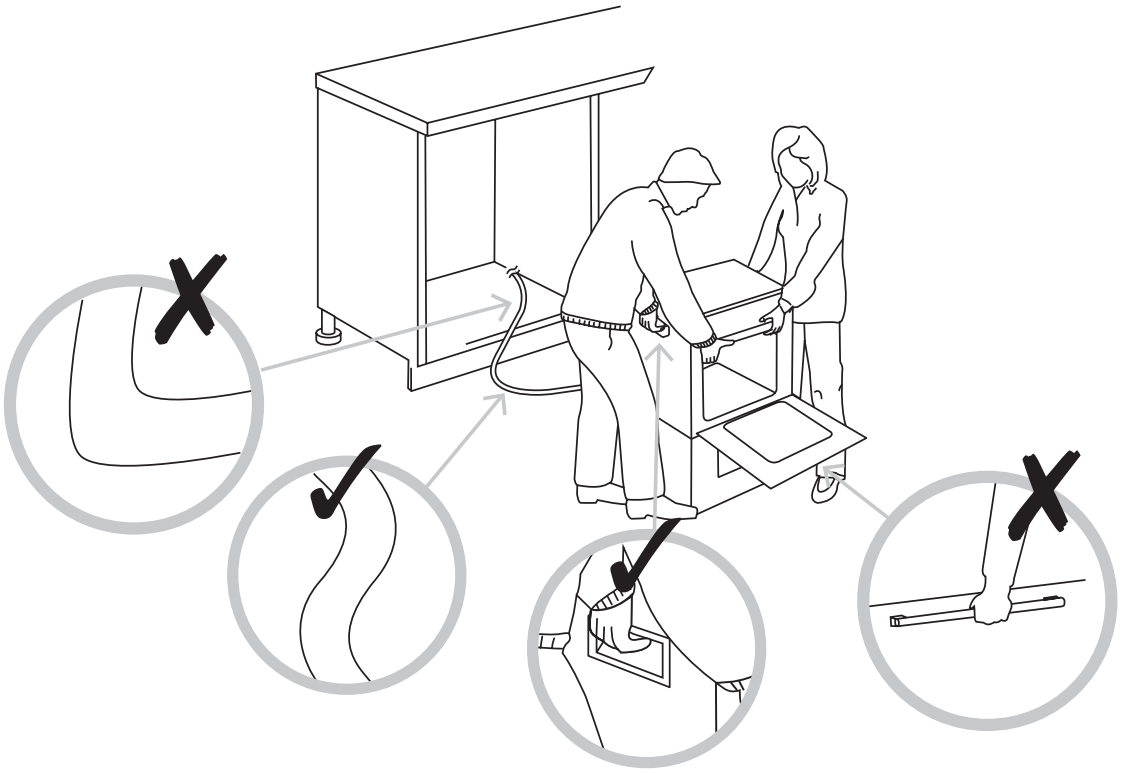
PL Powyższy schemat przedstawia wymagania dotyczące obiegu powietrza, w tym szczelinę, która powinna być wcięta w cokole, jeśli jest zamontowany.

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 fabricate 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 tout dommage potentiel 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.

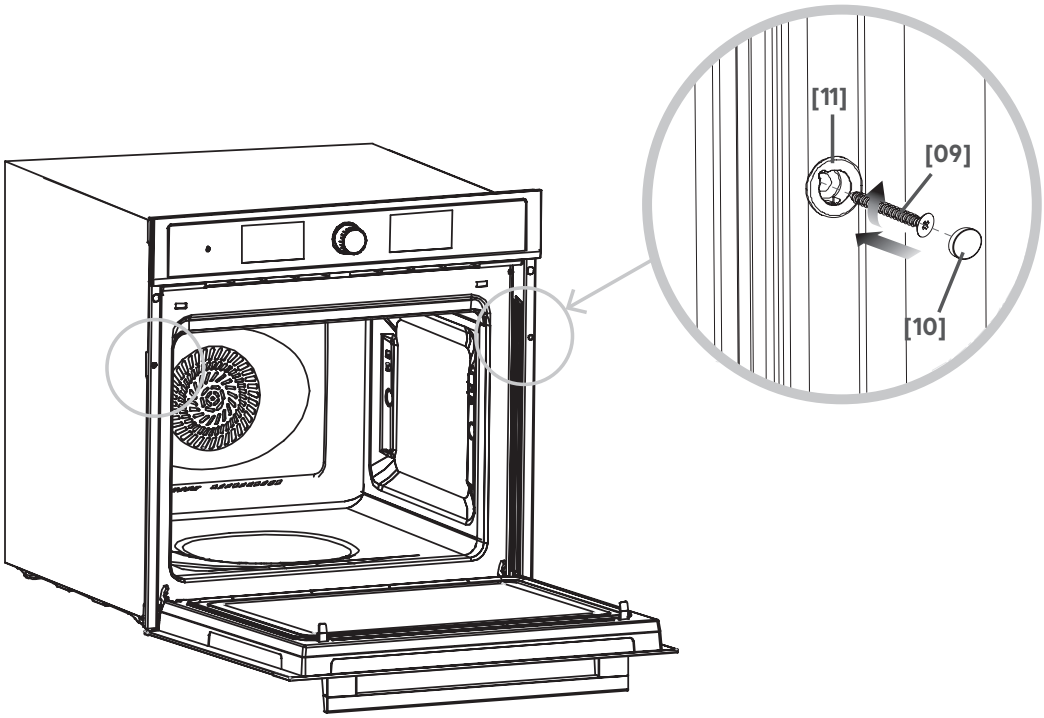
Atenție! În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau persoane cu un nivel de calificare similar pentru evita o situație periculoasă.

04

[09] x 2

[10] x 2

[11] 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 [08], [09] and [10].

Caution: Do not over tighten the screws [09] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

FR Une fois le four placé dans le logement prévu à cet effet, repérer les deux trous de l'enveloppe du four et les fixer à l'aide de [08], [09] et [10].

Attention : ne pas trop serrer les vis [09] pour éviter d'endommager le four ou le logement de l'appareil. Utiliser uniquement un tournevis !

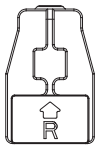
PL Po umieszczeniu piekarnika we właściwym miejscu wewnątrz zabudowy zlokalizować dwa otwory w obudowie piekarnika i zamocować go za pomocą elementów [08], [09] i [10].

Przestroga: Nie dokręcać zbyt mocno śrub [09], aby uniknąć uszkodzenia piekarnika lub zabudowy – używać wyłącznie wkrętarka!

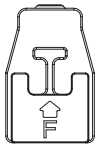
RO După ce cuptorul a fost ridicat pe poziție în carcasa aparatului, localizați cele două orificii din carcasa cuptorului și fixați-l pe poziție folosind [08], [09] și [10].

Atenție: Nu strângeți excesiv șuruburile [09] pentru a evita deteriorarea cuptorului sau a carcasei - folosiți o șurubelniță!

05

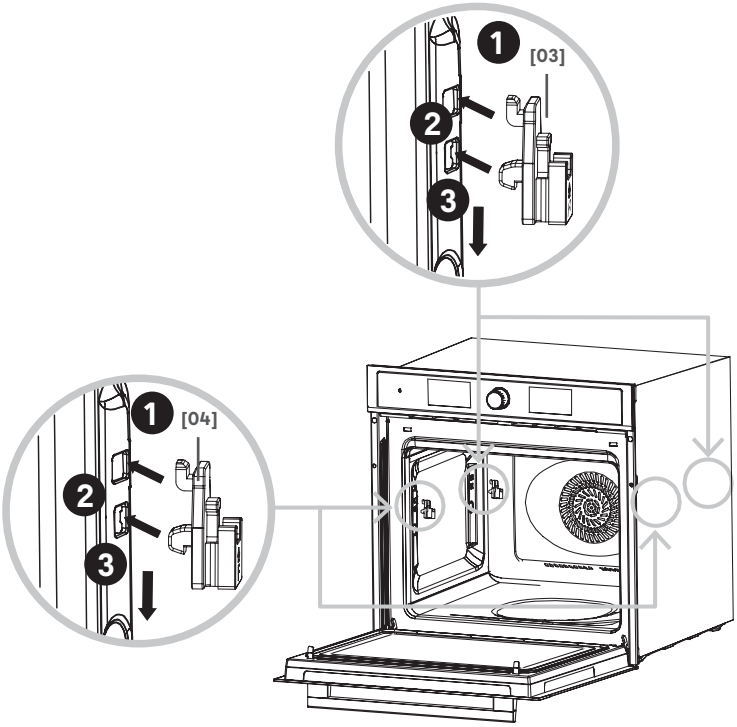


[03] x 2

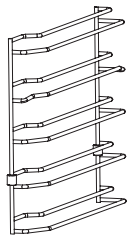


[04] x 2

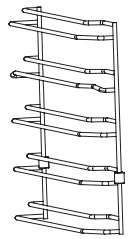
EN Installation of the ceramic clips and side rails
FR Installation des clips en céramique et des rails latéraux
PL Montaż i zacisków ceramicznych prowadnic bocznych
RO Instalarea clemelor ceramice și a șinelor laterale



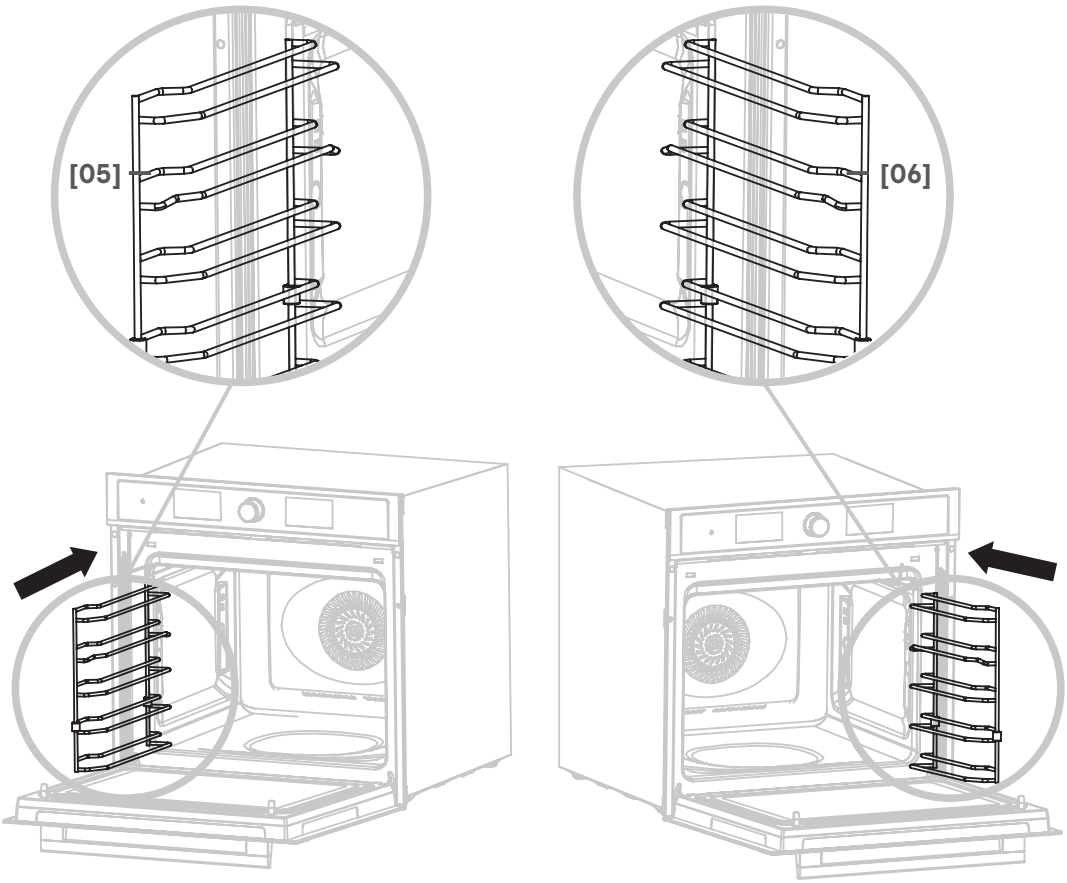
06



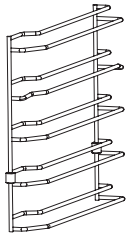
[05] x 1



[06] x 1

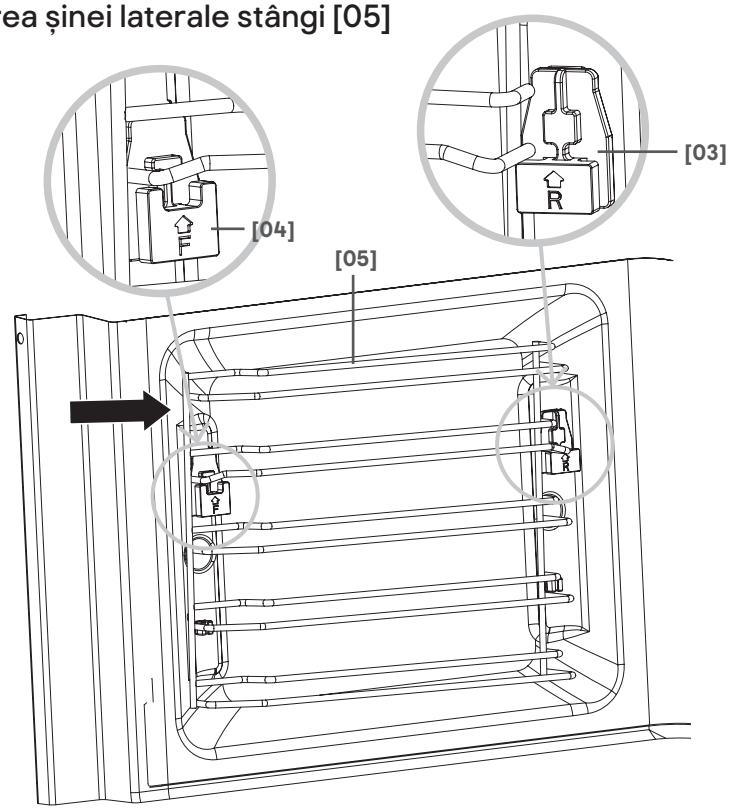


07A

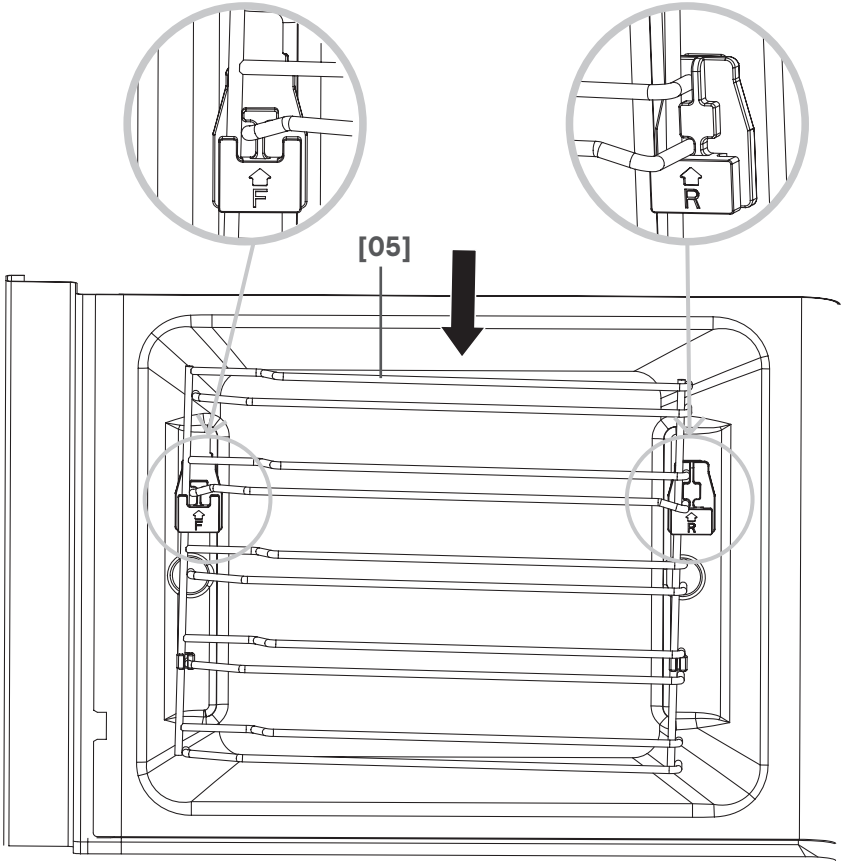


[05] x 1

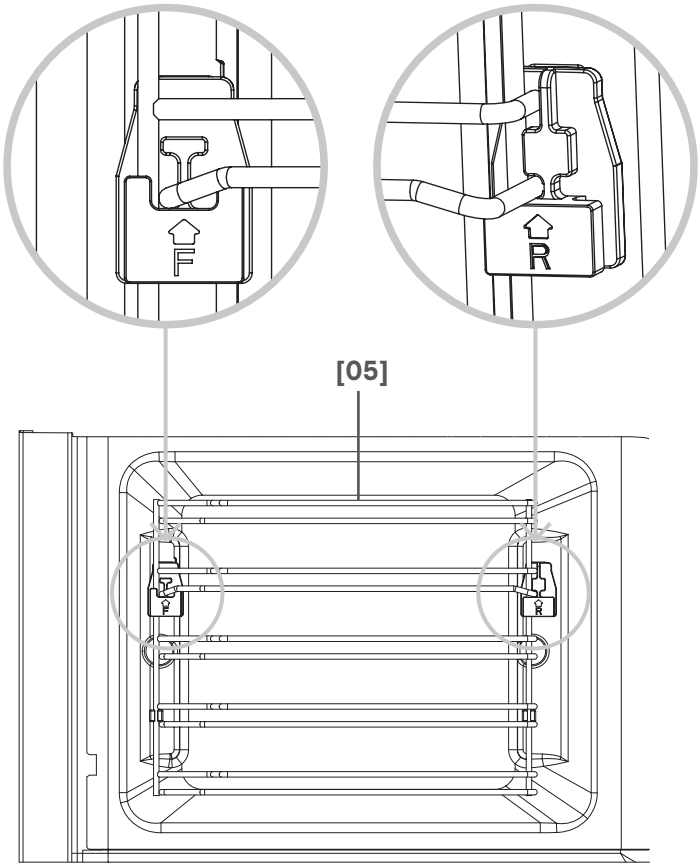
EN Left side rail installation [05]
FR Installation du rail latéral gauche [05]
PL Montaż lewej prowadnicy [05]
RO Instalarea șinei laterale stângi [05]



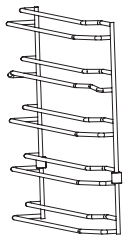
07B



07C

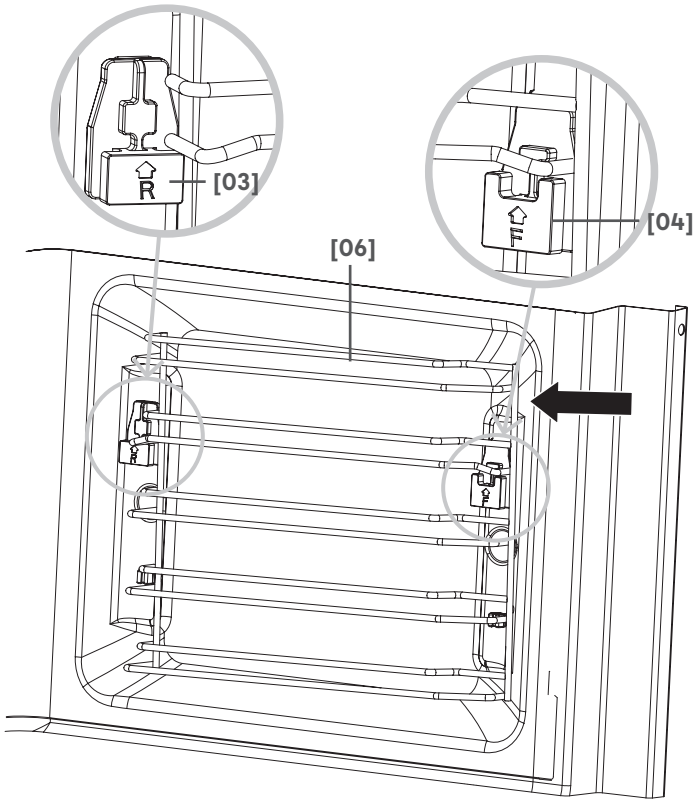


08A

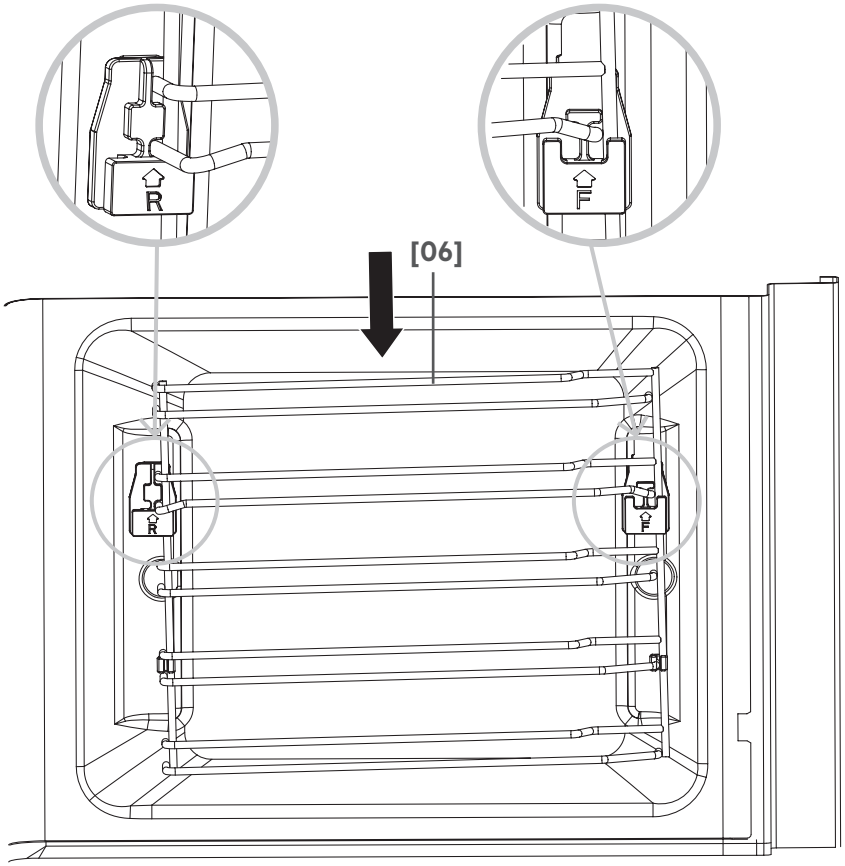


[06] x 1

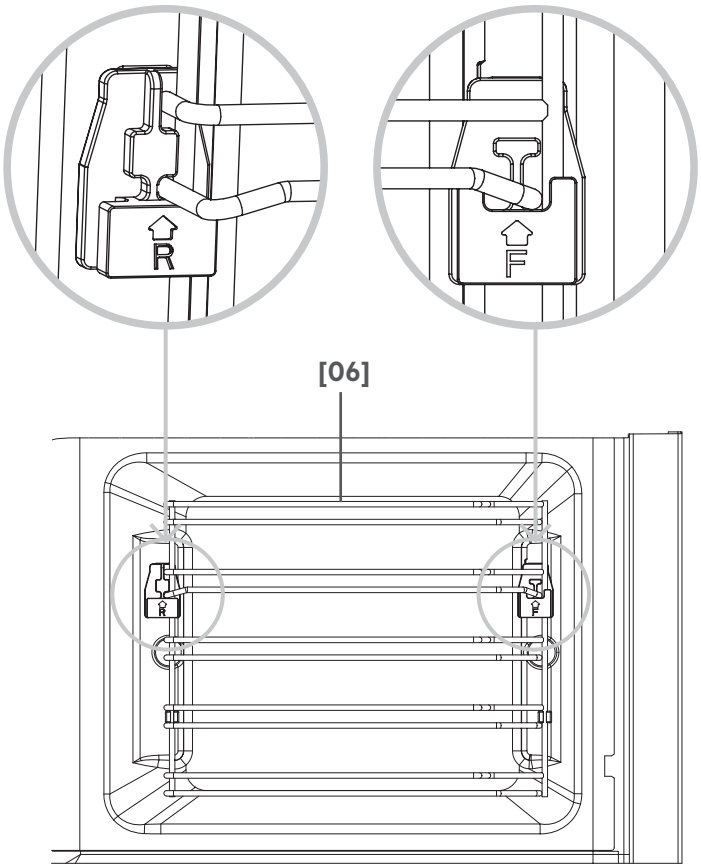
EN Right side rail installation [06]
FR Installation du rail latéral droit [06]
PL Montaż prawej prowadnicy [06]
RO Instalarea șinei laterale drepte [06]



08B



08C



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.

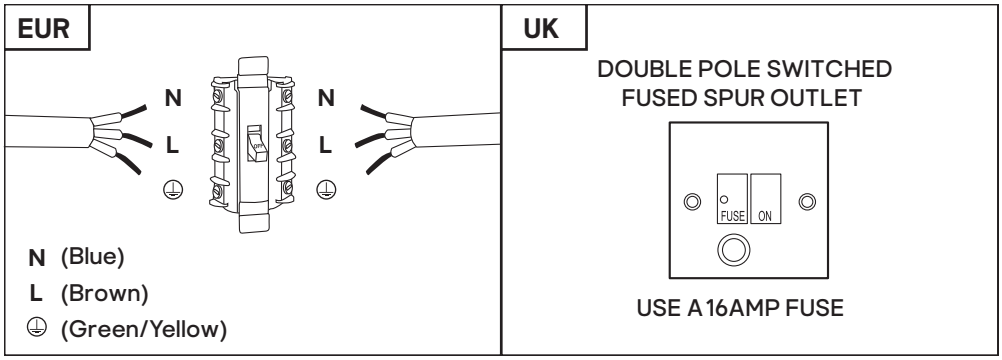
The Residual Current Device (RCD) must be rated at 16 Amps.

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

L'intégralité de 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 présentant 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 principaux. Il doit être relié à l'alimentation électrique via un interrupteur bipolaire présentant un écart minimal de 3 mm entre chaque raccord.

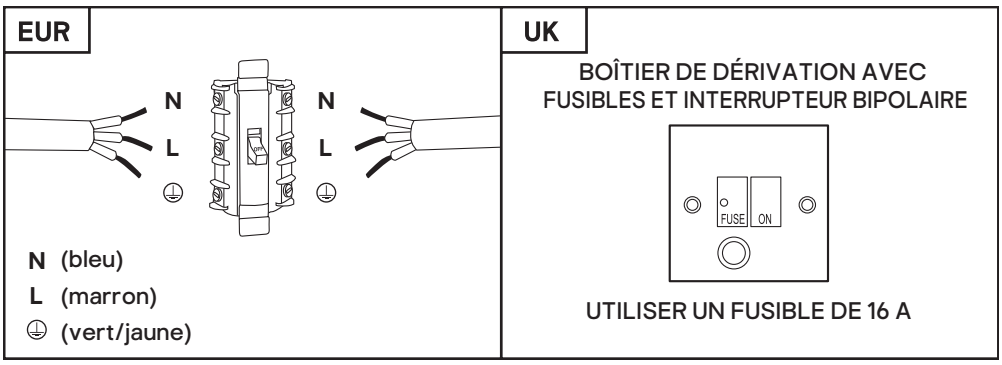
Le dispositif à courant résiduel (RCD) doit être de 16 ampères.

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 d'installer correctement cet appareil 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 ultérieure 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 et contacter le service client ; voir la fin de la section Entretien et maintenance 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 odstępie 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 zasilania i musi być podłączone do źródła zasilania za pomocą wyłącznika dwubiegunowego o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm na każdym złączu.

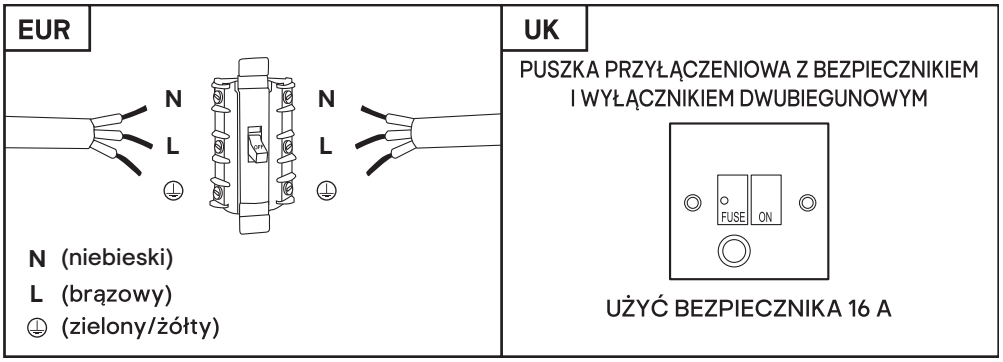
Wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) musi mieć wartość znamionową 16 A.

Żyły w przewodzie zasilania są oznaczone następującymi kolorami:

Brązowy = L – faza

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 Czyszczenie i konserwacja.

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.

Aparatul dispune de un cablu de alimentare cu 3 fire conductoare și trebuie conectat la sursa de alimentare printr-un întrerupător bipolar, cu o distanță minimă între contacte de 3 mm la fiecare conector.

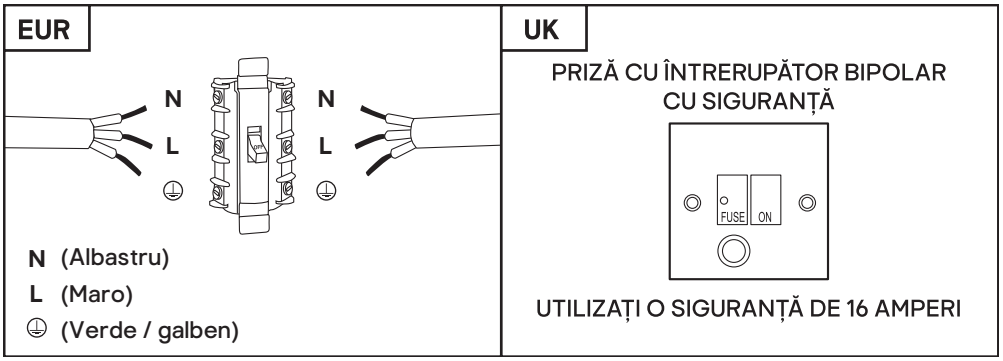
Dispozitivul de protecție la curent rezidual (RCD) trebuie să aibă 16 Amperi.

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

Maro = L - Fază

Albastru = N - Nul

Verde și galben =⏚ - Împământare



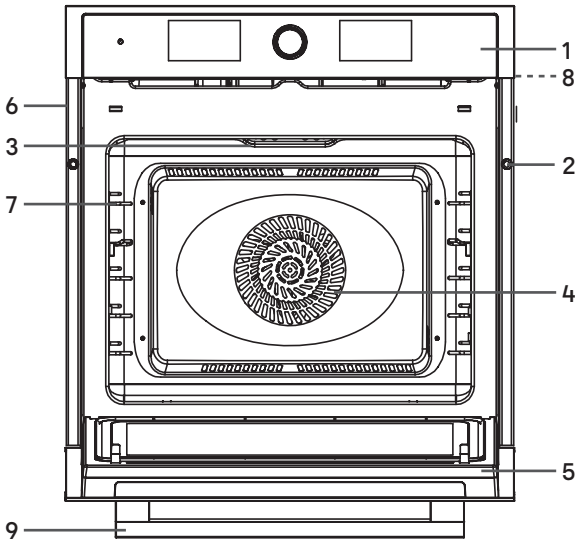
Pentru a evita riscurile aferente utilizării unui echipament electric, este important ca acest aparat să fie instalat corect și să citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță, ca să evitați utilizarea greșită și pericolele. Păstrați această broșură cu instrucțiuni pentru consultare ulterioară și predați-o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

EN Before you start

WARNING: Read the instructions before using the appliance.

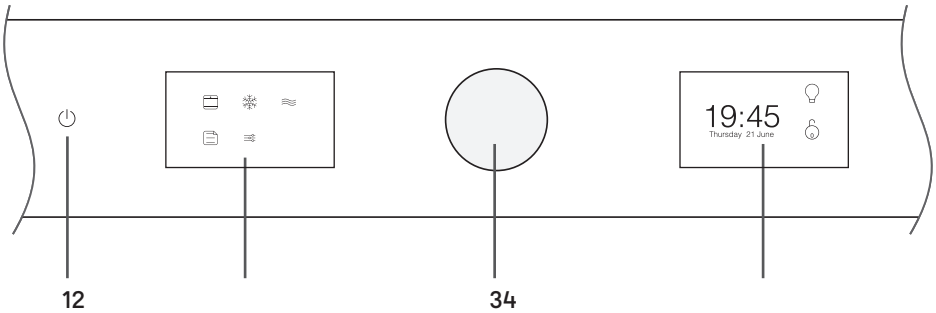
Switch on the appliance at the switched fused connection unit. The appliance will beep once and is ready for use.

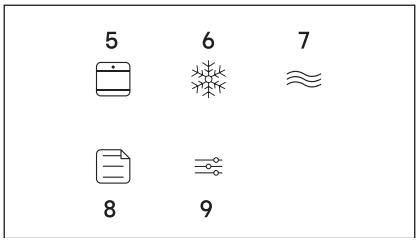
EN Function and setting



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

EN Control Panel





1	Master On/Off Key	5	Cooking Mode Key	9	Master Settings Key
2	Left Touch Screen	6	Defrost Mode Key	10	Oven Light Key
3	360° Control Knob (Push to eject or hide)	7	Microwave Mode Key	11	Child Lock Key
4	Right Touch Screen	8	Presets Mode Key	12	Time and Date Display

EN Turning the oven on and off

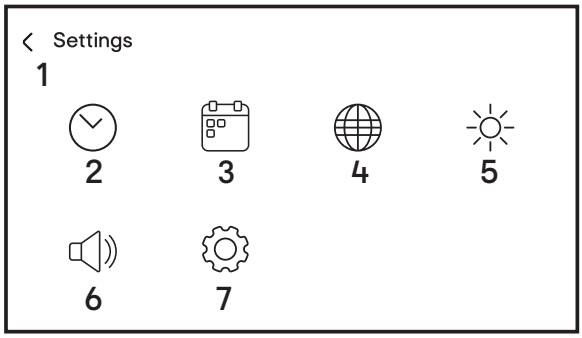
1. Touch the Master On/Off Key once to turn on the oven, and once more to turn it off. The oven will beep once to confirm in each case.
2. After ten minutes of inactivity, the oven will automatically turn itself off.
3. Once the oven has started up, both touch screens will be displayed as above.

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.)

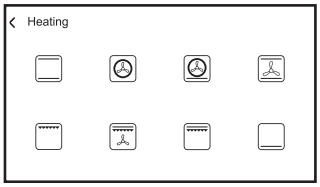
IMPORTANT: Keep the kitchen well ventilated during this first use to help disperse the odours produced. Keep kitchen doors closed and ensure children and pets are not present.

Cooking Modes

IMPORTANT: Do not use any metallic accessories or cooking utensils when using a mode that includes microwave heating and MWO is switched on in the Cooking Mode Control Panel (see Cooking Mode Controls below).
Use the supplied metal rack in the lowest rack position along with microwave proof accessories. The door must be fully closed to start cooking.

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



- Touch the icon of the required Cooking Mode from the table below 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.

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)**	**Microwave Power (default)**	**Description**
	Standard	30-250°C (180°C)	Not applicable	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)	100/300/500W (300W)	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 and additional microwave cooking is also available.
	Fanned	50-250°C (160°C)	Not applicable	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)	Not applicable	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)	100/300/500W (300W)	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 and additional microwave cooking is also available.
	Double grill	150-250°C (180°C)	Not applicable	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)	Not applicable	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.
	Slow cook	80-120°C (100°C)	Not applicable	The upper and lower heating elements are both working at a lower heat level. Ideal for slow cooking tender and juicy meats.
MENU PAGE 2 Swipe left to access.				
	Preserve	60-100°C (75°C)	Not applicable	Use this mode to keep food hot for short periods.
	Warm plate	30-70°C (50°C)	Not applicable	Use this mode to warm ceramic plates and dishes before serving.
	Dry	50-150°C (110°C)	Not applicable	Ideal for drying small pieces of fruit, vegetables or herbs.
	Pizza	50-250°C (180°C)	100/300/500W (500W)	Ideal for pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The lower element and circular convection element are both used and additional microwave cooking is also available.

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		
Food	**Temperature setting (°C)**	**Recommended shelf position from the bottom**	**Cooking time in minutes**
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		
Food	**Temperature setting (°C)**	**Recommended shelf position from the bottom**	**Cooking time in minutes**
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

Cooking Mode Controls

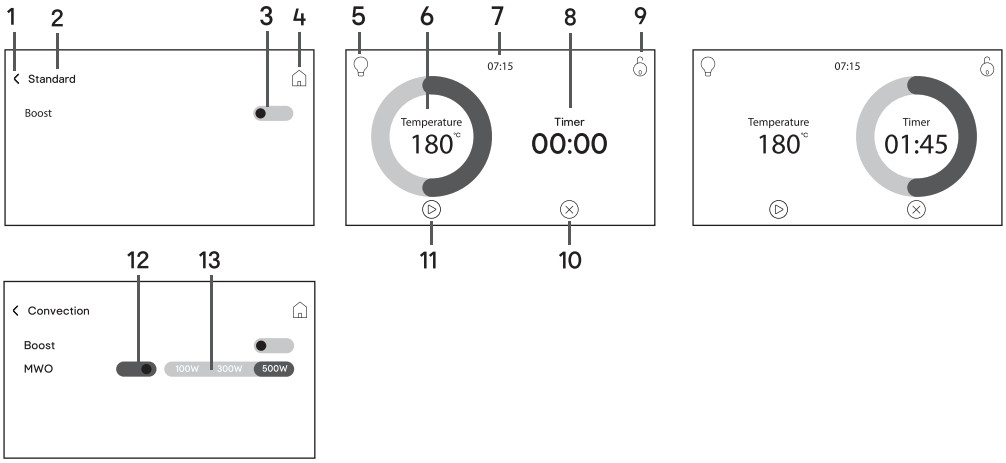
Left Touch Screen

Boost Control
(if applicable)

Right Touch Screen

Temperature Dial

Timer Dial



1	Exit Key	7	Current time
2	Current Cooking Mode	8	Timer Dial
3	Boost Key (if applicable)	9	Child Lock Key
4	Main Menu Key	10	Stop Cooking Key
5	Oven Light Key (orange when on)	11	Start Cooking Key
6	Temperature Dial	12	Microwave Key (where applicable)
13	Microwave Power Options		

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 Key to set the timer from 1 minute to 4 hours in combination oven mode. When using a microwave only cooking mode, the time can be set from 1 second to 90 minutes using power levels 100-700W, and from 1 second to 30 minutes using power level 900W. The default microwave time is 1 minute.
- When the selected time has elapsed, the oven will continue to beep until the “Timer complete” tick is touched on the screen.

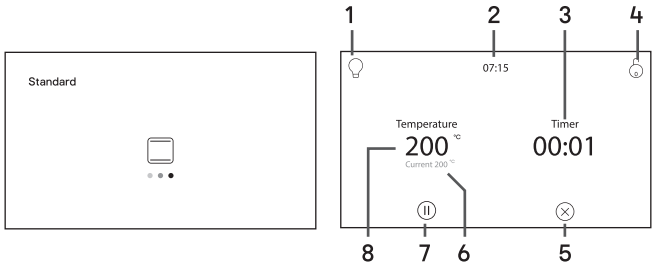
Setting the Boost
Touch the Boost Key to activate this function and the oven will heat up faster to the selected temperature by switching on all elements for a short period until the operating temperature is reached. The oven will then switch off those elements not used in the selected Cooking Mode.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

Selecting Combination Microwave Cooking
Note: Additional microwave cooking is also available in three modes and three power levels.
Refer to the Cooking Modes table above.

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
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

Pause cooking

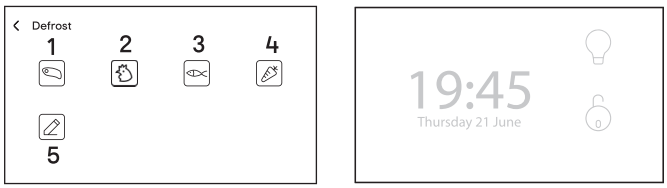
- You can touch the Pause Key to temporarily stop and touch the large Pause icon to recommence again.

Stop cooking

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

Using Defrost

1. From the Main Menu, choose the Defrost Key to enter the Defrost Menu.
2. The Defrost Mode options are now shown on the Left Touch Screen.



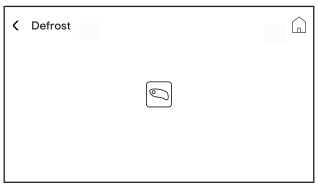
1	Meat	4	Vegetables
2	Chicken	5	Time Defrost (user selectable)
3	Fish		

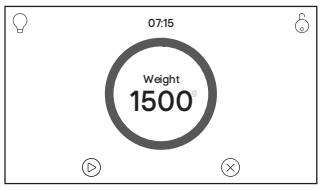
3. Touch the icon of the required Defrost Mode from the table above. Defrost Mode (1-4) and the preset defrost times by weight are shown in the table below:

Frozen Weight (g)	Defrost Time (Minutes:seconds)			
	Meat	Chicken	Fish	Vegetables
100	4:40	2:48	2:20	-
150	-	-	-	4:20
200	8:00	4:48	4:00	5:40
250	-	-	-	7:00
300	11:20	6:48	5:40	8:20
350	-	-	-	9:40
400	14:40	8:48	7:20	11:00
450	-	-	-	12:20
500	18:00	10:48	9:00	-
600	21:20	12:48	10:40	-
700	24:40	14:48	12:20	-
800	28:00	16:48	14:00	-
900	31:20	18:48	15:40	-
1000	34:40	20:48	17:20	-
1100	38:00	22:48	-	-
1200	41:20	24:48	-	-
1300	44:40	26:48	-	-
1400	48:00	28:48	-	-
1500	51:20	30:48	-	-

4. Time Defrost (range: 00:01 - 90:00)

Time range (minutes : seconds)	Increment
00:01 – 1:00	1 second
01:10 – 5:00	10 seconds
05:30 – 15:00	30 seconds
16:00 – 60:00	1 minute
65:00 – 90:00	5 minutes

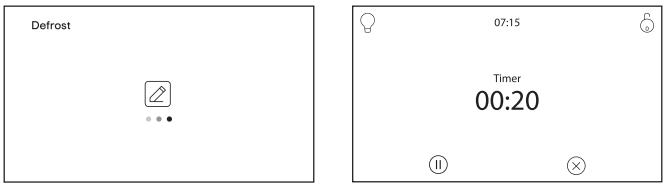




5. Rotate the 360° Control Key to set the weight of the food you want to defrost.
6. Touch the Start Key ▷ to instantly commence defrosting. If you touch the Stop Cooking Key ⊗ once this will reset the default program; choose Pause as described below to maintain the elapsed time without reset.

To defrost using the Timer (Time Defrost):

1. From the Main Menu, choose the Defrost Key to enter the Defrost Menu.
2. The Defrost Mode options are now shown on the Left Touch Screen. Touch the Defrost By Time Key to enter the Defrost By Time Mode.
3. Rotate the 360° Master Control Knob to set the required defrosting time from 1 second to 90 minutes. The default time is 1 minute.
4. Touch the Start Key to instantly commence defrosting. If you touch the Stop Cooking Key once this will reset the time to 1 minute; choose Pause as described below to maintain the elapsed time without reset.



- During defrosting the remaining time is displayed in the Right Display.

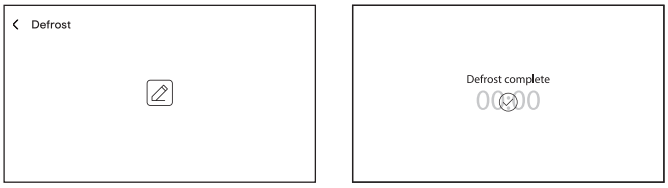
Pause defrosting

- You can touch the Pause Key to temporarily stop and touch the large Pause icon to recommence again.

Stop defrosting

Touch the Stop Cooking Key twice to turn the oven off and cancel the timer.

- After the timer is finished, the defrosting stops automatically and will beep for 1 minute or until the "Defrost complete" key is touched.



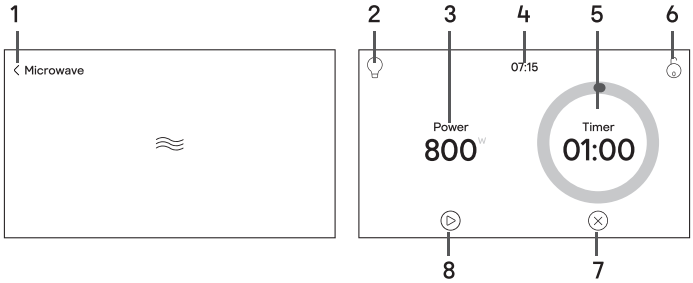
Using Microwave Mode

IMPORTANT: Do not use any metallic accessories or cooking utensils when using a mode that includes microwave heating and MWO is switched on in the Cooking Mode Control Panel (see Cooking Mode Controls).

Use the supplied metal rack in the lowest rack position along with microwave proof accessories. The door must be fully closed to start cooking.

- From the Main Menu, choose the Microwave Mode Key to enter the Microwave Controls Menu.
- The Microwave Controls are now shown on the Right Touch Screen.

Microwave Controls



1	Exit Key	5	Timer Dial
2	Oven Light Key (orange when on)	6	Child Lock Key
3	Power Dial (100/300/500/700/900W)	7	Stop Cooking Key
4	Current time	8	Start Cooking Key

Adjusting the microwave power
Eject the 360° Control knob (if necessary) and rotate it to set the desired microwave power on the Right Touch Screen.

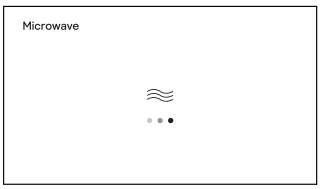
Adjusting the timer

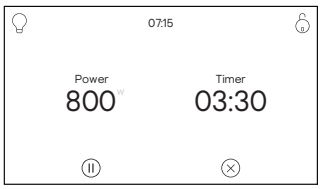
- Touch the Timer Dial on the Right Touch Screen and rotate the 360° Control Key to set the timer from 1 second to 90 minutes at power levels from 100-700W, and 1 second to 30 minutes at power level 900W. The default setting is 900W power for 1 minute.
- When the selected time has elapsed, the oven will continue to beep for about one minute until the "Timer complete" tick is touched on the screen.

Start cooking

1. Close the door.
2. Touch the Start Cooking Key to commence cooking and the Timer will start its countdown.

The Oven Light Key will turn orange when the oven is illuminated.





Pause cooking

Use the Pause Key to temporarily stop cooking without resetting the microwave to its default settings, for example, when you need to stir food part way through. Touch the large Pause icon on screen again to recommence from the elapsed time.
Note: Cooking will be stopped immediately if the door is opened before completion of the programmed time. "Please close the door" is displayed.

Stop cooking

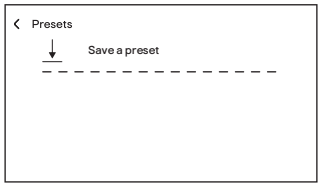
Touch the Stop Cooking Key once to reset the timer to its default setting; press it a second time to reset the temperature to its default setting, and finally press it a third time to cancel cooking completely.

Presets

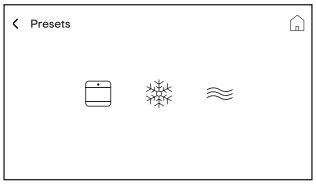
You can create and save up to twelve user presets for your favourite settings which can be used at any time. Each preset can include the Cooking or Defrosting Mode, temperature and cooking time.

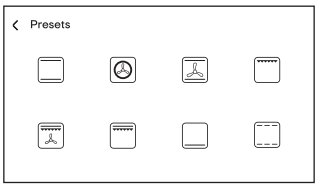
Creating a Preset

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

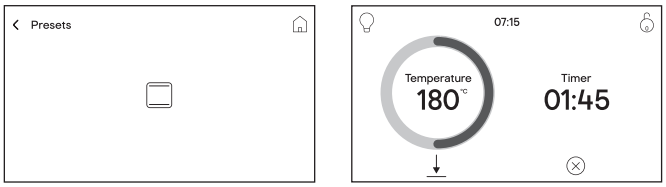


3. On the Left Touch Screen select the Cooking Mode Key Defrost Mode Key or Microwave Mode Key, and then select the mode required, for example, Standard Mode.



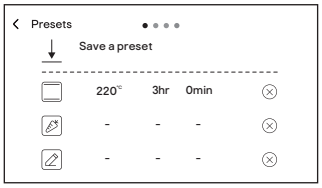


4. On the Right Touch Screen select the Temperature and Time required, for example: Standard Mode, 180°C, 01:45.



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 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.

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.

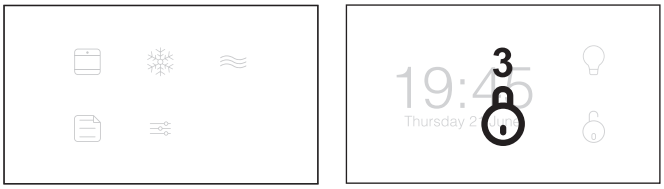
NOTE: The Child Lock will also remain active if the oven is switched off using the Master On/Off Key.

To Lock

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

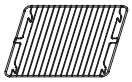
To Unlock

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



EN Accessories

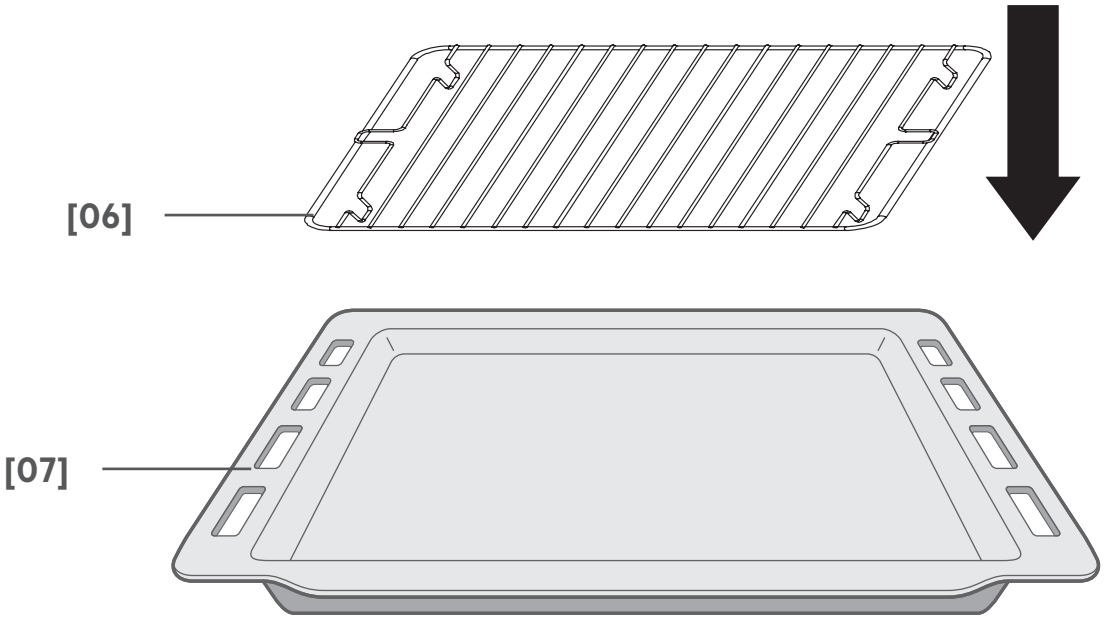
01



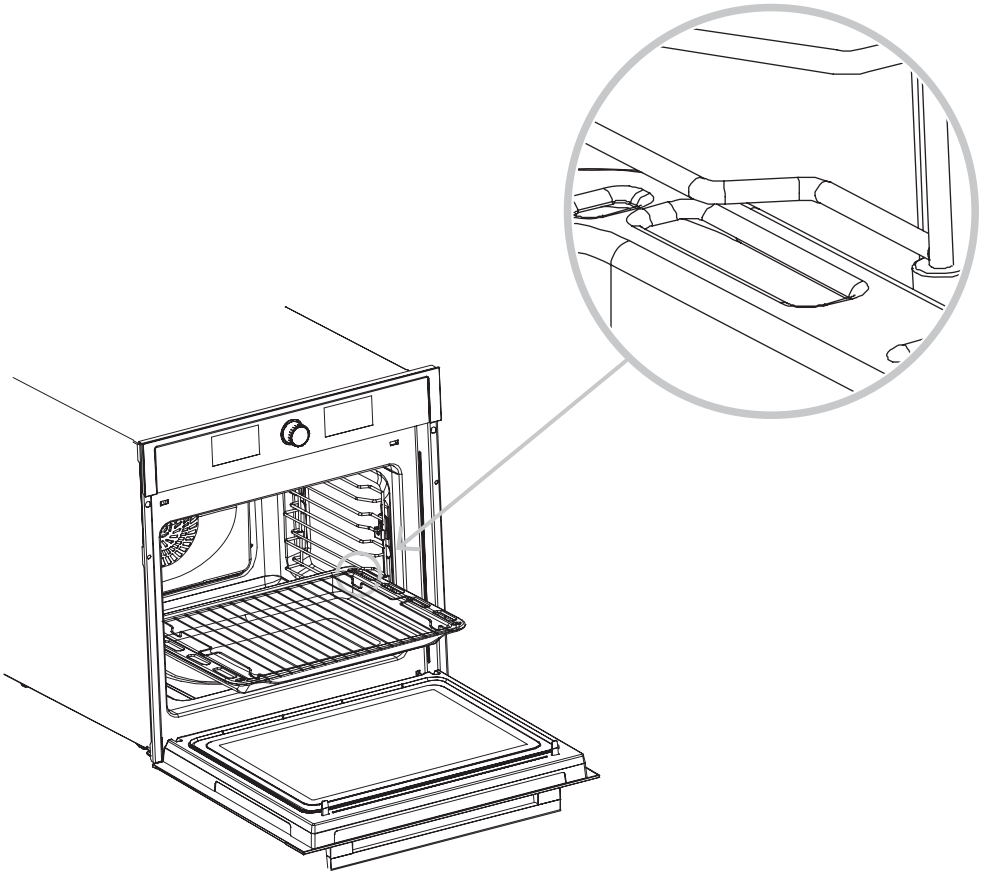
[06] x 1

[07] x 1

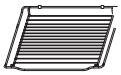
IMPORTANT: During microwave use, remove the grill tray [07] and trivet [06].



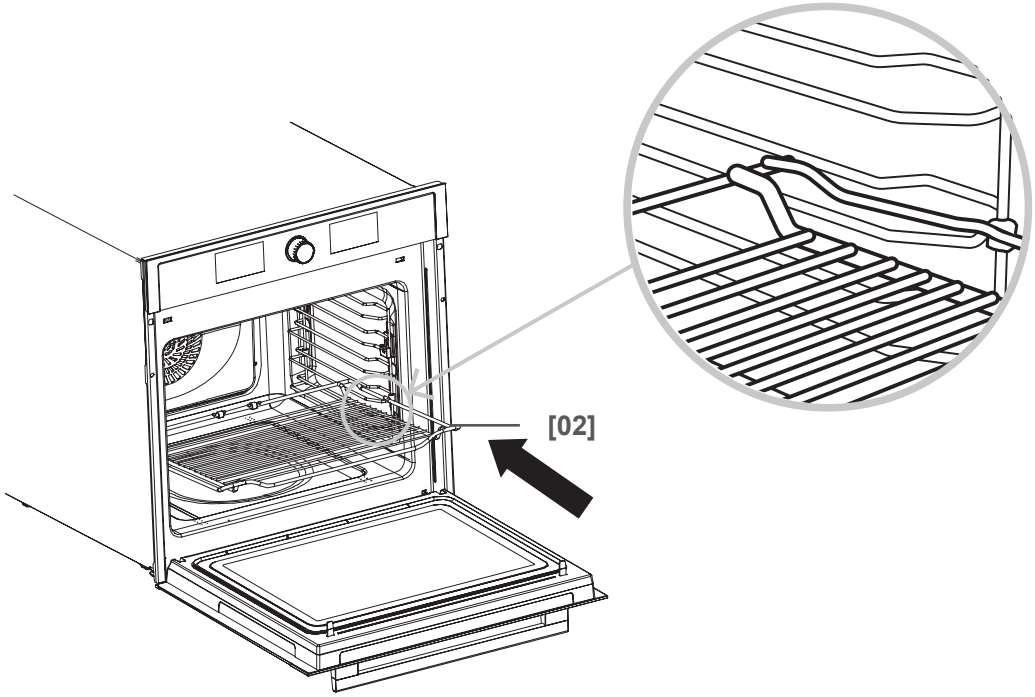
02



03



[02] x 1

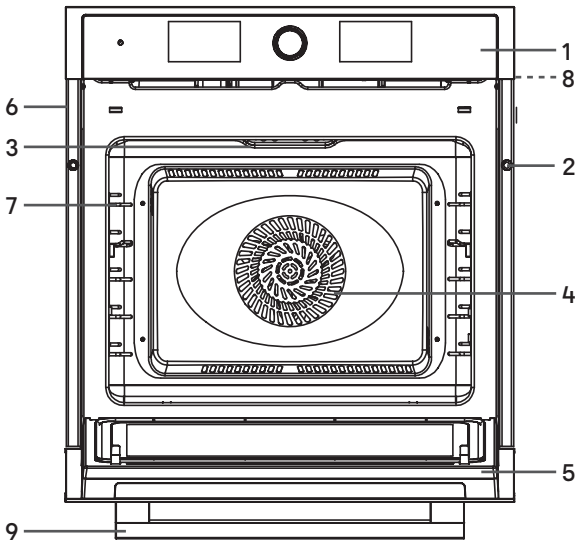


FR Avant de commencer

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

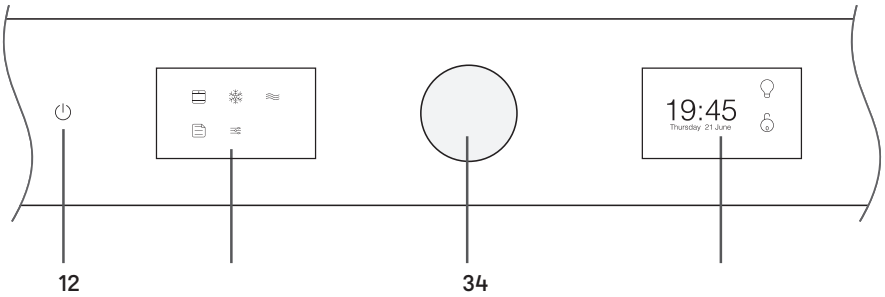
Mettre l'appareil en marche sur l'unité de raccordement avec fusibles et interrupteur. L'appareil émet un signal sonore. Il est alors prêt à l'emploi.

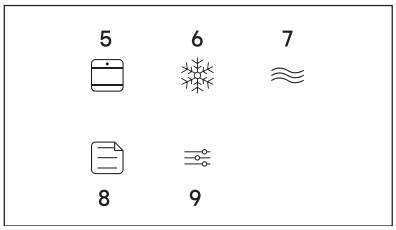
FR Fonction et réglage



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

FR Panneau de commande





1	Touche principale de marche/arrêt	5	Touche de mode de cuisson	9	Touche principale de réglages
2	Écran tactile gauche	6	Touche de mode décongélation	10	Touche d'éclairage du four
3	Bouton de commande 360° (appuyer pour le faire sortir ou le masquer)	7	Touche de mode micro-ondes	11	Touche de sécurité enfant
4	Écran tactile droit	8	Touche de mode préréglages	12	Affichage de la date et de l'heure

FR Marche et arrêt du four

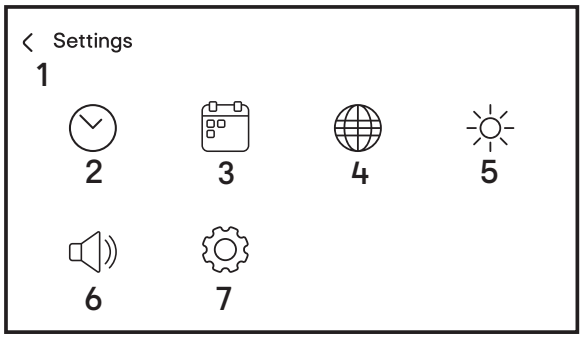
1. Appuyer sur la touche principale de marche/arrêt une fois pour allumer le four, et une fois de plus pour l'éteindre. Dans chaque cas, le four émet un signal sonore de confirmation.
2. Au bout de dix minutes d'inactivité, le four s'éteint automatiquement.
3. Une fois que le four a démarré, les deux 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 principale de réglages.

REMARQUE : il est normal que l'intensité de l'écran tactile droit baisse au cours de diverses fonctions, comme lors de la modification des réglages.



1	Touche principale de sortie des réglages
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

Réglage de l'heure

1. Appuyer sur la touche d'horloge pour que 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 pour que 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 pour que 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 pour que la commande s'affiche sur l'écran tactile droit.
2. Tourner le bouton de commande 360° pour sélectionner la luminosité de 0 à 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 pour que la commande s'affiche sur l'écran tactile droit.
2. Tourner le bouton de commande 360° pour sélectionner le volume de 0 à 3. Le volume par défaut est 3.
3. Appuyer deux fois sur la coche pour enregistrer le volume.

Réinitialisation des options par défaut

1. Appuyer sur la touche principale de réinitialisation pour que le message de réinitialisation s'affiche 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 indiqué dans la section Entretien et maintenance.
- Allumer le four, choisir le mode Standard et régler la température à 250°C. Fermer la porte et faire cuire pendant une heure pour brûler les résidus de fabrication. (Voir la section « Choix d'un mode de cuisson » ci-dessous.)

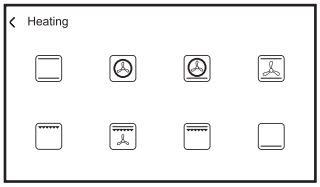
IMPORTANT : veiller à bien aérer la cuisine lors de cette première utilisation pour disperser plus facilement les odeurs produites. Garder les portes de la cuisine fermées et s'assurer qu'aucun enfant ou animal domestique n'est présent.

Modes de cuisson

IMPORTANT : ne pas utiliser d'accessoires ou d'ustensiles de cuisine en métal lors de l'utilisation d'un mode comprenant le chauffage au micro-ondes et si la fonction MWO (« Microwaves only », micro-ondes uniquement) est activée sur le panneau de commande des modes de cuisson (voir la section Commandes du mode de cuisson ci-dessous).
Utiliser le rack en métal fourni dans la position de grille la plus basse avec des accessoires pour micro-ondes. La porte doit être complètement fermée pour démarrer la cuisson.

Choix d'un mode de cuisson

- À partir du menu principal, sélectionner la touche de mode de cuisson pour accéder au menu de chauffage.
- Les options liées au mode de cuisson sont maintenant affichées sur l'écran tactile gauche



- Appuyer sur l'icône du mode de cuisson requis à partir du tableau ci-dessous pour que les deux écrans affichent 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. Appuyer sur la touche de démarrage de cuisson pour que le four démarre instantanément.

Palier pour chaque mode :

Réglage de température	Palier
inférieur à 100°C	1°C
supérieur à 100°C	5°C

PAGE DE MENU 1				
Icône	**Mode**	**Plage de température (par défaut)**	**Puissance du micro-ondes (par défaut)**	**Description**
	Standard	30 à 250°C (180°C)	Non applicable	La chaleur statique traditionnelle des éléments chauffants supérieurs et inférieurs garantit que les aliments demeurent juteux lorsqu'ils sont cuits pendant de longues périodes. Idéal pour des gâteaux et soufflés cuits lentement.
	Convection	50 à 250°C (160°C)	100/300/500 W (300 W)	Un élément chauffant situé autour du ventilateur de convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour une cuisson à convection. En mode 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 à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Aucun préchauffage n'est nécessaire lors de l'utilisation de ce mode et la cuisson supplémentaire par micro-ondes est également disponible.
	Ventilé	50 à 250°C (160°C)	Non applicable	Le fonctionnement combiné du ventilateur et des deux éléments chauffants assure une pénétration plus uniforme de la chaleur, ce qui permet d'économiser jusqu'à 30 à 40% d'énergie. 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 à 250°C (180°C)	Non applicable	Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant la grille supérieure pour les plus petits aliments et une grille inférieure pour les aliments plus gros. Idéal pour cuire et dorer rapidement les aliments.
	Grill et ventilateur	50 à 250°C (160°C)	100/300/500 W (300 W)	L'élément chauffant interne et l'élément chauffant supérieur fonctionnent en même temps que le ventilateur. Les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant la grille supérieure pour les plus petits aliments et une grille inférieure pour les aliments plus gros. Le ventilateur réduit la forte chaleur de l'élément chauffant supérieur pour un dorage et une distribution de chaleur plus uniformes, sans dessécher les aliments. Idéal pour cuire et dorer rapidement les aliments. La cuisson supplémentaire par micro-ondes est également disponible.
	Grill grande surface	150 à 250°C (180°C)	Non applicable	L'élément chauffant interne et l'élément chauffant supérieur fonctionnent en même temps. Idéal pour griller des éléments plats et pour dorer des aliments.
	Bas	30 à 220°C (170°C)	Non applicable	Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Idéal pour les tartes ou pâtisseries à base croustillante. Convient également à la cuisson lente de ragoûts et de plats mijotés.
	Cuisson lente	80 à 120°C (100°C)	Non applicable	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent à un niveau de chaleur plus faible. Idéal pour cuire lentement des viandes tendres et juteuses.

MENU PAGE 2 Balayer vers la gauche pour y accéder.				
	Conservation	60-100°C (75°C)	Non applicable	Utiliser ce mode pour garder les aliments au chaud pendant de courtes périodes.
	Assiette chaude	30-70°C (50°C)	Non applicable	Utiliser ce mode pour réchauffer des assiettes en céramique et des plats avant de servir.
	Séchage	50-150°C (110°C)	Non applicable	Idéal pour sécher de petits morceaux de fruits, de légumes ou d'herbes.
	Pizza	50-250°C (180°C)	100/300/500 W (500 W)	Idéal pour les pizzas et plats nécessitant une forte chaleur diffusée par en dessous. L'élément chauffant inférieur et l'élément de convection rond sont tous deux utilisés et la cuisson supplémentaire par micro-ondes est également disponible.

Conseils de cuisson pratiques

- Cet appareil vous offre de nombreuses solutions pour faire cuire n'importe quel type d'aliments de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à tirer le meilleur parti de cet appareil de cuisson polyvalent ; les instructions suivantes sont fournies à titre de recommandation et peuvent 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, vous pouvez modifier les températures et le temps de cuisson en fonction de vos goûts personnels.
- Vérifier que les aliments congelés sont complètement décongelés avant la cuisson, sauf indication 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 au levain	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
Gâteau aux pommes et au levain (un seul étage)	170-175	2	60 - 70
Petits gâteaux (double étage)	165-170	2 (plaque profonde) 4 (plaque peu profonde)	20-23
Gâteau aux pommes et au levain (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

Commandes du mode de cuisson

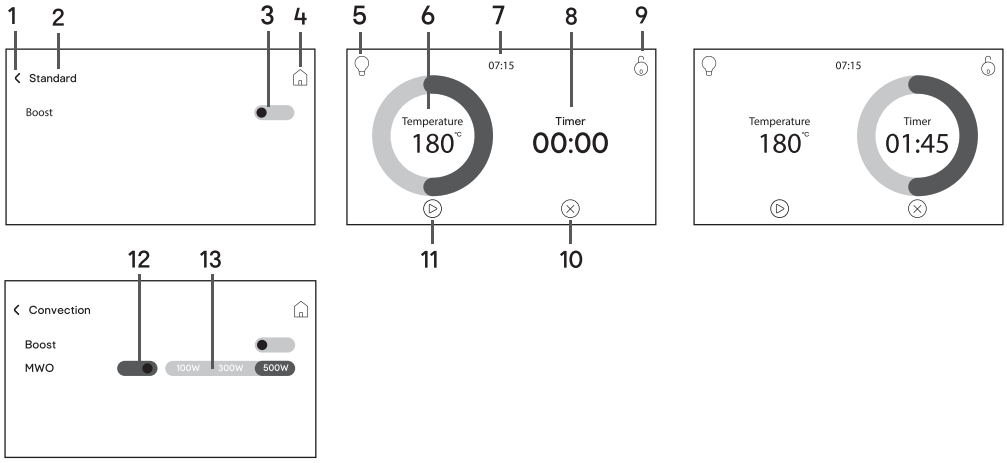
Écran tactile gauche

Commande boost (le cas échéant)

Écran tactile droit

Cadran de température

Cadran de minuterie



1	Touche de sortie	7	Heure actuelle
2	Mode de cuisson en cours	8	Cadran de minuterie
3	Touche boost (le cas échéant)	9	Touche de sécurité 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
6	Cadran de température	12	Touche de micro-ondes (le cas échéant)
13	Options de puissance du micro-ondes		

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

Réglage de la minuterie (option)

- 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 en mode four combiné. Lors de l'utilisation d'un mode de cuisson au micro-ondes uniquement, le temps peut être réglé de 1 seconde à 90 minutes avec les niveaux de puissance allant de 100 à 700 W, et de 1 seconde à 30 minutes avec le niveau de puissance de 900 W. Le temps de cuisson au micro-ondes par défaut est de 1 minute.
- Une fois le temps sélectionné écoulé, le four continue d'émettre un signal sonore jusqu'à ce que vous appuyiez sur la coche « Minuterie terminée » sur l'écran.

Réglage boost

Appuyer sur la touche boost pour activer cette fonction et pour que le four atteigne plus vite la température de fonctionnement sélectionnée en allumant tous les éléments pendant une courte période. Le four coupe 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.

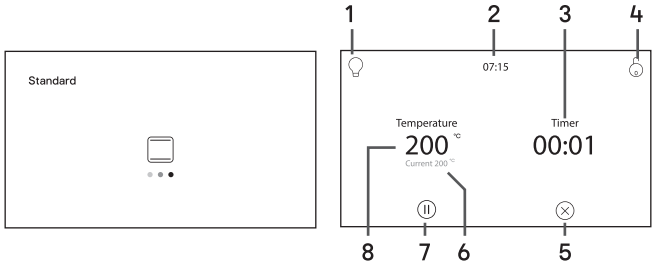
Choix de la cuisson combinée par micro-ondes

Remarque : la cuisson supplémentaire par micro-ondes est également disponible en trois modes et trois niveaux de puissance.
Se reporter au tableau des modes de cuisson ci-dessus.

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 lance son compte à rebours si elle a été sélectionnée.
La touche 💡 d'éclairage du four est orange lorsque le four est allumé. Pour modifier la température lorsque la cuisson a commencé, il suffit d'appuyer sur le cadran de température et de la régler.
Au bout de trois secondes, la nouvelle température se règle automatiquement.

Remarque : si la cuisson ne commence pas, le four revient au menu principal au bout de 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
3	Minuterie Lorsqu'elle est réglée : affiche le temps restant Lorsqu'elle n'est pas réglée : affiche le temps de cuisson actuel	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 sécurité enfant	8	Température de cuisson sélectionnée

Mise en pause de la cuisson

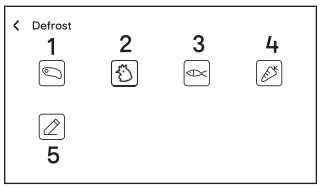
- Pour arrêter temporairement l'opération, appuyer sur la touche de pause ⏸. Pour reprendre l'opération, appuyer sur la grande icône Pause.

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

1. À partir du menu principal, sélectionner la touche de décongélation pour accéder au menu de décongélation.
2. Les options du mode décongélation sont maintenant indiquées sur l'écran tactile gauche.



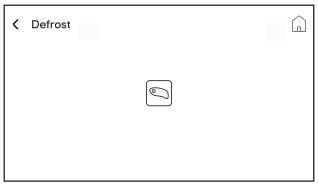
1	Viande	4	Légumes
2	Poulet	5	Temps de décongélation (paramétrable par l'utilisateur)
3	Poisson		

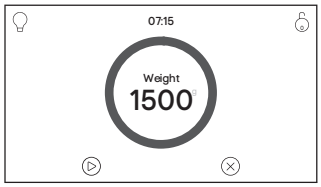
3. Appuyer sur l'icône du mode décongélation requis du tableau ci-dessus. Les modes de décongélation (1 à 4) et les temps de décongélation préréglés en fonction du poids sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Poids des aliments congelés (g)	**Temps de décongélation (minutes:secondes)**			
	Viande	Poulet	Poisson	Légumes
100	4:40	2:48	2:20	-
150	-	-	-	4:20
200	8:00	4:48	4:00	5:40
250	-	-	-	7:00
300	11:20	6:48	5:40	8:20
350	-	-	-	9:40
400	14:40	8:48	7:20	11:00
450	-	-	-	12:20
500	18:00	10:48	9:00	-
600	21:20	12:48	10:40	-
700	24:40	14:48	12:20	-
800	28:00	16:48	14:00	-
900	31:20	18:48	15:40	-
1000	34:40	20:48	17:20	-
1100	38:00	22:48	-	-
1200	41:20	24:48	-	-
1300	44:40	26:48	-	-
1400	48:00	28:48	-	-
1500	51:20	30:48	-	-

4. Temps de décongélation (plage : 00:01 - 90:00)

Plage de temps (minutes:secondes)	Palier
00:01 – 1:00	1 seconde
01:10 – 5:00	10 secondes
05:30 – 15:00	30 secondes
16:00 – 60:00	1 minute
65:00 – 90:00	5 minutes

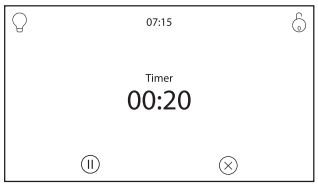




5. Tourner le bouton de commande 360° pour définir le poids des aliments que vous souhaitez décongeler.
6. Appuyer sur la touche de démarrage ▷ pour commencer la décongélation. Appuyer une fois sur la touche d'arrêt de cuisson ⊗ pour réinitialiser le programme par défaut ; choisir Pause comme indiqué ci-dessous pour conserver le temps écoulé sans réinitialisation.

Décongélation à l'aide de la minuterie (temps de décongélation) :

1. À partir du menu principal, sélectionner la touche de décongélation ❄ pour accéder au menu de décongélation.
2. Les options du mode décongélation sont maintenant indiquées sur l'écran tactile gauche. Appuyer sur la touche de décongélation ✎ en fonction du temps pour passer en mode décongélation en fonction du temps.
3. Tourner le bouton de commande principal 360° pour définir le temps de décongélation requis de 1 seconde à 90 minutes. Le temps par défaut est de 1 minute.
4. Appuyer sur la touche de démarrage ▷ pour commencer la décongélation. Appuyer une fois sur la touche d'arrêt de cuisson ⊗ pour rétablir le temps sur 1 minute ; choisir Pause comme indiqué ci-dessous pour conserver le temps écoulé sans réinitialisation.



- Au cours de la décongélation, le temps restant s'affiche sur l'écran droit.

Mise en pause de la décongélation

- Pour arrêter temporairement l'opération, appuyer sur la touche de pause ⏸. Pour reprendre l'opération, appuyer sur la grande icône Pause.

Arrêt de la décongélation

Appuyer deux fois sur la touche d'arrêt de cuisson ⊗ pour éteindre le four et annuler la minuterie.

- Une fois le temps de minuterie écoulé, la décongélation s'arrête automatiquement et le four à micro-ondes émet un signal sonore pendant 1 minute ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche « Décongélation terminée ».

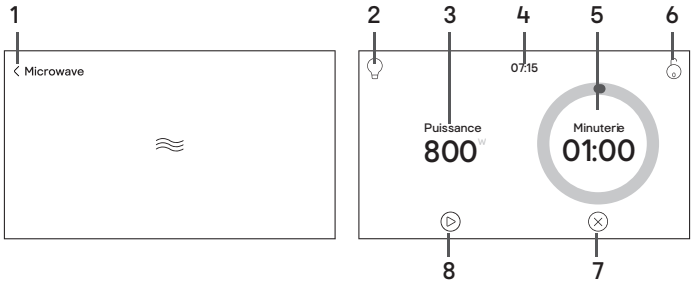
Utilisation du mode micro-ondes

IMPORTANT : ne pas utiliser d'accessoires ou d'ustensiles de cuisine en métal lors de l'utilisation d'un mode comprenant le chauffage au micro-ondes et si la fonction MWO (« Microwaves only », micro-ondes uniquement) est activée sur le panneau de commande des modes de cuisson (voir la section Commandes du mode de cuisson).

Utiliser le rack en métal fourni dans la position de grille la plus basse avec des accessoires pour micro-ondes. La porte doit être complètement fermée pour démarrer la cuisson.

- Dans le menu principal, sélectionner la touche de mode micro-ondes pour accéder au menu des commandes du micro-ondes.
- Les commandes du micro-ondes sont maintenant affichées sur l'écran tactile droit.

Commandes du micro-ondes



1	Touche de sortie	5	Cadran de minuterie
2	Touche d'éclairage du four (orange s'il fonctionne)	6	Touche de sécurité enfant
3	Cadran de puissance (100/300/500/700/900 W)	7	Touche d'arrêt de cuisson
4	Heure actuelle	8	Touche de démarrage de cuisson

Réglage de la puissance du micro-ondes

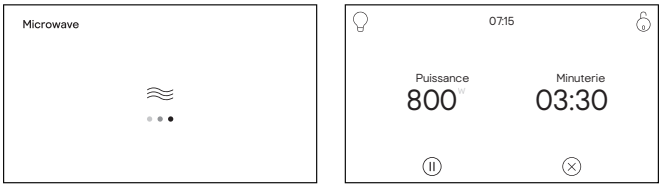
Faire sortir le bouton de commande 360° (si nécessaire) et le tourner pour régler la puissance du micro-ondes souhaitée sur l'écran tactile droit.

Réglage de la minuterie

- Appuyer sur le cadran de minuterie de l'écran tactile droit et tourner la touche de commande 360° pour régler la minuterie de 1 seconde à 90 minutes à des niveaux de puissance allant de 100 à 700 W, et de 1 seconde à 30 minutes à un niveau de puissance de 900 W. Le réglage par défaut est de 900 W pendant 1 minute.
- Une fois le temps sélectionné écoulé, le four continue d'émettre un signal sonore pendant environ une minute ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la coche « Minuterie terminée » sur l'écran.

Démarrage de la cuisson

1. Fermer la porte.
2. Appuyer sur la touche de démarrage de cuisson pour démarrer la cuisson. La minuterie lance son compte à rebours.
3. La touche d'éclairage du four est orange lorsque le four est allumé.

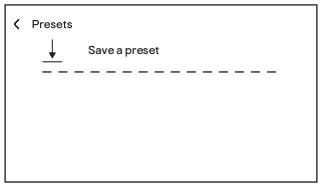


Mise en pause de la cuisson
Utiliser la touche Pause pour arrêter temporairement la cuisson sans rétablir les paramètres par défaut du micro-ondes, par exemple lorsqu'il est nécessaire de remuer les aliments en cours de cuisson. Appuyer à nouveau sur la grande icône Pause de l'écran pour reprendre le compte à rebours.
Remarque : la cuisson s'arrête immédiatement si la porte est ouverte avant la fin du temps programmé. Le message « Fermez la porte » s'affiche.

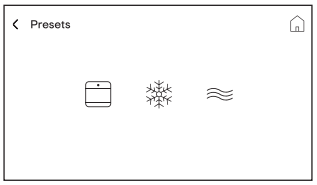
Arrêt de la cuisson
Appuyer une fois sur la touche d'arrêt de cuisson pour rétablir le réglage par défaut de la minuterie ; appuyer une deuxième fois pour rétablir le réglage par défaut de la température, et appuyer une troisième fois pour annuler complètement la cuisson.

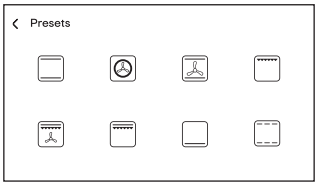
Préréglages
Il est possible de créer et de sauvegarder jusqu'à douze préréglages d'utilisateur pour pouvoir utiliser vos réglages favoris à tout moment. Chaque préréglage peut inclure le mode de cuisson ou de décongélation, la température et le temps de cuisson.

Création d'un préréglage
1. À partir du menu principal, appuyer sur la touche de préréglages.
2. Appuyer sur « Enregistrer un préréglage ».

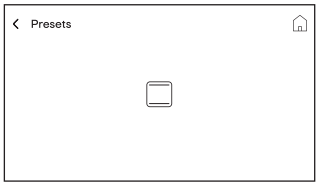


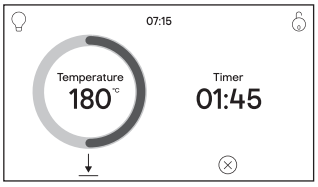
3. Sur l'écran tactile gauche, appuyer sur la touche de mode de cuisson, la touche de mode décongélation ou la touche de mode micro-ondes, puis sélectionner le mode requis, par exemple, le mode Standard.





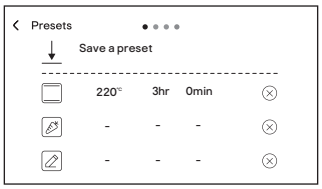
4. Sur l'écran tactile droit, sélectionner la température et le temps requis, par exemple : Mode Standard, 180°C, 01:45.





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

Utilisation d'un préréglage



1. Tous les préréglages sont enregistrés sur les 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 de l'écran gauche pour le sélectionner ▷, puis appuyer sur la touche de démarrage de l'écran droit pour démarrer la cuisson.

Suppression d'un préréglage

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

Sécurité enfant

Chaque fois que le cadenas s'affiche sur l'écran, la sécurité enfant peut être activée. Cela désactive les deux écrans et le bouton de commande 360°.

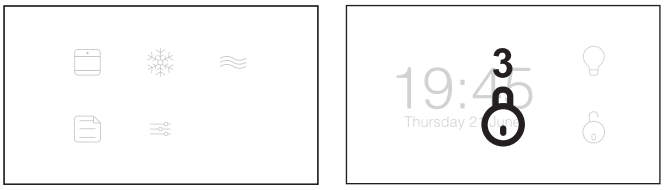
REMARQUE : la sécurité enfant reste également active si le four est éteint à l'aide de la touche principale de marche/arrêt.

Pour verrouiller

Appuyer sur le cadenas ; un gros cadenas s'affiche alors au centre de l'écran tactile droit.

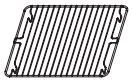
Pour déverrouiller

Appuyer et maintenir enfoncé le gros cadenas sur l'écran. Un compte à rebours de trois secondes s'affiche jusqu'à ce qu'il soit relâché.



FR Accessoires

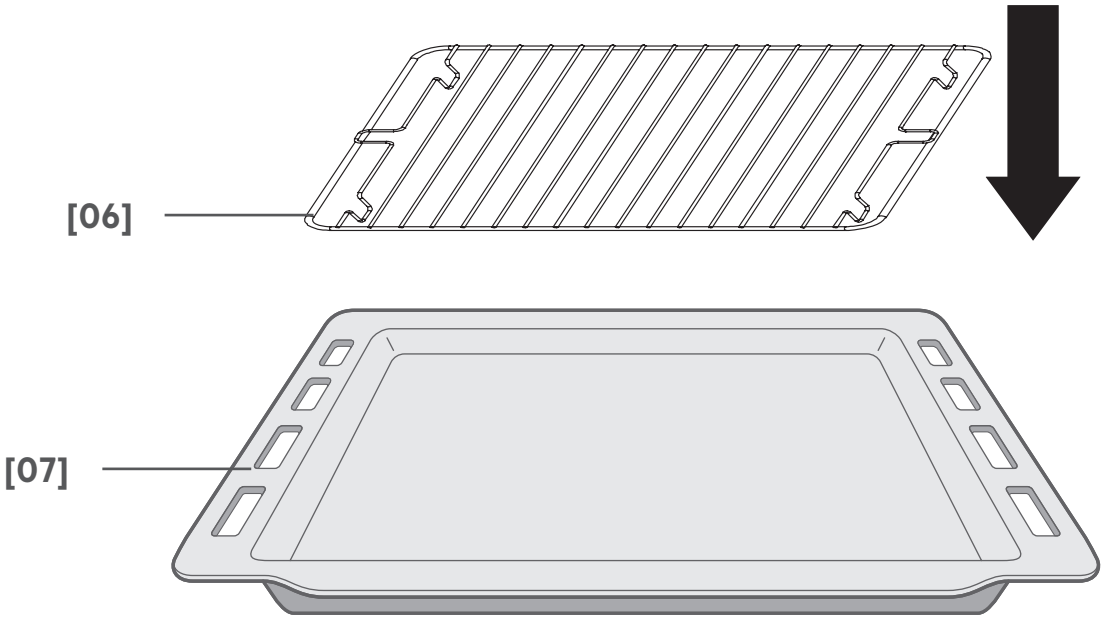
01



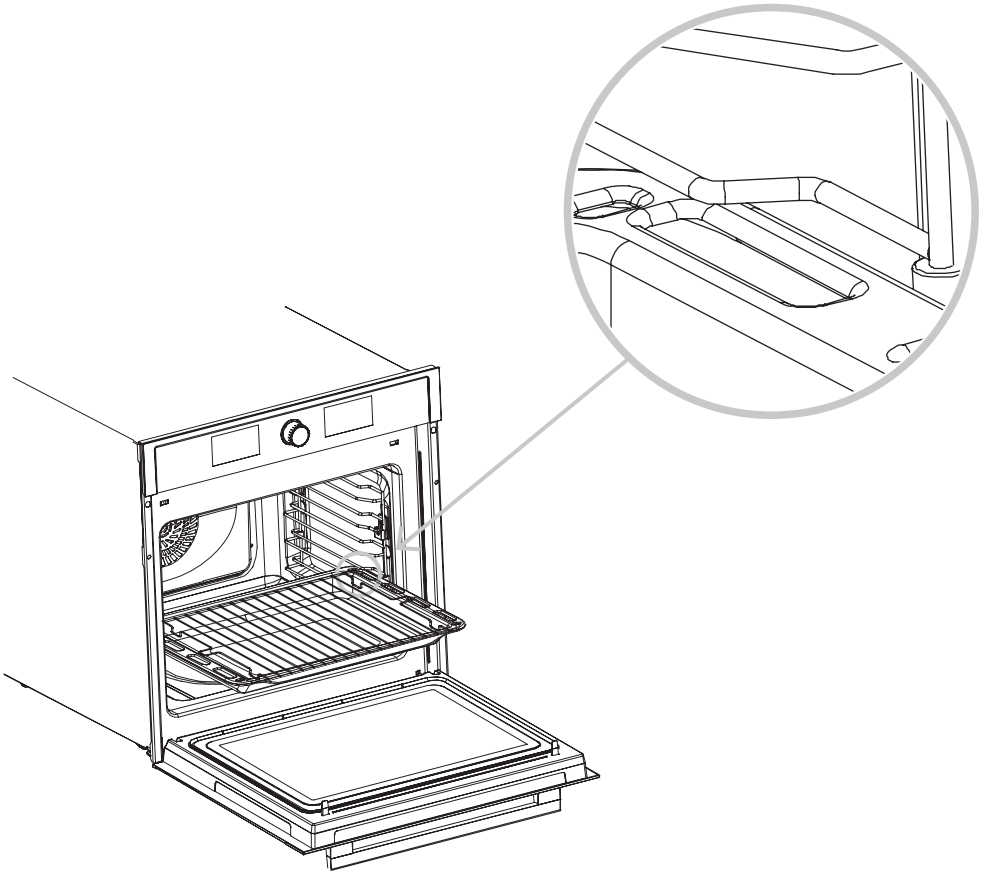
[06] x 1

[07] x 1

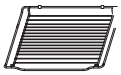
IMPORTANT : pendant l'utilisation du micro-ondes, retirer la plaque [07] et la grille de cuisson [06].



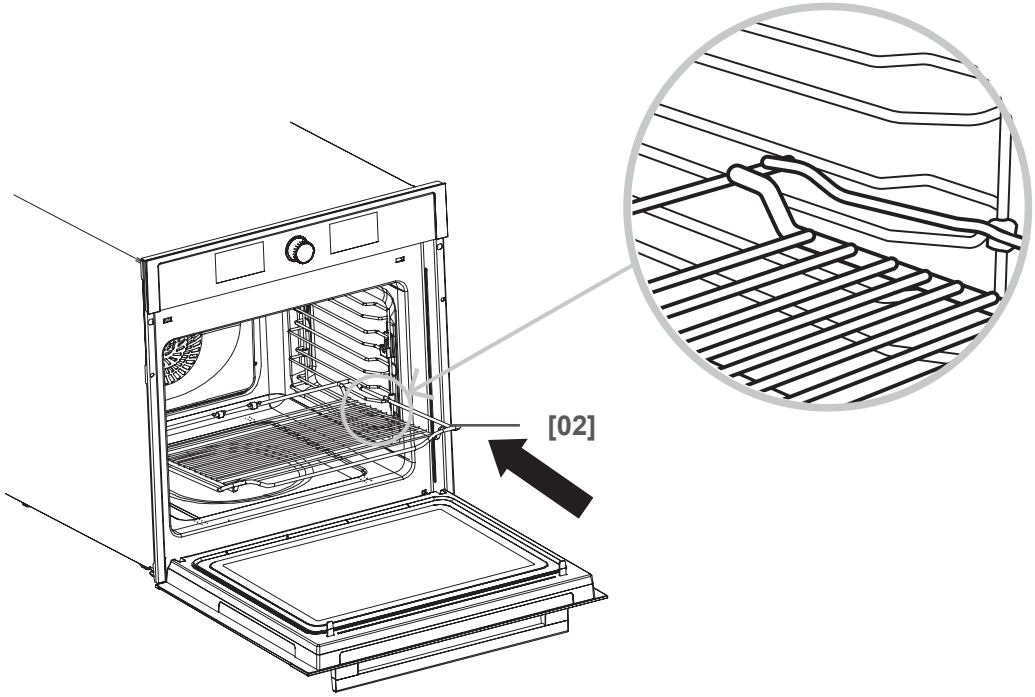
02



03



[02] x 1

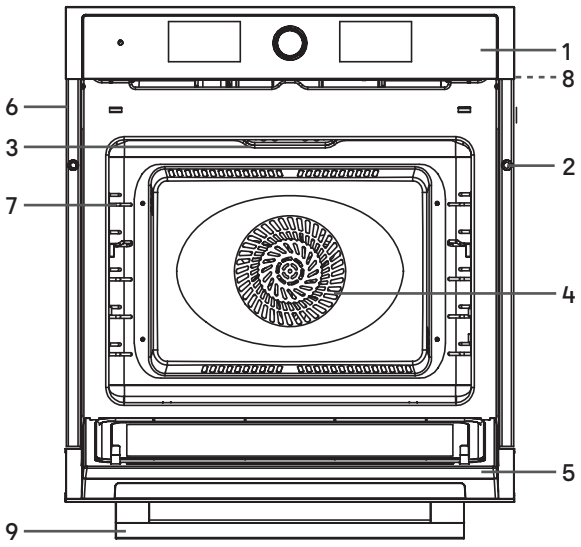


PL Przed rozpoczęciem użytkowania

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

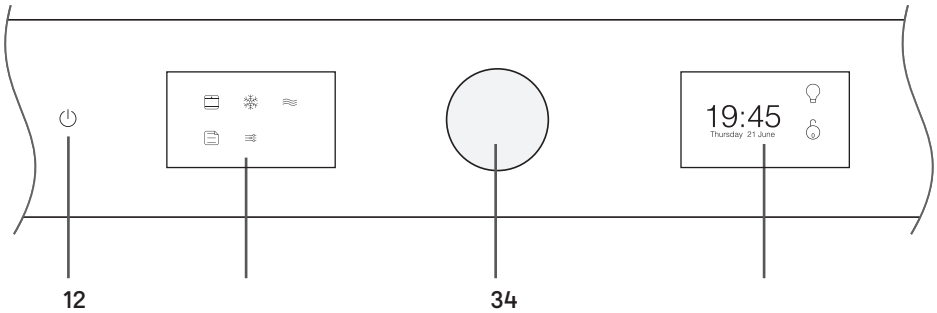
Włączyć urządzenie za pomocą zestawu wyłącznika z bezpiecznikiem. Urządzenie wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy i będzie gotowe do użycia.

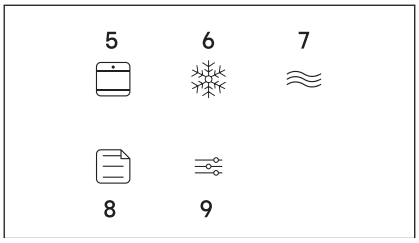
PL Funkcje i ustawienia



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

PL Panel sterowania





1	Główny przycisk wł./wył.	5	Przycisk trybu pieczenia	9	Przycisk ustawień głównych
2	Lewy ekran dotykowy	6	Przycisk trybu rozmrażania	10	Przycisk oświetlenia piekarnika
3	Pokrętło sterujące 360° (nacisnąć, aby wysunąć lub wsunąć)	7	Przycisk trybu kuchenki mikrofalowej	11	Przycisk blokady przed dziećmi
4	Prawy ekran dotykowy	8	Przycisk trybu nastaw	12	Wyświetlacz godziny i daty

PL Włączanie i wyłączanie piekarnika

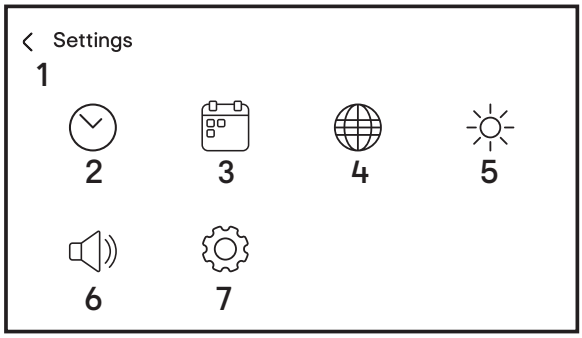
1. Dotknąć raz przycisku głównego wł./wył. ⏻, aby włączyć piekarnik, a następnie ponownie, aby go wyłączyć. Piekarnik za każdym razem wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, aby potwierdzić wybór.
2. Po dziesięciu minutach bezczynności piekarnik automatycznie się wyłączy.
3. Po uruchomieniu piekarnika zostaną wyświetlone oba ekrany dotykowe, jak przedstawiono 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 pokrętło sterujące 360°, aby wybrać godzinę od 0 do 23.
3. Dotknąć wyświetlacza minut i obrócić pokrętło sterujące 360°, aby wybrać minuty w zakresie od 0 do 59.
4. Dotknąć dwukrotnie 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 pokrętło sterujące 360°, aby wybrać jasność w zakresie od 0 do 9. Jasność domyślna wynosi 8.
3. Dotknąć dwukrotnie pola wyboru, aby zapisać jasność.

Ustawianie głośności alarmu

1. Dotknąć przycisku głośności głównej na prawym ekranie dotykowym pojawi się element sterujący.
2. Obrócić pokrętło sterujące 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. Dotknąć przycisku przywracania ustawień fabrycznych na prawym ekranie dotykowym zostanie wyświetlony komunikat o resetowaniu.
2. Dotknąć 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 części 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).

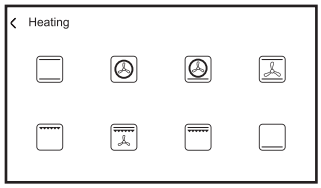
WAŻNE: Podczas pierwszego użycia w kuchni należy zapewnić dobrą wentylację kuchni, aby usunąć wytworzone zapachy. Drzwi kuchni powinny być zamknięte i nie powinny znajdować się w niej dzieci ani zwierzęta.

Tryby pieczenia

WAŻNE: Podczas korzystania z trybu kuchenki mikrofalowej (na panelu sterowania trybami pieczenia jest uruchomiony tryb MWO) nie należy korzystać z metalowych akcesoriów i naczyń kuchennych (patrz „Elementy sterujące trybu pieczenia” poniżej).
Należy korzystać z dołączonej do zestawu drucianej półki umieszczonej w najniższej pozycji kratki bocznej oraz z akcesoriów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Przed rozpoczęciem pieczenia drzwi muszą być całkowicie zamknięte.

Wybór trybu pieczenia

- W menu głównym wybrać przycisk trybu pieczenia , aby przejść do menu grzania.
- Na lewym ekranie dotykowym pojawią się opcje trybu pieczenia.



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

OBRÓT I DOTKNIĘCIE
Praktyczna wskazówka: W menu głównym wystarczy obrócić pokrętło 360° w prawo lub w lewo, aby uzyskać natychmiastowy dostęp do standardowego trybu pieczenia przy domyślnej temperaturze 180°C. Dotknąć przycisku „Rozpocznij pieczenie” , aby natychmiast uruchomić piekarnik.

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)**	**Moc mikrofal (ustawienia domyślne)**	**Opis**
	Standardowy	30–250°C (180°C)	Nie dotyczy	Tradycyjne grzanie statyczne przez górny i dolny element grzejny sprawia, że potrawy pozostają wilgotne podczas pieczenia przez dłuższy czas. Idealny do powolnego wypieku ciast i sufletów.
	Konwekcyjny	50–250°C (160°C)	100/300/500 W (300 W)	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, dodatkowo możliwe jest pieczenie w trybie kuchenki mikrofalowej.
	Wentylator	50–250°C (160°C)	Nie dotyczy	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)	Nie dotyczy	Działa tylko górny element grzejny. Najlepsze rezultaty uzyskuje się, stosując górną półkę do mniejszych potraw i dolną do większych. Idealny do szybkiego pieczenia i przyrumieniania.
	Grill i wentylator	50–250°C (160°C)	100/300/500 W (300 W)	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. Idealny do szybkiego pieczenia i przyrumieniania, dodatkowo możliwe jest pieczenie w trybie kuchenki mikrofalowej.
	Podwójny grill	150–250°C (180°C)	Nie dotyczy	Działa zarówno wewnętrzny, jak i górny element grzejny. Idealny do grillowania cienkich potraw oraz do opiekania.
	Dół	30–220°C (170°C)	Nie dotyczy	Działa tylko dolny element grzejny. Idealny do ciast i wypieków, które mają mieć chrupiący spód. Nadaje się również do powolnego duszenia i zapiekanek.
	Wolne pieczenie	80–120°C (100°C)	Nie dotyczy	Górny i dolny element grzejny działają z niższym poziomem grzania. Idealny do powolnego pieczenia delikatnych i soczystych mięs.
STRONA MENU 2 Aby otworzyć, przesunąć palcem w lewo.				
	Utrzymanie temperatury	60-100°C (75°C)	Nie dotyczy	Ten tryb służy do utrzymania temperatury potraw przez krótki czas.
	Ciepły talerz	30-70°C (50°C)	Nie dotyczy	Ten tryb służy do podgrzewania talerzy ceramicznych i potraw przed podaniem.
	Suszenie	50-150°C (110°C)	Nie dotyczy	Idealny do suszenia pokrojonych/rozdrobnionych owoców, warzyw i ziół.
	Pizza	50-250°C (180°C)	100/300/500W (500W)	Idealny do pizzy i dań, które wymagają intensywnego grzania od spodu. Używany jest zarówno element dolny, jak i okrągły element konwekcyjny; dostępne jest również dodatkowe gotowanie w mikrofali.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

- Szeroki wybór opcji dostępnych w urządzeniu pozwala przyrządzić dowolne potrawy 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		
Produkt	**Ustawienie temperatury (°C)**	**Zalecana półka od dołu**	**Czas pieczenia w minutach**
Ciastka (jedna warstwa)	165-170	2	20 - 23
Biszkopt	160-165	2	30 - 40
Pizza	170-175	2	19 - 25
Szarlotka (jedna warstwa)	170-175	2	60 - 70
Ciastka (dwie warstwy)	165-170	2 (głęboka taca) 4 (płytka taca)	20-23
Szarlotka (dwie warstwy)	170-175	2 (głęboka taca) 4 (płytka taca)	65-75

	GRILL		
Produkt	**Ustawienie temperatury (°C)**	**Zalecana półka od dołu**	**Czas pieczenia w minutach**
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		
Produkt	**Ustawienie temperatury (°C)**	**Zalecana półka od dołu**	**Czas pieczenia w minutach**
Tost	240	4	6-8

Elementy sterujące trybu pieczenia

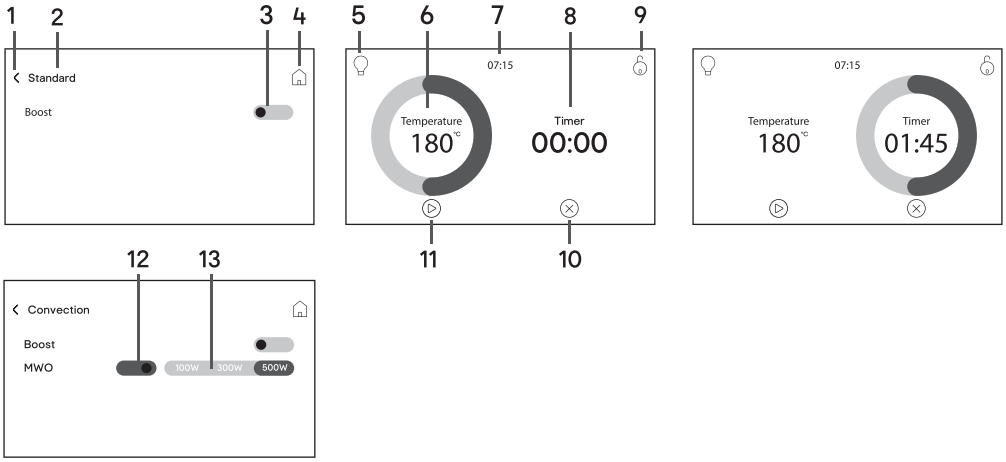
Lewy ekran dotykowy

Element sterujący wzmocnieniem (jeśli dotyczy)

Prawy ekran dotykowy

Pokrętło regulacji temperatury

Pokrętło timera



1	Przycisk wyjścia	7	Bieżąca godzina
2	Bieżący tryb pieczenia	8	Pokrętło timera
3	Przycisk podwyższenia mocy (jeśli dotyczy)	9	Przycisk blokady przed dziećmi
		10	Przycisk zatrzymania pieczenia
4	Przycisk menu głównego	11	Przycisk rozpoczęcia pieczenia
5	Przycisk oświetlenia piekarnika (pomarańczowy, gdy włączone)	12	Przycisk trybu kuchenki mikrofalowej (jeśli dotyczy)
6	Pokrętło regulacji temperatury	13	Ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej

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 w trybie piekarnika. Podczas korzystania wyłącznie z trybu kuchenki mikrofalowej, można ustawić czas pieczenia w przedziale od 1 sekundy do 90 minut przy ustawieniach mocy od 100 do 700 W oraz od 1 sekundy do 30 minut przy ustawieniu mocy 900 W. Domyślny czas trybu kuchenki mikrofalowej wynosi 1 minutę.
- Po upływie wybranego czasu piekarnik będzie emitował sygnał dźwiękowy do momentu dotknięcia na ekranie symbolu zaznaczenia „Czas upłynął”.

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.

Wybór trybu piekarnika z funkcją mikrofali
Uwaga: Dodatkowe pieczenie w trybie kuchenki mikrofalowej jest możliwe w trzech trybach i trzech poziomach mocy. Patrz tabela Tryby pieczenia powyżej.

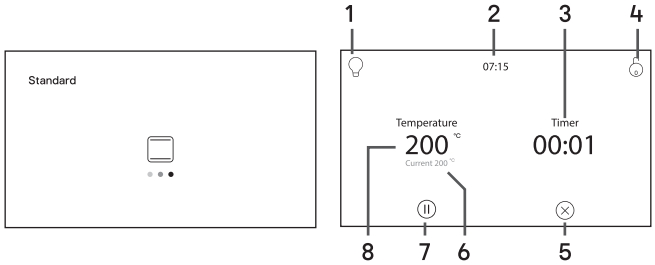
Rozpoczynanie pieczenia

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
3	Timer Gdy ustawiony: przedstawia pozostały czas Gdy nieustawiony: przedstawia 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

Wstrzymanie pieczenia

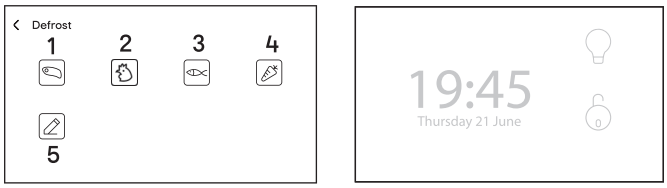
- Aby wstrzymać proces, można dotknąć przycisku pauzy. Aby następnie wznowić, należy dotknąć dużej ikony pauzy.

Zatrzymywanie pieczenia

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

Korzystanie z funkcji rozmrażania

1. W menu głównym wybrać przycisk rozmrażania, aby przejść do menu rozmrażania.
2. Opcje trybu rozmrażania są teraz widoczne na lewym ekranie dotykowym.



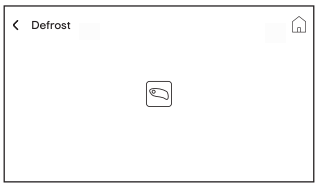
1	Mięso	4	Warzywa
2	Kurczak	5	Rozmrażanie wg czasu (do wyboru)
3	Ryba		

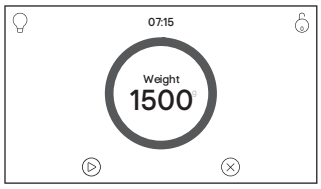
3. Dotknąć ikony żądanego trybu rozmrażania z tabeli powyżej. Tryby rozmrażania (1–4) i wstępnie ustawione czasy rozmrażania w zależności od wagi przedstawiono w poniższej tabeli:

Zamrożone Waga (g)	Czas rozmrażania (minuty:sekundy)			
	Mięso	Kurczak	Ryba	Warzywa
100	4:40	2:48	2:20	-
150	-	-	-	4:20
200	8:00	4:48	4:00	5:40
250	-	-	-	7:00
300	11:20	6:48	5:40	8:20
350	-	-	-	9:40
400	14:40	8:48	7:20	11:00
450	-	-	-	12:20
500	18:00	10:48	9:00	-
600	21:20	12:48	10:40	-
700	24:40	14:48	12:20	-
800	28:00	16:48	14:00	-
900	31:20	18:48	15:40	-
1000	34:40	20:48	17:20	-
1100	38:00	22:48	-	-
1200	41:20	24:48	-	-
1300	44:40	26:48	-	-
1400	48:00	28:48	-	-
1500	51:20	30:48	-	-

4. Rozmrażanie wg czasu (przedział: 00:01–90:00)

Przedział czasu (minuty : sekundy)	Krok regulacji
00:01 – 1:00	1 sekunda
01:10 – 5:00	10 sekund
05:30 – 15:00	30 sekund
16:00 – 60:00	1 minuta
65:00 – 90:00	5 minut



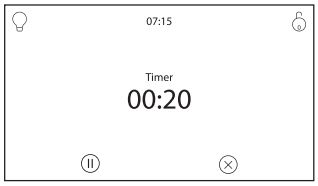


5. Obrócić pokrętło sterujące 360°, aby ustawić wagę potrawy, która ma zostać rozmrożona.
6. Dotknąć przycisku Start ▷, aby natychmiast rozpocząć rozmrażanie. Jednokrotne dotknięcie przycisku zatrzymania pieczenia ⊗ spowoduje zresetowanie programu domyślnego. Wybranie opcji Pauza zgodnie z poniższym opisem pozwala zatrzymać czas pieczenia bez resetowania go.

Aby rozmrozić z użyciem timera (rozmrażanie wg czasu):

1. W menu głównym wybrać przycisk rozmrażania ❄, aby przejść do menu rozmrażania.

2. Opcje trybu rozmrażania są teraz widoczne na lewym ekranie dotykowym. Dotknąć przycisku Rozmrażanie wg czasu , aby przejść do trybu rozmrażania według czasu.
3. Obrócić pokrętło sterujące 360°, aby ustawić żądany czas rozmrażania w przedziale od 1 sekundy do 90 minut. Domyślny czas wynosi 1 minutę.
4. Dotknąć przycisku Start , aby natychmiast rozpocząć rozmrażanie. Jednokrotne dotknięcie przycisku zatrzymania pieczenia spowoduje zresetowanie czasu do 1 minuty. Wybranie opcji Pauza zgodnie z poniższym opisem pozwala zatrzymać czas pieczenia bez resetowania go.

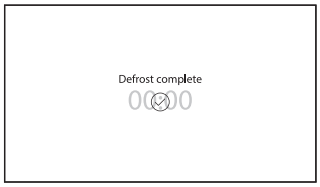


- Pozostały czas rozmrażania jest wyświetlany na prawym ekranie.

Wstrzymywanie rozmrażania
- Aby wstrzymać proces można dotknąć przycisku pauzy. Aby następnie wznowić, należy dotknąć dużej ikony pauzy.

Zatrzymywanie rozmrażania
Dotknąć przycisku zatrzymania pieczenia dwukrotnie, aby wyłączyć piekarnik i anulować ustawienie timera.

- Po upływie wybranego czasu rozmrażanie zatrzyma się automatycznie, a piekarnik będzie emitował sygnał dźwiękowy przez jedną minutę lub do momentu dotknięcia na ekranie symbolu zaznaczenia „Rozmrażanie skończone".

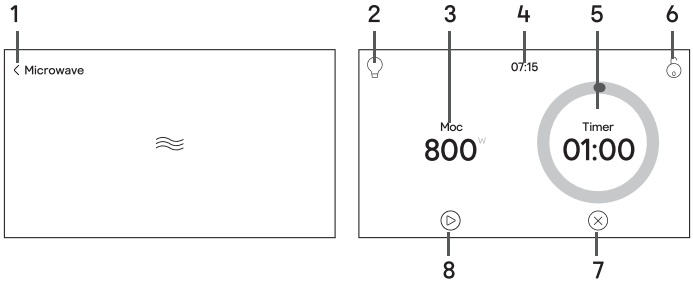


Używanie trybu kuchenki mikrofalowej
WAŻNE: Podczas korzystania z trybu kuchenki mikrofalowej (na panelu sterowania trybami pieczenia jest uruchomiony tryb MWO) nie należy używać metalowych akcesoriów i naczyń kuchennych (patrz „Elementy sterujące trybu pieczenia").

Należy korzystać z dołączonej do zestawu drucianej półki umieszczonej w najniższej pozycji kratki bocznej oraz z akcesoriów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Przed rozpoczęciem pieczenia drzwi muszą być całkowicie zamknięte.

- W menu głównym wybrać przycisk trybu kuchenki mikrofalowej, aby przejść do menu sterowania kuchenki mikrofalowej.
- Opcje sterowanie kuchenki mikrofalowej są teraz widoczne na prawym ekranie dotykowym.

Sterowanie kuchenką mikrofalową



1	Przycisk wyjścia	5	Pokrętło timera
2	Przycisk oświetlenia piekarnika (pomarańczowy, gdy włączone)	6	Przycisk blokady przed dziećmi

3	Pokrętło mocy (100/300/500/700/900 W)	7	Przycisk zatrzymania pieczenia
4	Bieżąca godzina	8	Przycisk rozpoczęcia pieczenia

Regulacja mocy kuchenki mikrofalowej

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

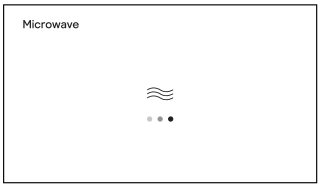
Ustawianie timera

- Dotknąć pokrętła timera na prawym ekranie dotykowym i obrócić pokrętło sterujące 360°, aby ustawić czas pieczenia w przedziale od 1 sekundy do 90 minut przy ustawieniach mocy od 100 do 700 W oraz od 1 sekundy do 30 minut przy ustawieniu mocy 900 W. Ustawienie domyślne to 1 minuta przy mocy 900 W.
- Po upływie wybranego czasu piekarnik będzie emitował sygnał dźwiękowy przez około jedną minutę lub do momentu dotknięcia na ekranie symbolu zaznaczenia „Czas upłynął".

Rozpoczynanie pieczenia

1. Zamknąć drzwi.
2. Dotknąć przycisku rozpoczęcia pieczenia, aby rozpocząć pieczenie. Timer rozpocznie odliczanie czasu.

Kiedy piekarnik jest podświetlony, przycisk oświetlenia piekarnika ma kolor pomarańczowy.



Wstrzymanie pieczenia

Użyć przycisku Pauza, aby tymczasowo przerwać pieczenie bez resetowania domyślnych ustawień kuchenki, na przykład w celu wymieszania potrawy. Ponownie dotknąć dużej ikony pauzy na ekranie, aby wznowić upływ czasu.

Uwaga: Otwarcie drzwi przed zakończeniem zaprogramowanego czasu powoduje natychmiastowe przerwanie pieczenia. Zostanie wyświetlony komunikat „Proszę zamknąć drzwi".

Zatrzymywanie pieczenia

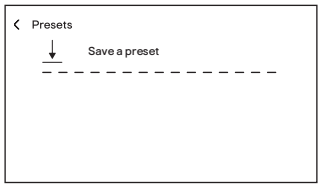
Pierwsze dotknięcie przycisku zatrzymania pieczenia spowoduje zresetowanie timera do wartości domyślnej. Drugie dotknięcie przycisku zresetuje ustawienia temperatury, a trzecie dotknięcie całkowicie anuluje proces pieczenia.

Nastawy

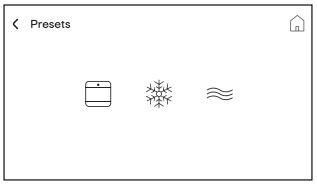
Można utworzyć i zapisać do dwunastu nastaw użytkownika obejmujących ulubione ustawienia, które następnie można w dowolnym momencie przywołać. Każda nastawa może obejmować tryb pieczenia lub rozmrażania, temperaturę i czas pieczenia.

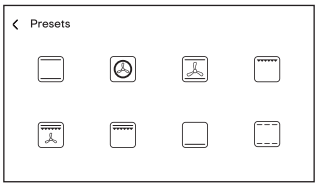
Tworzenie nastawy

1. W menu głównym dotknąć przycisku Ustawienia wstępne.
2. Nacisnąć przycisk „Zapisz ustawienie wstępne".

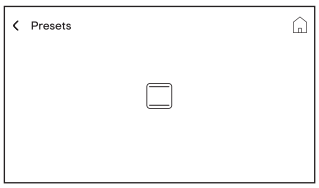


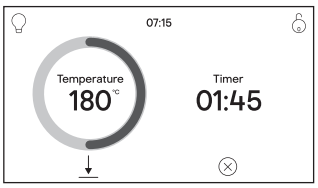
3. Na lewym ekranie dotykowym wybrać przycisk trybu pieczenia, przycisk trybu rozmrażania lub przycisk trybu kuchenki mikrofalowej, a następnie wybrać żądany tryb, na przykład tryb standardowy.





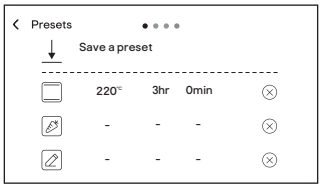
4. Na prawym ekranie dotykowym wybrać żądaną temperaturę i czas, na przykład: Tryb standardowy, 180°C, 01:45.





5. Dotknąć przycisku „Save a preset” (Zapisz nastawę), 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



7. Wszystkie nastawy są zapisywane na czterech stronach menu.
8. Przesunąć palcem po ekranie od prawej do lewej strony, aby uzyskać dostęp do tych stron i znaleźć żądaną nastawę.
9. Dotknąć nastawy na lewym ekranie, aby ją wybrać, a następnie dotknąć przycisku Start na prawym ekranie, aby rozpocząć pieczenie.

Usuwanie nastawy

1. W menu nastaw znaleźć zapisaną pozycję, przesuwając 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 jest wyświetlana kłódka, można włączyć blokadę rodzicielską. Spowoduje to wyłączenie obu ekranów i pokrętła sterującego 360°.

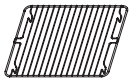
UWAGA: Blokada rodzicielska pozostanie aktywna również wtedy, gdy piekarnik zostanie wyłączony za pomocą głównego przycisku wł./wył.

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.

PL Akcesoria

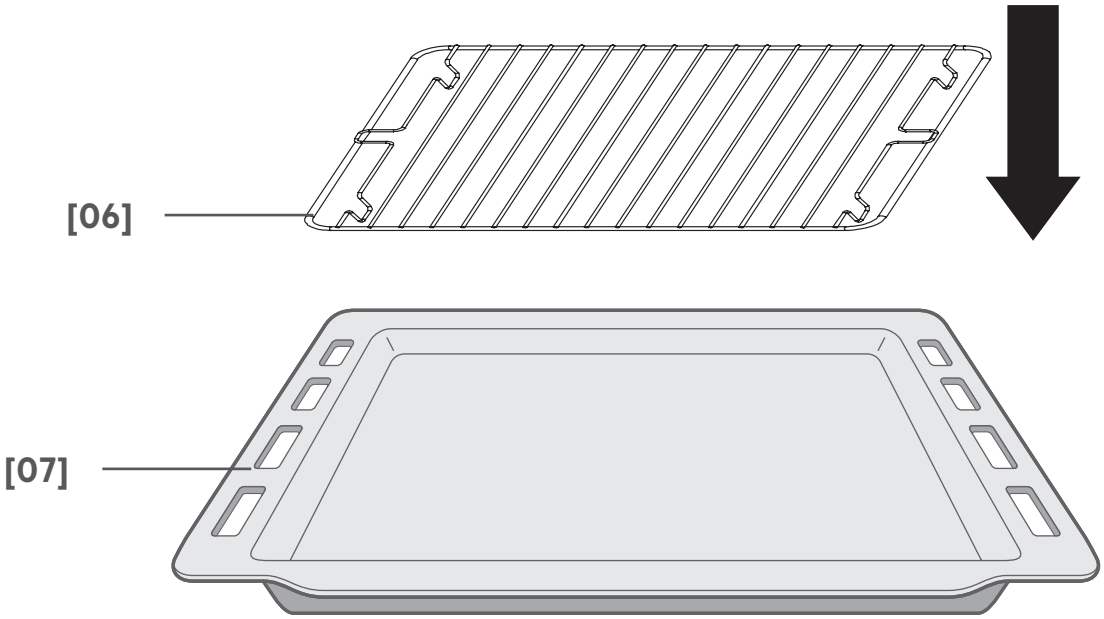
01



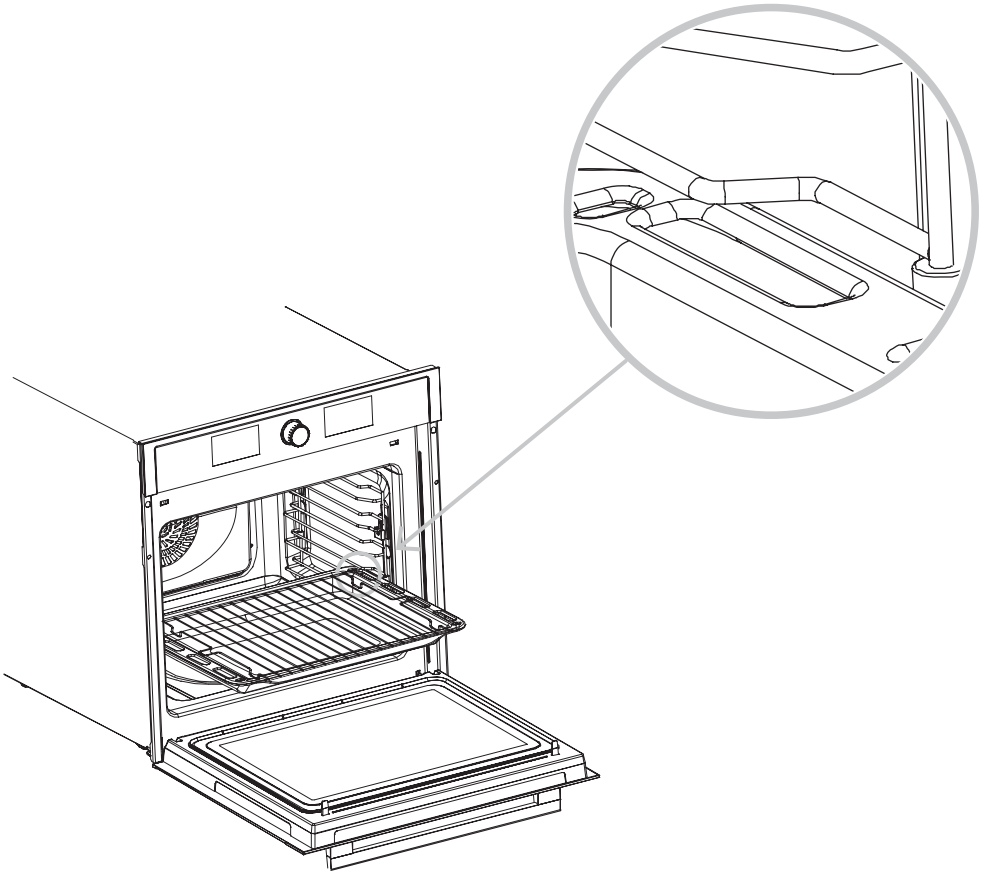
[06] x 1

[07] x 1

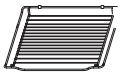
WAŻNE: Podczas korzystania z trybu kuchenki mikrofalowej należy wyjąć tacę grillową [07] i blachę [06].



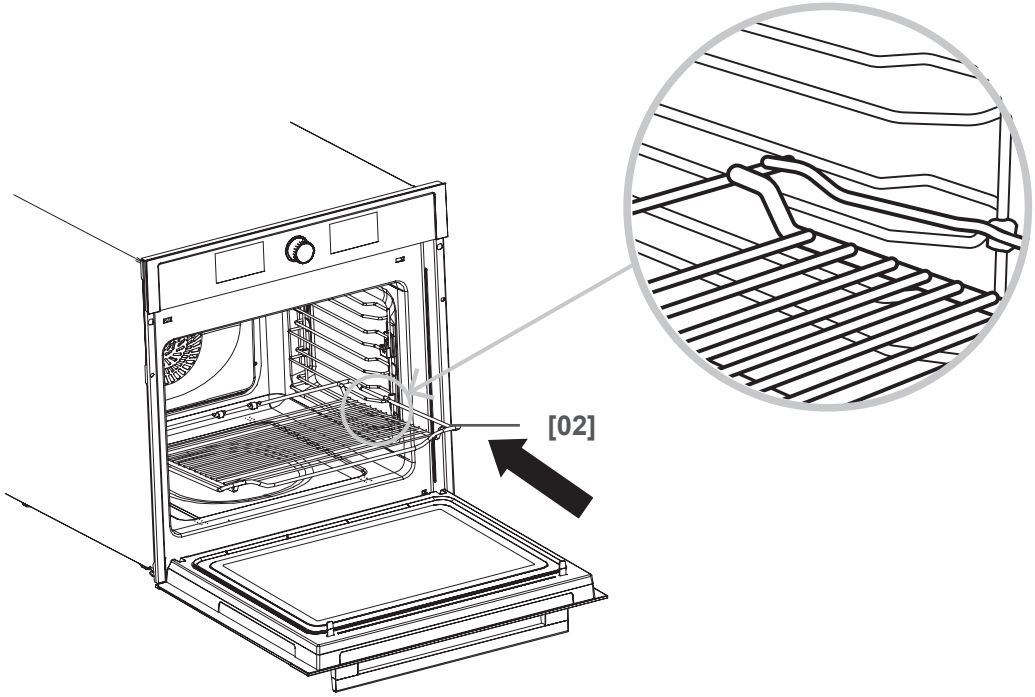
02



03



[02] x 1

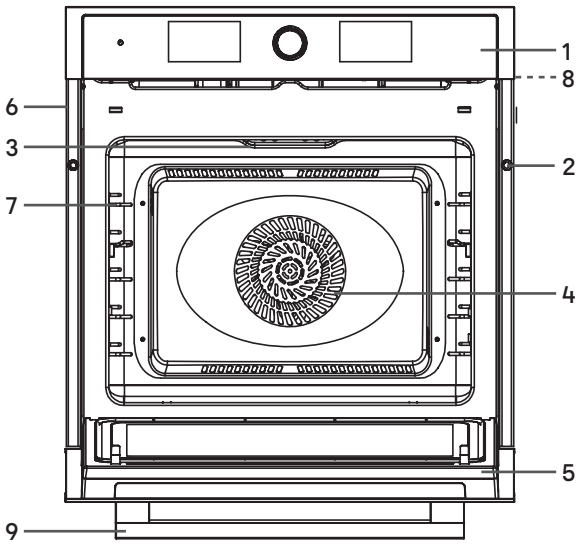


RO Înainte de a începe

AVERTISMENT: Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.

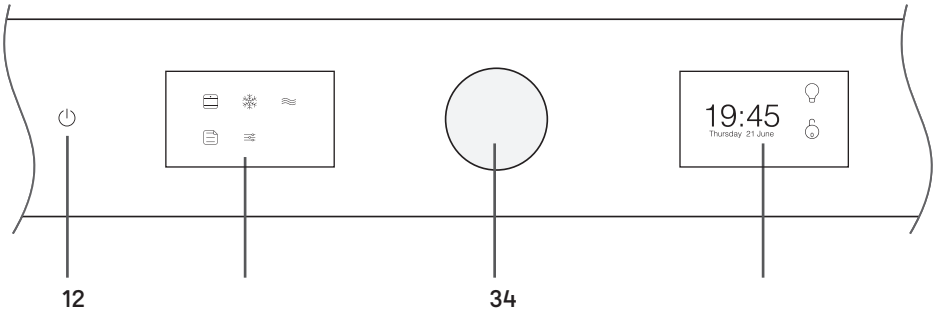
Porniți aparatul de la unitatea de conectare cu comutator de siguranță. Aparatul va emite un semnal sonor o dată și este pregătit pentru utilizare.

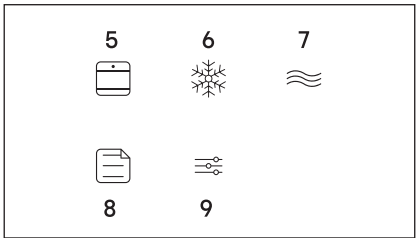
RO Funcție și setare

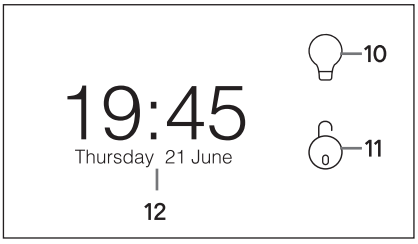


1	Panou de control
2	Orificii de fixare (x 2)
3	Lampă cuptor
4	Ventilator
5	Ușă
6	Mânere pentru transport (x 2)
7	Șine laterale (x 2)
8	Cablu de alimentare (în spate, nu este vizibil)
9	Mâner ușă

RO Panou de control







1	Buton principal Pornire/Oprire	5	Buton mod gătire	9	Buton principal de configurare
2	Ecran tactil stânga	6	Buton mod decongelare	10	Buton lumină cuptor
3	Buton rotativ de control 360° (apăsați pentru a ejecta sau a ascunde)	7	Buton mod Microunde	11	Buton de blocare pentru copii
4	Ecran tactil dreapta	8	Buton mod presetare	12	Afișaj oră și dată

RO Pornirea și oprirea cuptorului

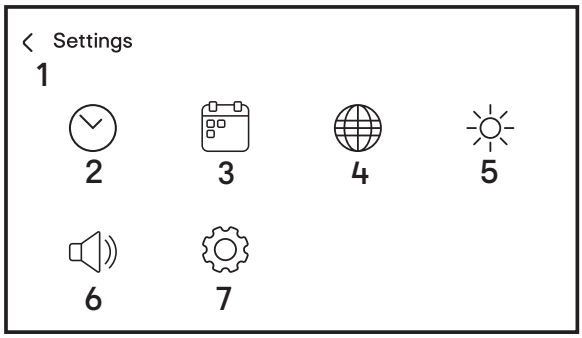
1. Apăsați butonul principal de pornire/oprire o dată pentru a porni cuptorul și încă o dată pentru a-l opri. În fiecare caz, cuptorul va emite un semnal sonor de confirmare.
2. După zece minute de inactivitate, cuptorul se va opri automat.
3. După ce cuptorul a pornit, ambele ecrane tactile vor fi afișate 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	Buton părăsire setări principale
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. Apăsați 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 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.

Resetarea opțiunilor 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. (Consultați secțiunea „Alegerea modului de gătire” de mai jos.)

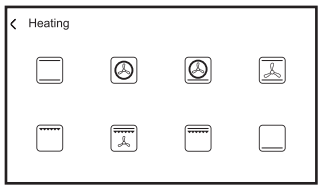
IMPORTANT: Asigurați-vă că bucătăria este bine aerisită în timpul primei utilizări, pentru a permite dispersarea mirosurilor produse. Țineți ușile bucătăriei închise și asigurați-vă că nu sunt prezenți copii sau animale de companie în bucătărie.

Moduri de gătire

IMPORTANT: Nu utilizați accesorii sau ustensile de gătit metalice atunci când utilizați un mod care include încălzirea la microunde și cuptorul cu microunde este pornit pe Panoul de control al modului de gătire (consultați Comenzile modului de gătire de mai jos).
Utilizați raftul de sarma furnizat în poziția inferioară a suportului, împreună cu accesoriile rezistente la microunde. Ușa trebuie închisă complet pentru a începe procesul de gătire.

Alegerea unui mod de gătire

- Din Meniul principal, alegeți butonul Mod de gătire pentru a accesa Meniul încălzire.
- Opțiunile Modului de gătire sunt afișate acum pe Ecranul tactil stânga



- Atingeți pictograma Modului de gătire dorit din tabelul de mai jos, iar cele două ecrane vor afișa acum comenzile individuale disponibile în modul respectiv.

ROTIȚI ȘI ATINGEȚI

Sfat rapid: Din meniul principal, rotiți butonul de control 360° în sensul acelor de ceasornic sau invers și veți avea acces pe loc la modul standard de preparare, la temperatura sa implicită de 180 °C. Atingeți tasta de începere a preparării, iar cuptorul va porni imediat.

Treptele utilizate în toate modurile:

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

PAGINA DE MENIU 1				
Pictogramă	**Mod**	**Temperatură Interval (implicit)**	**Puterea microundelor (implicită)**	**Descriere**
	Standard	30-250 °C (180 °C)	Nu se aplică	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	50-250 °C (160 °C)	100/300/500 W (100 W)	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 se utilizează acest mod, iar gătirea suplimentară cu microunde este, de asemenea, disponibilă.
	Cu ventilator	50-250 °C (160 °C)	Nu se aplică	Combinația dintre ventilator și ambele elemente de încălzire oferă o penetrare mai uniformă a căldurii, economisind până la 30-40% din energie. Preparatele 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	150-250 °C (180 °C)	Nu se aplică	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	50-250 °C (160 °C)	100/300/500 W (100 W)	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; gătitul suplimentar la microunde este, de asemenea, disponibil.
	Grătar dublu	150-250 °C (180 °C)	Nu se aplică	Elementul interior de încălzire și elementul superior de încălzire funcționează simultan. Ideal pentru gătirea preparatelor plate și pentru rumenire.
	Partea inferioară	30-220 °C (170 °C)	Nu se aplică	Funcționează doar elementul de încălzire inferior. Ideal pentru plăcinte sau produse de patiserie pentru care se dorește o bază crocantă. Adecvat și pentru gătitul la foc mic al tocanelor și caserolelor.
	Gătit la foc mic	80-120 °C (100 °C)	Nu se aplică	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.

PAGINA DE MENIU 2 Trageți cu degetul la stânga pentru a accesa.				
	Păstrare	60 °C - 100 °C (75 °C)	Nu se aplică	Folosiți acest mod pentru a păstra preparatele calde pentru perioade scurte de timp.
	Încălzire farfurie	30 °C - 70 °C (50 °C)	Nu se aplică	Folosiți acest mod pentru a încălzi farfuriile ceramice înainte de servire.
	Uscare	50-150 °C (110 °C)	Nu se aplică	Ideal pentru uscarea bucăților mici de fructe, legume sau ierburi.
	Pizza	50 °C - 250 °C (180 °C)	100/300/500 W (500 W)	Ideal pentru pizza și preparate care au nevoie de multă căldură de dedesubt. Sunt folosite atât elementul inferior, cât și elementul circular de convecție; gătirea suplimentară la microunde este, de asemenea, disponibilă.

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		
Preparat	**Setarea temperaturii (°C)**	**Poziție pe raft recomandată față de partea inferioară**	**Timp de gătire, în minute**
Prăjituri mici (cu 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 (cu două straturi)	165-170	2 (tavă adâncă) 4 (tavă puțin adâncă)	20-23
Tartă cu mere (cu două straturi)	170-175	2 (tavă adâncă) 4 (tavă puțin adâncă)	65-75

	GRĂTAR		
Preparat	**Setarea temperaturii (°C)**	**Poziție pe raft recomandată față de partea inferioară**	**Timp de gătire, în minute**
Pâine prăjită	240	3	4-5
Friptură de vită	240	2	15+

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

	GRĂTAR DUBLU		
Preparat	**Setarea temperaturii (°C)**	**Poziție pe raft recomandată față de partea inferioară**	**Timp de gătire, în minute**
Pâine prăjită	240	4	6-8

Comenzile modului de gătire

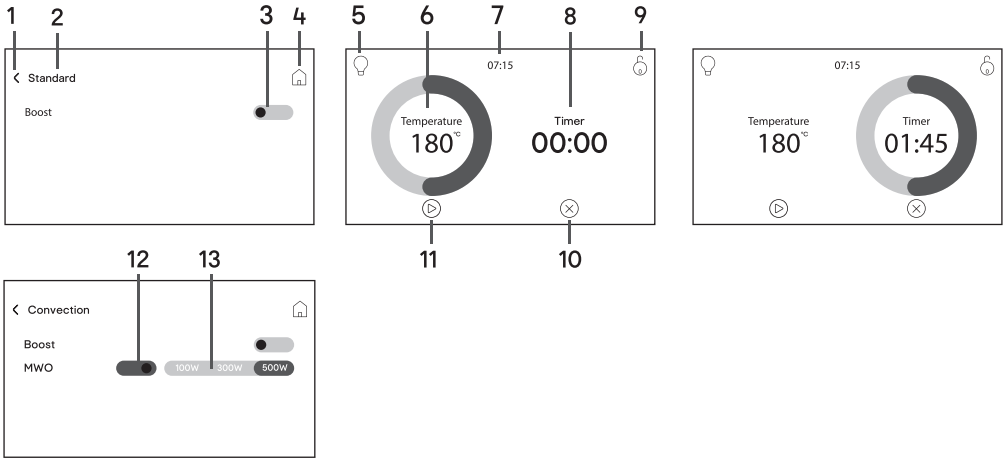
Ecran tactil stânga

Comandă amplificare (dacă se aplică)

Ecran tactil dreapta

Disc de selectare temperatură

Disc de selectare temporizator



1	Buton de ieșire	7	Timp curent
2	Mod de gătire curent	8	Disc de selectare temporizator
3	Buton de amplificare (dacă există)	9	Buton de blocare pentru copii
		10	Buton de oprire gătire
4	Buton meniu principal	11	Buton de pornire gătire
5	Buton de lumină cuptor (portocaliu când este pornit)	12	Buton pentru microunde (unde este cazul)
6	Disc de selectare temperatură	13	Opțiuni pentru puterea microundelor

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 a temporizatorului și rotiți butonul de control 360° pentru a seta temporizatorul între 1 minut și 4 ore în combinația cuptor. Când se utilizează doar un mod de gătire cu microunde, timpul poate fi setat de la 1 secundă la 90 de minute utilizând nivelurile de putere 100-700 W și de la 1 secundă la 30 de minute, utilizând nivelul de putere de 900 W. Timpul implicit pentru microunde este de 1 minut.
- Când timpul selectat a trecut, cuptorul va continua să emită un semnal sonor până când pe este atinsă bifa „Timer complete" (Temporizator finalizat) de pe ecran.

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. Apoi, cuptorul va opri acele elemente care nu sunt folosite în modul de gătire selectat.
Notă: Această funcție nu este disponibilă pentru toate modurile de gătire.

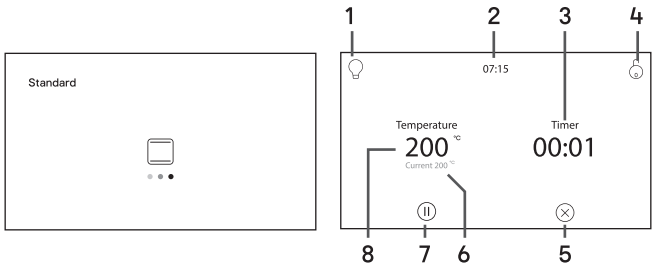
Selectarea combinației de gătit cu microunde

Notă: Gătirea suplimentară cu microunde este, de asemenea, disponibilă în trei moduri și trei niveluri de putere. Consultați tabelul Moduri de gătire de mai sus.

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 gătirea, este suficient să atingeți discul de selectare a temperaturii 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
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

Întrerupere gătire

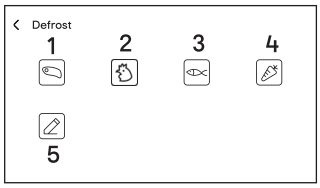
Puteți atinge butonul de Întrerupere pentru a opri temporar; atingeți din nou pictograma mare de Întrerupere pentru a reporni.

Oprire gătire

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

Folosirea funcției de Decongelare

1. Din Meniul principal, alegeți butonul Decongelare pentru a accesa meniul Decongelare.
2. Opțiunile Modului de decongelare sunt afișate acum pe Ecranul tactil stânga.



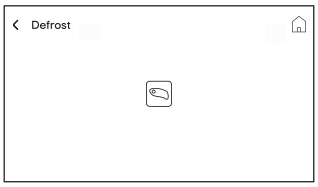
1	Carne	4	Legume
2	Pui	5	Decongelare în funcție de durată (selectabilă de către utilizator)
3	Pește		

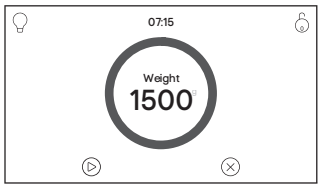
3. Atingeți pictograma Modului de decongelare necesar din tabelul de mai sus. Modul de decongelare (1-4) și timpii de decongelare prestabiliți în funcție de greutate sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Congelat Greutate (g)	**Timp de decongelare (minute: secunde)**			
	Carne	Pui	Pește	Legume
100	4:40	2:48	2:20	-
150	-	-	-	4:20
200	8:00	4:48	4:00	5:40
250	-	-	-	7:00
300	11:20	6:48	5:40	8:20
350	-	-	-	9:40
400	14:40	8:48	7:20	11:00
450	-	-	-	12:20
500	18:00	10:48	9:00	-
600	21:20	12:48	10:40	-
700	24:40	14:48	12:20	-
800	28:00	16:48	14:00	-
900	31:20	18:48	15:40	-
1000	34:40	20:48	17:20	-
1100	38:00	22:48	-	-
1200	41:20	24:48	-	-
1300	44:40	26:48	-	-
1400	48:00	28:48	-	-
1500	51:20	30:48	-	-

4. Decongelare în funcție de durată (interval: 00:01 - 90:00)

Interval de timp (minute: secunde)	**Treaptă**
00:01 – 1:00	1 secundă
01:10 – 5:00	10 secunde
05:30 – 15:00	30 secunde
16:00 – 60:00	1 minut
65:00 – 90:00	5 minute

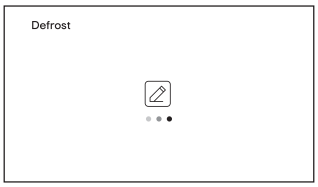


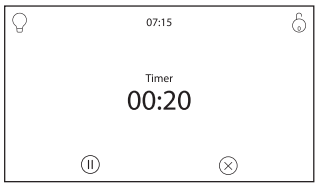


5. Rotiți butonul de control 360° pentru a seta greutatea alimentelor pe care doriți să le decongelați.
6. Atingeți butonul de pornire pentru a începe imediat decongelarea. Dacă atingeți butonul de oprire gătire o dată, programul implicit va fi resetat; selectați Întrerupere, după cum este descris mai jos, pentru a păstra timpul scurs fără resetare.

Pentru decongelare cu ajutorul Temporizatorului (Decongelare în funcție de durată):

1. Din Meniul principal, alegeți butonul Decongelare pentru a accesa meniul Decongelare.
2. Opțiunile Modului de decongelare sunt afișate acum pe Ecranul tactil stânga. Atingeți butonul Decongelare în funcție de durată pentru a intra în modul Decongelare în funcție de durată.
3. Rotiți butonul principal rotativ de control 360° pentru a seta timpul de decongelare necesar de la 1 secundă la 90 de minute. Timpul prestabilit este de 1 minut.
4. Atingeți butonul de pornire pentru a începe imediat decongelarea. Dacă atingeți butonul de oprire gătire o dată, timpul va fi resetat la 1 minut; selectați Întrerupere, după cum este descris mai jos, pentru a păstra timpul scurs fără resetare.





- În timpul decongelării, timpul rămas este afișat pe afișajul din dreapta.

Întrerupere decongelare

- Puteți atinge butonul de Întrerupere pentru a opri temporar; atingeți din nou pictograma mare de Întrerupere pentru a reporni.

Oprire decongelare

Atingeți de două ori butonul de oprire gătire pentru a opri cuptorul și a anula temporizatorul.

- După ce temporizatorul s-a oprit, decongelarea se oprește automat și va emite un semnal sonor timp de 1 minut sau până când atingeți butonul „Decongelare finalizată”.

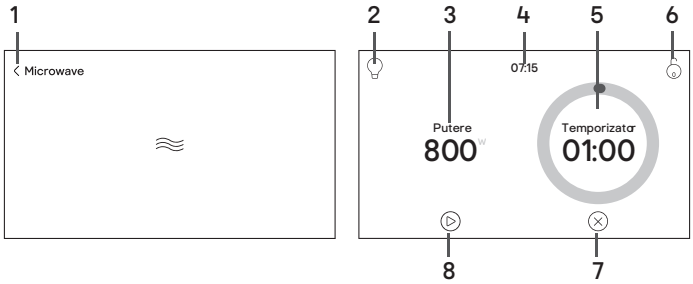
Utilizarea modului cu microunde

IMPORTANT: Nu utilizați accesorii sau ustensile de gătit metalice atunci când utilizați un mod care include încălzirea cu microunde și cuptorul cu microunde este pornit pe Panoul de control al modului de gătire (consultați Comenzile modului de gătire).

Utilizați raftul de sarma furnizat în poziția inferioară a suportului, împreună cu accesoriile rezistente la microunde. Ușa trebuie închisă complet pentru a începe procesul de gătire.

- Din Meniul principal, alegeți butonul Mod cu microunde pentru a accesa Meniul comenzilor pentru microunde
- Comenzile pentru microunde sunt afișate acum pe Ecranul tactil dreapta.

Comenzi pentru microunde



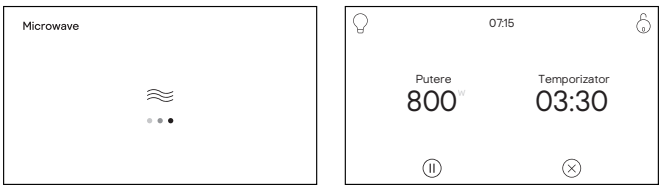
1	Buton de ieșire	5	Disc de selectare temporizator
2	Buton de lumină cuptor (portocaliu când este pornit)	6	Buton de blocare pentru copii
3	Disc de selectare putere (100/300/500/700/900 W)	7	Buton de oprire gătire
4	Timp curent	8	Buton de pornire gătire

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

Ajustarea temporizatorului
- Atingeți discul de selectare a temporizatorului din ecranul tactil dreapta și rotiți butonul de control 360° pentru a seta temporizatorul de la 1 secundă la 90 de minute la niveluri de putere de 100-700 W și de la 1 secundă la 30 de minute la nivelul de putere de 900 W. Setarea implicită este puterea de 900 W timp de 1 minut.
- Când timpul selectat a trecut, cuptorul va continua să emită un semnal sonor timp de aproximativ un minut sau până când este atinsă bifa „Timer complete" (Temporizator finalizat) de pe ecran.

Pornire gătire
1. Închideți ușa.
2. Atingeți butonul de Pornire gătire pentru a începe să gătiți, iar temporizatorul va începe cronometrarea.

Butonul de lumină cuptor va deveni portocaliu când cuptorul este luminat.



Întrerupere gătire
- Utilizați butonul de Întrerupere pentru a opri temporar gătitul fără a reseta cuptorul cu microunde la setările implicite, de exemplu atunci când trebuie să amestecați alimentele. Atingeți din nou pictograma mare Întrerupere de pe ecran pentru a relua cronometrarea de unde ați întrerupt.

Notă: Gătitul va fi oprit imediat dacă ușa este deschisă înainte de încheierea duratei programate. Se afișează mesajul „Vă rugăm să închideți ușa".

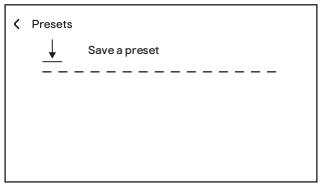
Oprire gătire
Atingeți butonul Oprire gătire o dată pentru a reseta temporizatorul la setarea implicită; apăsați a doua oară pentru a reseta temperatura la setarea implicită și, în final, apăsați a treia oară pentru a anula complet gătitul.

Presetări

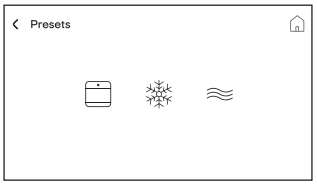
Puteți crea și salva până la douăsprezece presetări pentru setările dvs. preferate, care pot fi folosite în orice moment. Fiecare presetare poate include modul Gătire, Decongelare, temperatura și timpul de gătire.

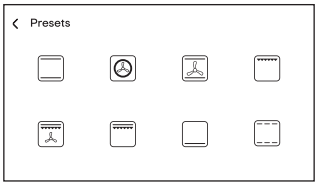
Crearea unei presetări

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

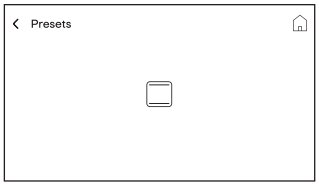


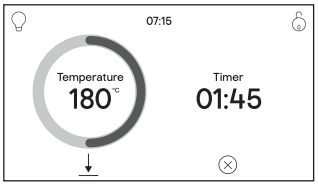
3. Pe Ecranul tactil stânga, selectați butonul Mod de gătire, butonul Mod de decongelare sau butonul Mod cuptor cu microunde, apoi selectați modul dorit, de exemplu, Modul standard.





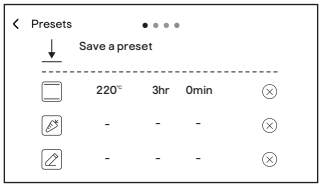
4. Pe ecranul tactil dreapta, selectați temperatura și timpul dorit, de exemplu: Mod standard, 180 °C, 01:45.





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, apoi atingeți butonul de pornire de pe ecranul din dreapta pentru a începe gătitul.

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°.

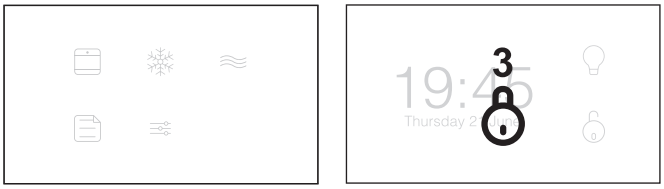
NOTĂ: Butonul de blocare pentru copii va rămâne, de asemenea, activ dacă cuptorul este oprit utilizând butonul principal de Pornire/Oprire.

Pentru Blocare

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

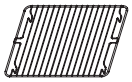
Pentru deblocare

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



RO Accesorii

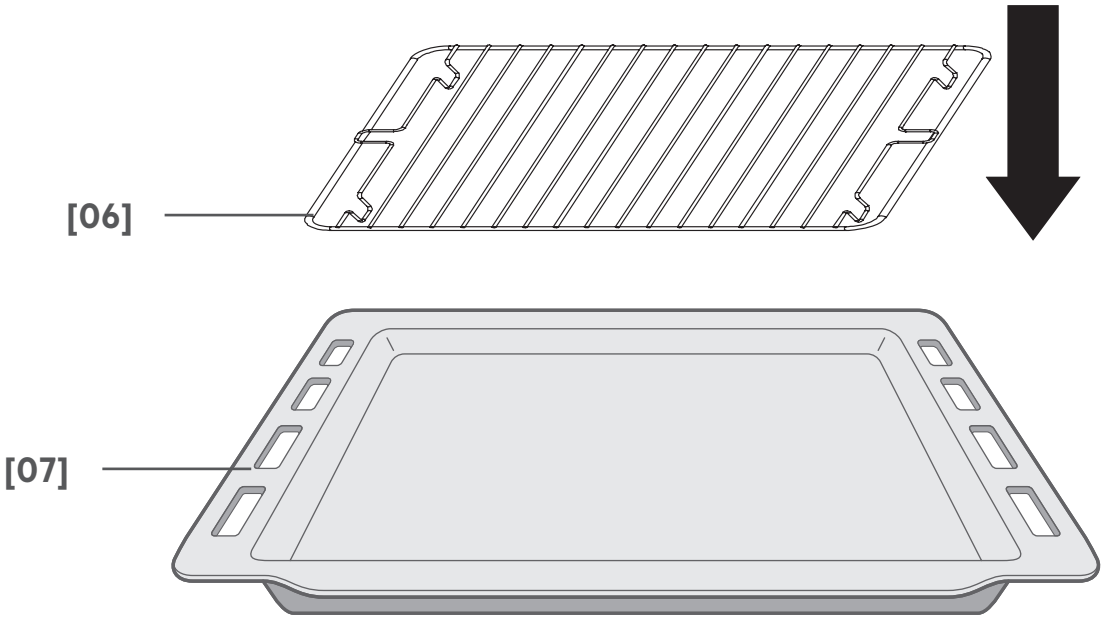
01



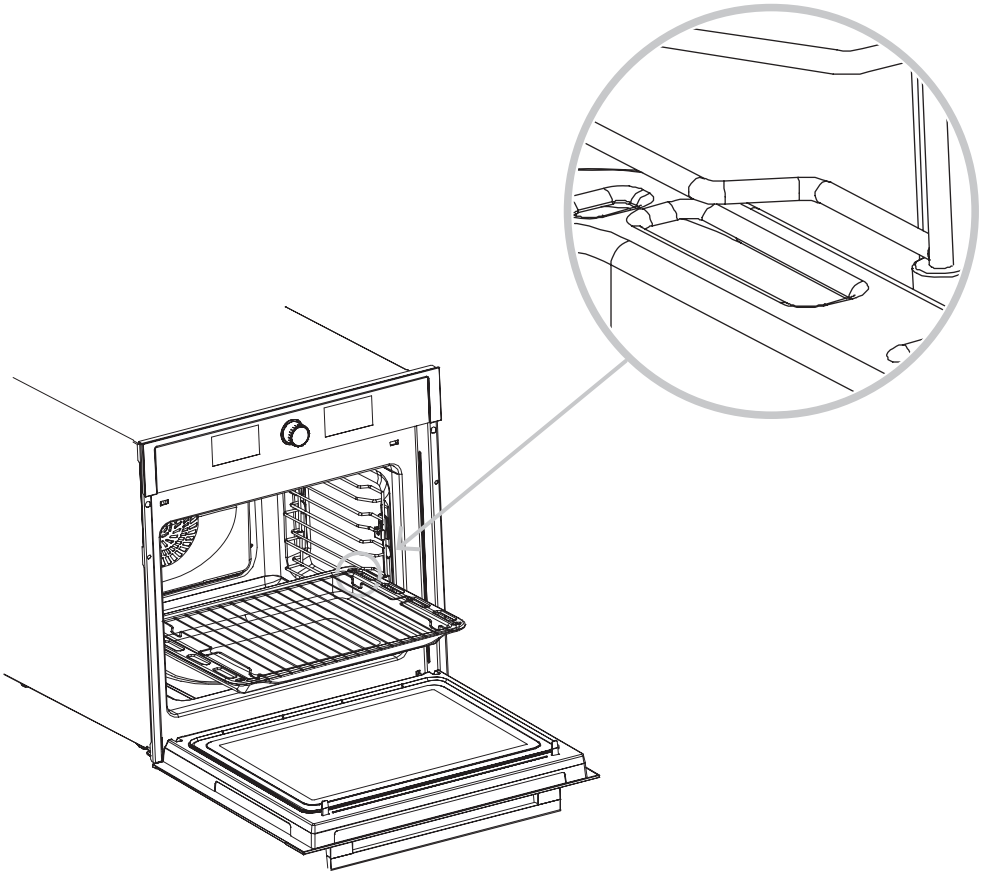
[06] x 1

[07] x 1

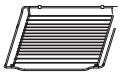
IMPORTANT: În timpul utilizării microundelor, scoateți tava grătarului [07] și suportul [06].



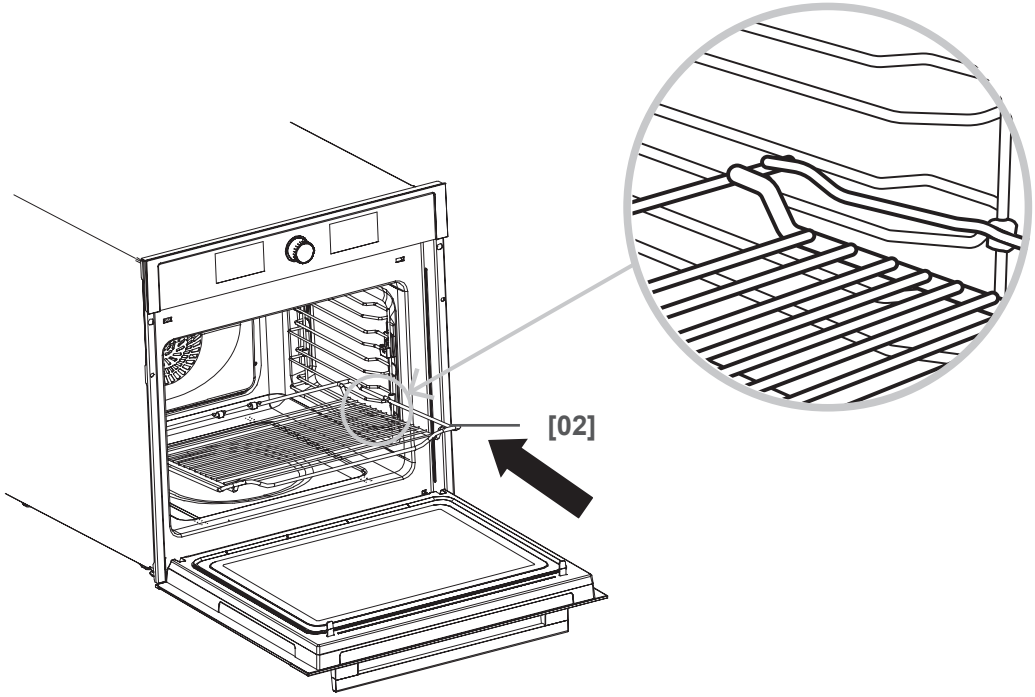
02



03



[02] x 1



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 clean cloth.

Cleaning the side rails

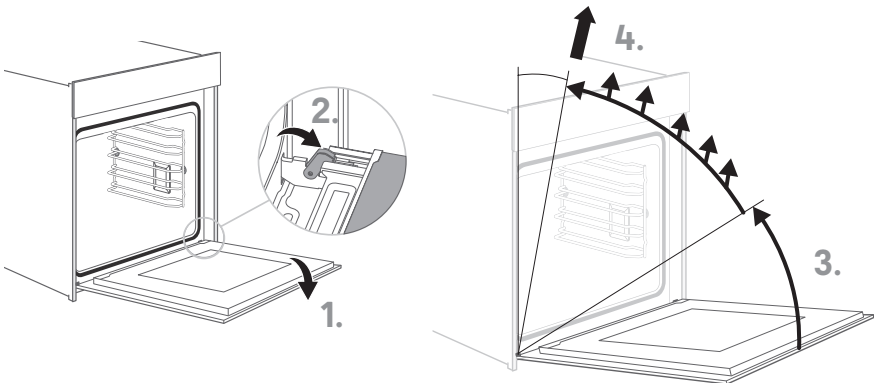
1. Remove all the accessories from inside of the appliance.
2. Remove the side rails in reverse to that shown in steps 06-07 of the Installation Section.
3. Clean all the parts with a mild detergent and let dry.
4. Reinstall all rails and accessories.

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 left the door up and out to clean the oven.



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

Cooling fan operation

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

Oven Light

NOTE: The LED bulbs are not replaceable by the consumer. In the event of a bulb failure, please contact the Customer helpline at the end of this manual.

Troubleshooting

Error code	Problem	Solution
E-01	The thermal safety switch-off function has been activated.	Contact the Customer helpline.
E-04	Communication error between the display and the power supply.	Contact the Customer helpline.

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 d'alimentation avant le nettoyage et l'entretien.

- Nettoyer régulièrement l'appareil pour assurer sa 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 nettoyants 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 haute pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal pour nettoyer l'appareil.

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 l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide, d'une brosse douce ou d'une éponge fine, puis l'essuyer.
3. En cas de salissures tenaces, utiliser de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Essuyer avec un chiffon propre.

Nettoyage des rails latéraux

1. Retirer tous les accessoires de l'intérieur de l'appareil.
2. Retirer les rails latéraux en sens inverse à celui indiqué lors des étapes 06 et 07 de la section Installation.
3. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un détergent doux et les laisser sécher.
4. Réinstaller tous les rails et accessoires.

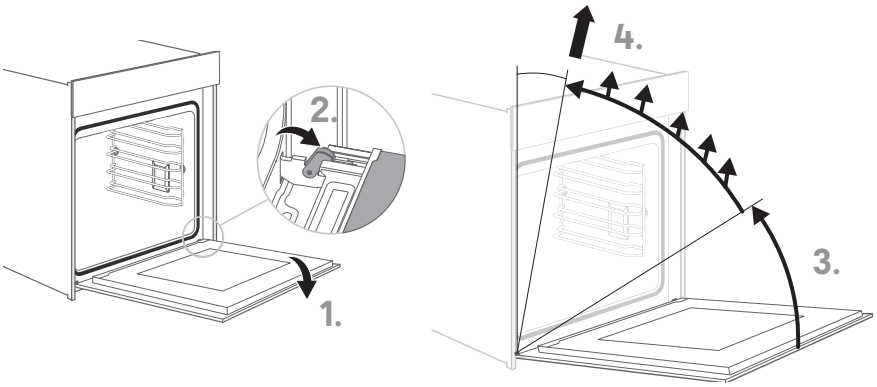
Nettoyage de la porte du four

AVERTISSEMENT ! Ne pas forcer la porte lors du démontage pour éviter tout dommage ou blessure.

Démontage de la porte du four pour le nettoyage

1. Ouvrir complètement la porte.
2. Tirer les deux verrous de charnière complètement vers l'avant.
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 nettoyer le four.



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

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant quelques instants jusqu'à ce que la température du four passe en dessous de 75°C.

Éclairage du four

REMARQUE : les ampoules LED de cet appareil ne peuvent pas être remplacées par le client. En cas de défaillance d'une ampoule, contacter l'assistance téléphonique mentionnée à la fin de ce manuel.

Dépannage

Code d'erreur	Problème	Solution
E-01	La coupure thermique de sécurité a été activée.	Contacter l'assistance téléphonique.
E-04	Erreur de communication entre l'écran et l'alimentation.	Contacter l'assistance téléphonique.

Assistance téléphonique (numéro vert)

0800 733 030 france@kingfisherservice.com

PL Czyszczenie i konserwacja

Ostrzeżenie! Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda 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 należy pozostawiać substancji kwasowych (soku cytrynowego, octu) na elementach ze stali nierdzewnej.
- Do czyszczenia nie należy używać ciśnieniowych myjek parowych.
- Do czyszczenia nie należy używać czyścików drucianych.

Czyszczenie akcesoriów

Akcesoria należy czyścić gorącą wodą z dodatkiem detergentu, korzystając z 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 gąbki i gorącej wody z dodatkiem detergentu. Wytrzeć do sucha czystą szmatką.

Czyszczenie prowadnic bocznych

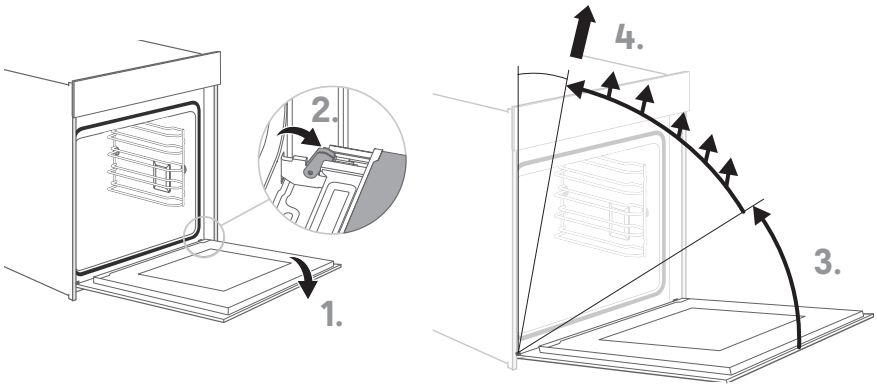
1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza urządzenia.
2. Wymontować prowadnice boczne w odwrotnej kolejności przedstawionej w krokach 06–07 w części „Montaż".
3. Oczyścić wszystkie części łagodnym detergentem i pozostawić do wyschnięcia.
4. Ponownie zamontować wszystkie prowadnice i akcesoria.

Czyszczenie drzwi piekarnika

OSTRZEŻENIE! Podczas demontowania nie należy 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 wyczucia 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.

Działanie wentylatora chłodzącego

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

Oświetlenie piekarnika

UWAGA: Żarówki LED nie są przeznaczone do samodzielnej wymiany. W przypadku awarii żarówki należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta, której numer znajduje się na końcu niniejszej instrukcji.

Rozwiązywanie problemów

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
E-01	Została włączona funkcja termicznego wyłącznika bezpieczeństwa.	Skontaktuj się z infolinią obsługi klienta.
E-04	Błąd komunikacji między wyświetlaczem a źródłem zasilania.	Skontaktuj się z infolinią obsługi klienta.

Infolinia obsługi klienta (numer bezpłatny)

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com

RO Îngrijire și întreținere

Avertisment! Opriți 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 ascuțite din metal, deoarece pot zgâria suprafața sau pot cauza deteriorarea sticlei.
- Nu lăsați niciodată substanțe acide (suc de lămâie, oțet) pe părțile din oțel inoxidabil.
- Nu folosiți aparate de spălat 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 delicat, 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 curată.

Curățați șinele laterale

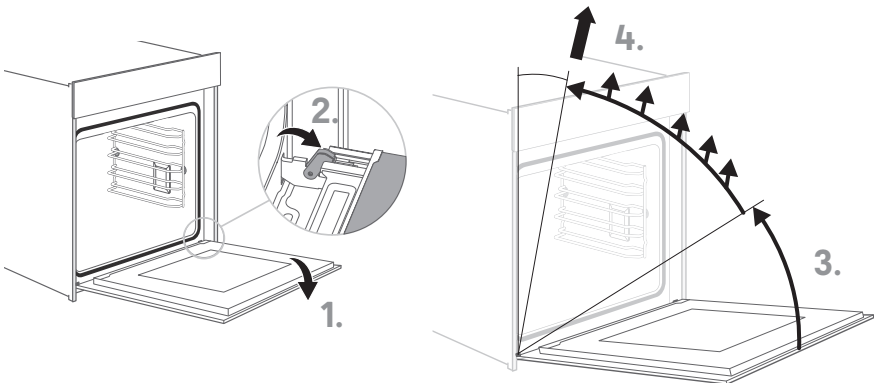
1. Scoateți toate accesoriile din interiorul aparatului.
2. Scoateți șinele laterale în ordinea inversă față de cea indicată la pașii 06-07 din secțiunea Instalare.
3. Curățați toate componentele cu un detergent slab și lăsați-le să se usuce.
4. Reinstalați toate șinele și accesoriile.

Curățarea ușii cuptorului

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

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 pentru a curăța cuptorul.



5. După curățare, montați la loc ușa, urmând pașii de mai sus în ordine inversă.

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.

Lumină cuptor

NOTĂ: Becurile cu LED nu pot fi înlocuite de client. În cazul unei defecțiuni a becului, vă rugăm să contactați linia de asistență clienți de la sfârșitul acestui manual.

Depanare

Cod de eroare	Problemă	Soluție
E-01	A fost activată funcția de întrerupere a termostatului de siguranță.	Contactați linia de asistență clienți.
E-04	Eroare de comunicare între afișaj și sursa de alimentare.	Contactați linia de asistență clienți.

Linia de Asistență Clienți (fără taxă suplimentară)

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com