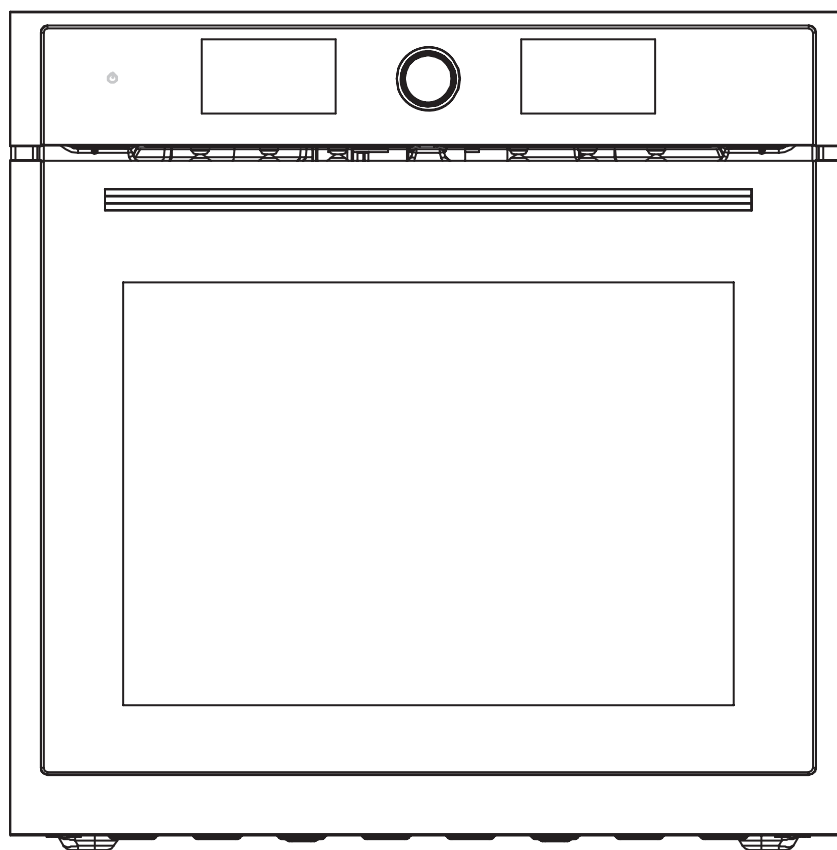


bamia



GHPY71

3663602434405



EN Contents
PL Zawartość

FR Contenu
RO Cuprins



Preparation

03

FR	Préparation	03
PL	Przygotowanie	03
RO	Pregătire	03



Installation

04

FR	Installation	04
PL	Montaż	04
RO	Instalare	04



Use

13

FR	Utilisation	22
PL	Użytkowanie	31
RO	Utilizare	41



Care and Maintenance

52

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



=



+

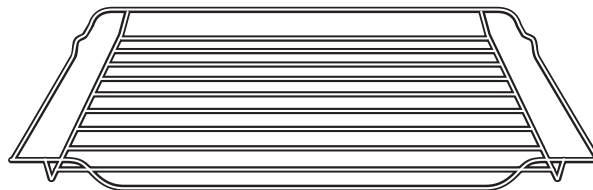
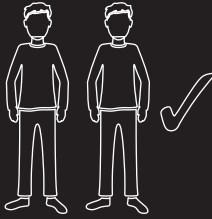


EN **IMPORTANT** - Please read carefully the separate safety guide before use.

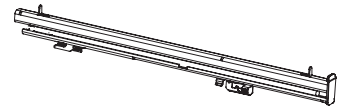
FR **IMPORTANT** : veuillez lire attentivement le guide de sécurité avant utilisation.

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

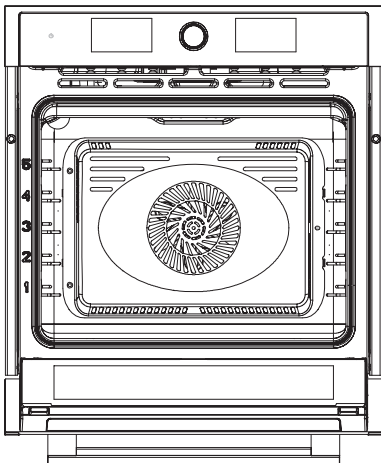
RO **IMPORTANT** - Citiți cu atenție ghidul separat privind siguranța înainte de utilizarea produsului.



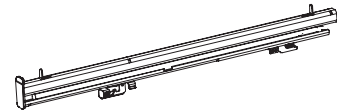
[02] x 2



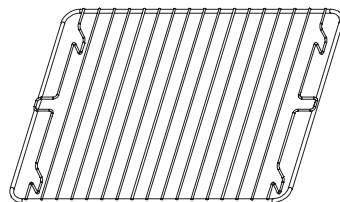
[03] x 1



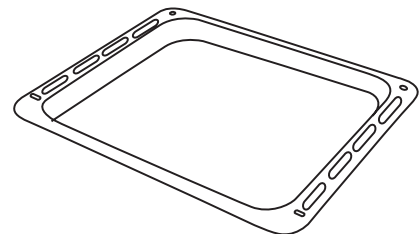
[01] x 1



[04] x 1



[05] x 1



[06] x 1



[07] x 2



[08] x 2



[09] x 2



EN Installation

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

FR Installation

- Cet appareil doit être correctement installé par une personne qualifiée, en suivant rigoureusement les instructions du fabricant.
- Avertissement : Risque de choc électrique ! L'alimentation électrique doit être coupée avant que l'appareil ne soit installé complètement.
- Seule une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies, peut installer l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte susceptible de blesser des personnes et des animaux et de provoquer des dommages.
- Vérifier l'emballage et s'assurer qu'il contient toutes les pièces énumérées.
- Choisir 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 vous vendez l'appareil, si vous le donnez, ou si vous le laissez lors de votre déménagement, assurez-vous de transmettre ce manuel de façon à ce que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec l'appareil et les avertissements de sécurité.

PL Montaż

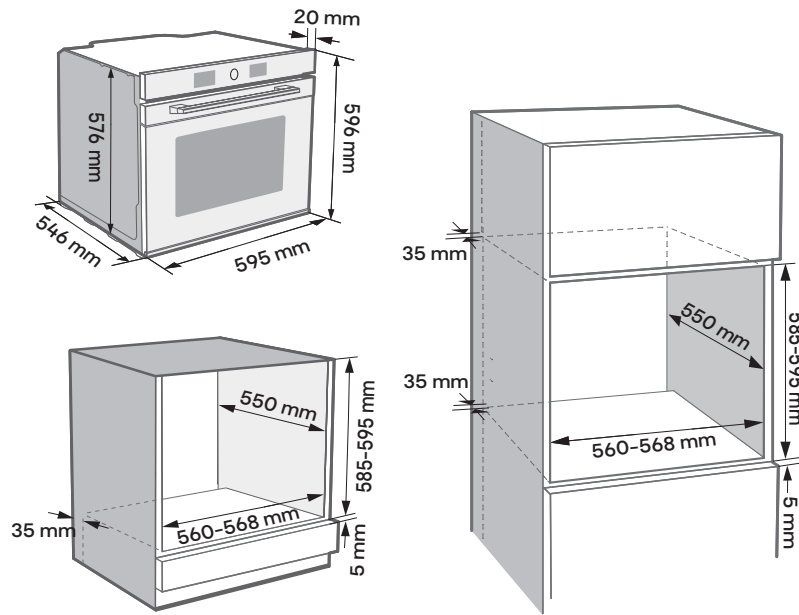
- **WAŻNE** – przed użyciem należy się uważnie zapoznać z dołączonymi oddzielnie informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa.
- To urządzenie musi zostać prawidłowo zamontowane przez wykwalifikowaną osobę, ściśle przestrzegającą instrukcji producenta.
- Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym! 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 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

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



01



EN Installation of Built-in Ovens

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

FR Installation de fours intégrables

- Afin d'être bien installé, cet appareil peut être monté sous le plan de travail dans un logement pour four ou dans un logement intégré au mobilier de cuisine.
- Attention ! Les panneaux des éléments de cuisine adjacents doivent être conçus à partir de matériaux résistants à la chaleur. La colle permettant de fixer le plastique stratifié aux meubles doit 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 circule autour du four.

PL Montaż piekarników do zabudowy

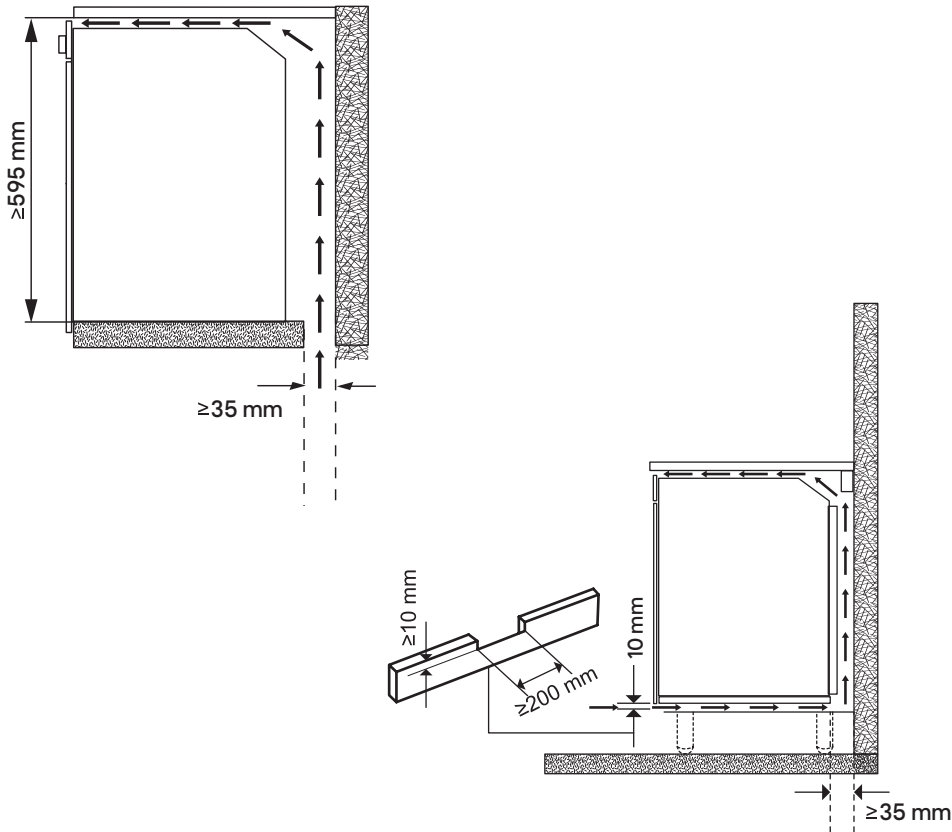
- Opiswane urządzenie można zamontować pod blatem w zabudowie kuchennej lub w wysokiej obudowie do piekarnika.
- Przestroga! Płyty sąsiednich szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury. Aby uniknąć delaminacji, klej mocujący laminat z tworzywa sztucznego do mebla musi być odporny temperaturę co najmniej 120°C. Urządzenie musi być umieszczone w szafce odpornej na wysokie temperatury.
- Należy zwrócić uwagę na minimalną wysokość montażu szafki kuchennej. Zwrócić uwagę na minimalne rozmiary otworów.
- Należy zdjąć tylną płytę szafki kuchennej, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza wokół piekarnika.

RO Instalarea cuptoarelor încorporate

- În vederea instalării corecte, acest aparat poate fi montat sub suprafața de lucru, într-o carcasă construită sau într-un dulap înalt de cuptor.
- Atenție! Panourile dulapurilor adiacente trebuie să fie fabricate din materiale termorezistente. În mod special, adezivul care fixează plasticul laminat de mobilier trebuie să suporte temperaturi de cel puțin 120 °C pentru a evita desprinderea părții laminate. Aparatul trebuie încadrat în dulapuri rezistente la temperaturi înalte.
- Asigurați-vă că respectați înălțimea minimă de instalare a dulapului de bucătărie. Acordați atenție dimensiunilor minime ale deschiderilor.
- Îndepărtați partea posterioară a dulapului de bucătărie pentru a asigura o circulație adecvată a aerului în jurul aparatului.



02



EN The diagram above shows the air circulation requirements including a slot that should be cut into the plinth if fitted.

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

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

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

PL Powyższy rysunek przedstawia wymaganą cyrkulację powietrza, w tym wymagane wycięcie w cokole.

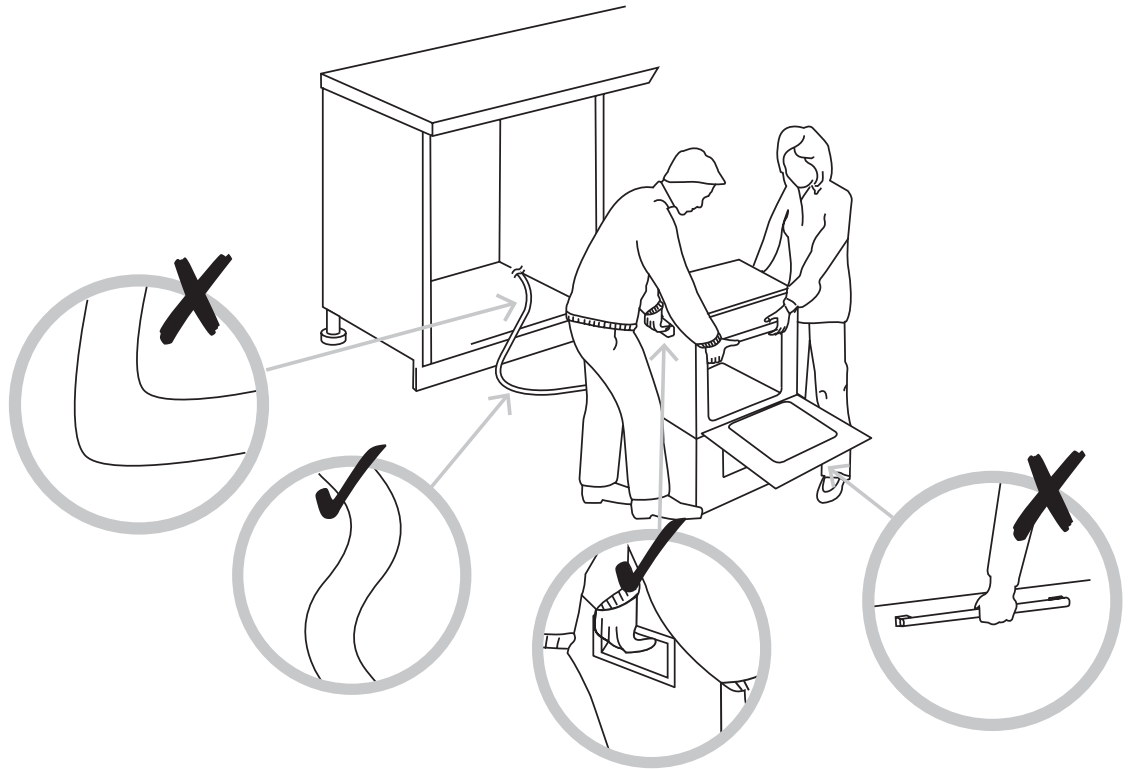
Przy instalacji piekarnika istotne jest zapewnienie prawidłowej cyrkulacji powietrza wokół urządzenia, co jest warunkiem jego prawidłowej pracy. Niedostateczna cyrkulacja powietrza znacznie utrudnia prawidłowe działanie urządzenia i może mieć wpływ na sąsiednie szafki z powodu wzrostu temperatury. Płyty szafek kuchennych sąsiadujących z piekarnikiem muszą być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury. Klej stosowany w szafkach wykonanych z forniru musi wytrzymywać temperaturę co najmniej 120°C. Należy zdjąć tylną płytę szafki kuchennej, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza wokół piekarnika.

RO Diagrama de mai sus indică cerințele privind circulația aerului, inclusiv o fantă care trebuie tăiată în plintă, dacă este montată.

Existența circulației adecvate a aerului în jurul aparatului este esențială la montare, pentru a asigura funcționarea corectă a aparatului. Circulația defectuoasă a aerului va dauna în mare măsură performanței aparatului și poate afecta dulapurile adiacente, din cauza temperaturilor înalte. Panourile mobile de bucătărie de lângă cuptor trebuie să fie fabricate dintr-un material rezistent la temperaturi înalte. Asigurați-vă că adezivul dulapurilor fabricate din furnir poate rezista la temperaturi de cel puțin 120 °C. Îndepărtați partea din spate a dulapului pentru a asigura circulația unui curent corespunzător de aer 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 le four par la poignée de la porte afin d'éviter des dommages potentiels au niveau du verre et des charnières.
Attention ! Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.
- PL Ważne:** Nie należy podnosić urządzenia, trzymając za uchwyt drzwi, aby uniknąć uszkodzenia szkła oraz zawiasów.
Przeostroga! 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 ținându-l de mânerul ușii, pentru a evita orice potențiale deteriorări ale sticlei și balamalelor.
Atenție! În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau persoane cu un nivel de calificare similar pentru evita o situație periculoasă.



04



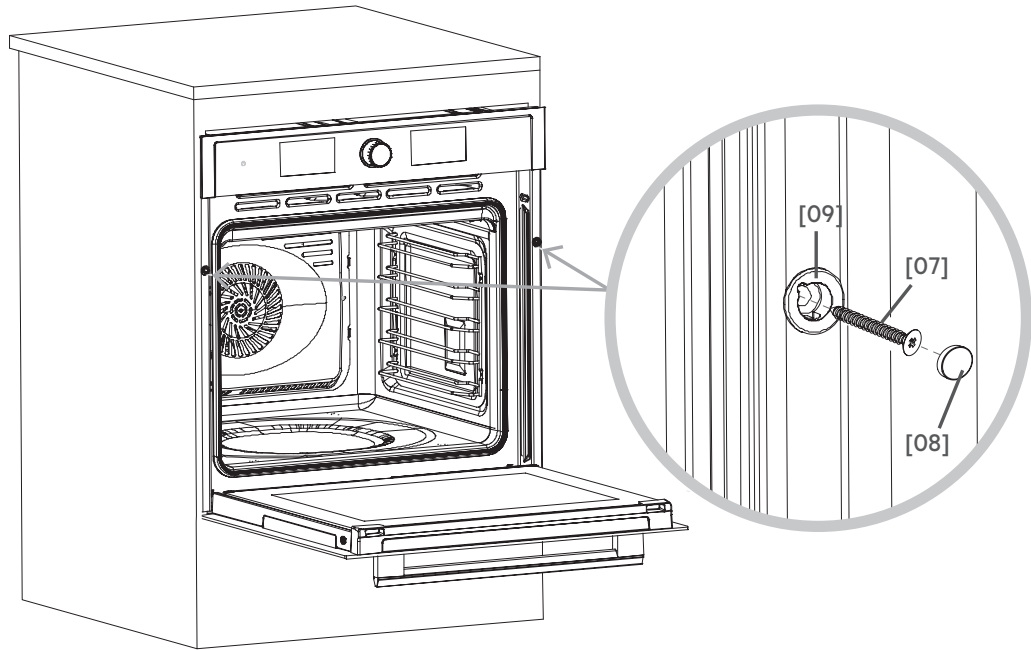
[07] x 2



[08] x 2



[09] x 2



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

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

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

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

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

Przeostroga: Nie dokręcać zbyt mocno śrub [07], aby uniknąć uszkodzenia piekarnika lub obudowy urządzenia – należy używać wyłącznie wkrętaka!

RO După așezarea cuptorului în interiorul carcasei, identificați cele două găuri din carcasa cuptorului și fixați-l în poziție, utilizând [07], [08] și [09].

Atenție: Nu strângeți excesiv șuruburile [07], pentru a evita deteriorarea cuptorului sau a carcasei - utilizați doar șurubelnița!



EN Electrical Installation

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

Direct Connection

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

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

The cable must not be bent or compressed.

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

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

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

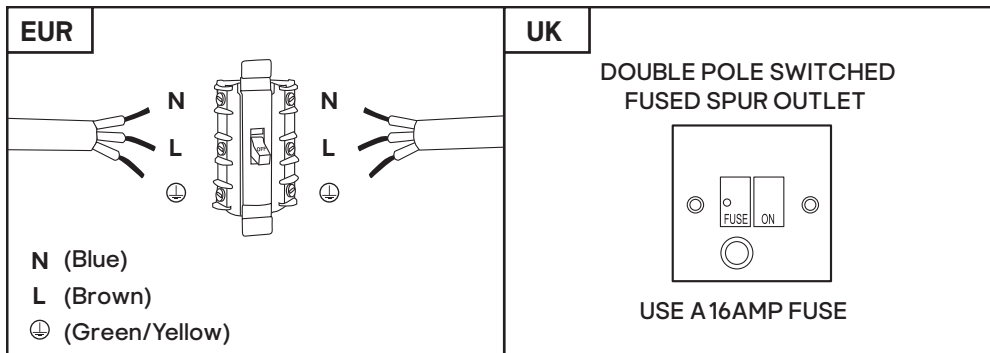
The Residual Current Device (RCD) must be rated at 16 Amps.

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

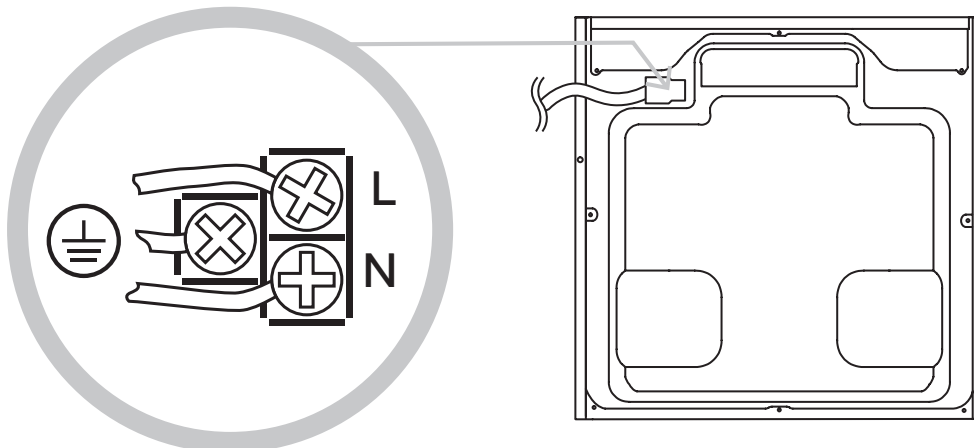
Brown = L - Live

Blue = N - Neutral

Green and Yellow = ⊕ - Earth



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





FR Installation électrique

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

Raccordement direct

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

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

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

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

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

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

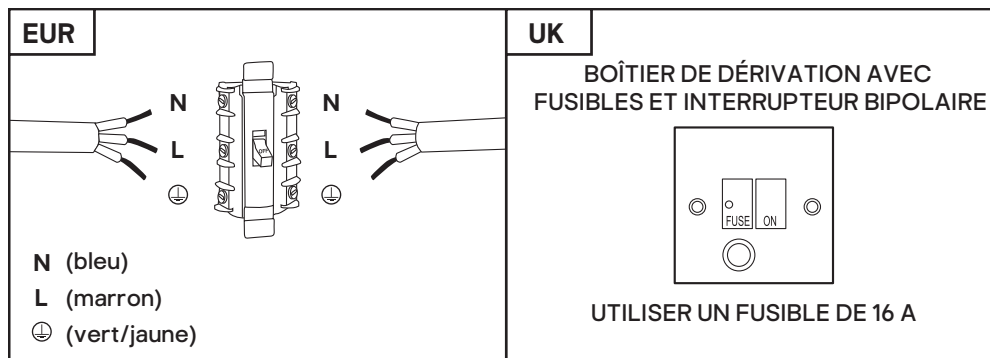
Le dispositif à courant résiduel (RCD) doit être de 16 ampères.

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

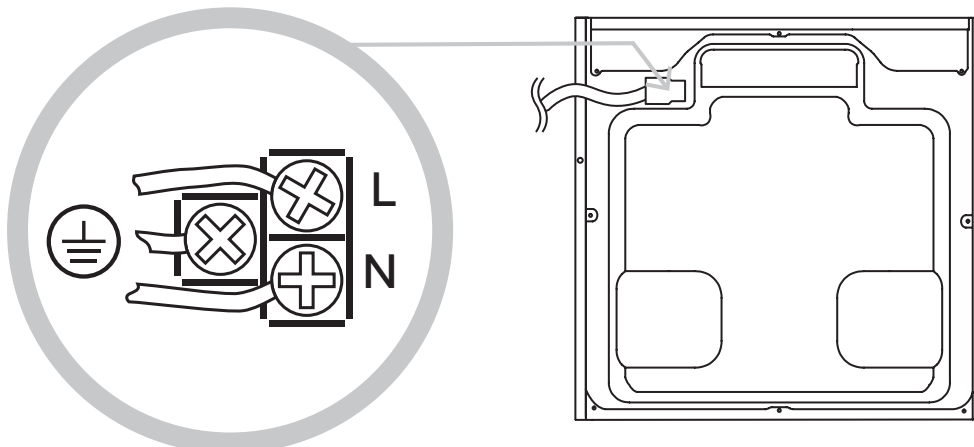
Marron = L - Phase

Bleu = N - Neutre

Vert et jaune = ⊕ - Terre



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





PL Instalacja elektryczna

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

Podłączenie bezpośrednie

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

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

Przewód nie może być zagięty ani przygnieciony.

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

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

Urządzenie jest wyposażone w 3-żyłowy przewód zasilania sieciowego, który należy podłączyć do sieci zasilającej za pośrednictwem przełącznika dwubiegunowego z odstępem między stykami każdego bieguna wynoszącym co najmniej 3 mm.

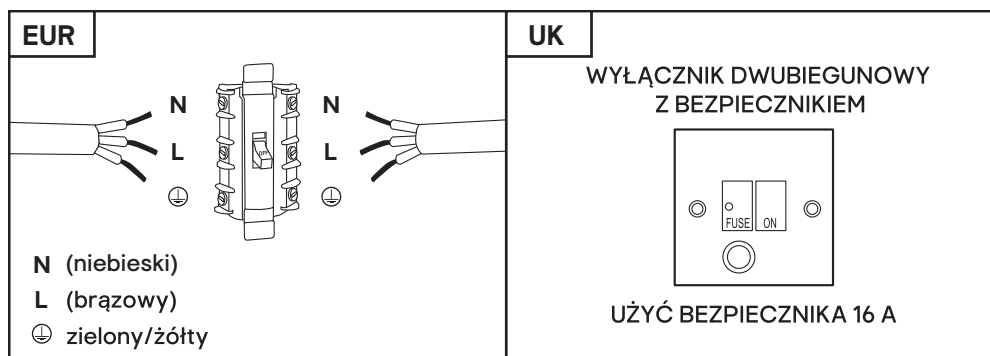
Wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) musi mieć wartość znamionową 16 A.

Żyły w przewodzie zasilania są oznaczone następującymi kolorami:

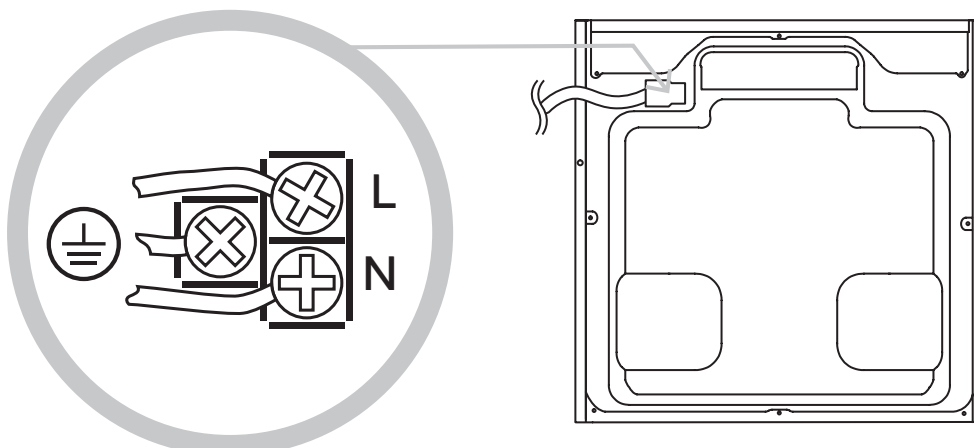
Brązowy = L – napięcie

Niebieski = N – neutralny

Zielono-żółty = ⊕ – uziemienie



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





RO Instalarea electrică

Toate operațiunile de instalare trebuie să fie realizate de o persoană competentă sau 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 este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service autorizat sau persoane cu un nivel de calificare similar, pentru a evita situațiile periculoase.

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

Aparatul este prevăzut cu un cablu de alimentare cu 3 fire și trebuie conectat la rețeaua electrică printr-un întrerupător bipolar, cu distanța pe fiecare conector de minim 3 mm.

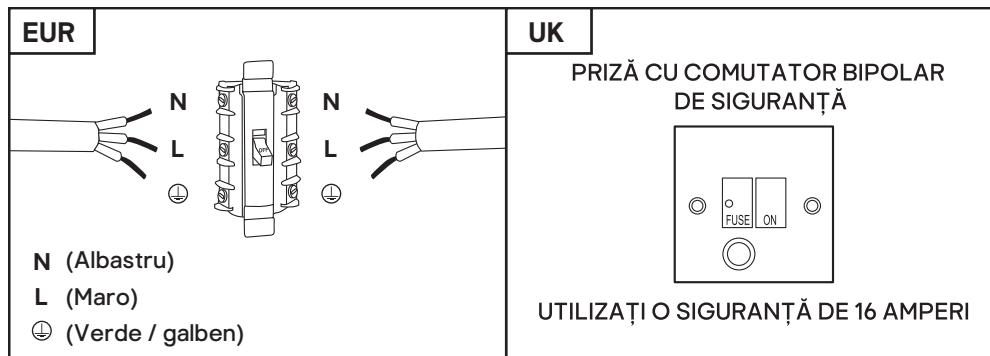
Dispozitivul de protecție la curent rezidual (RCD) trebuie să aibă 16 Amperi.

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

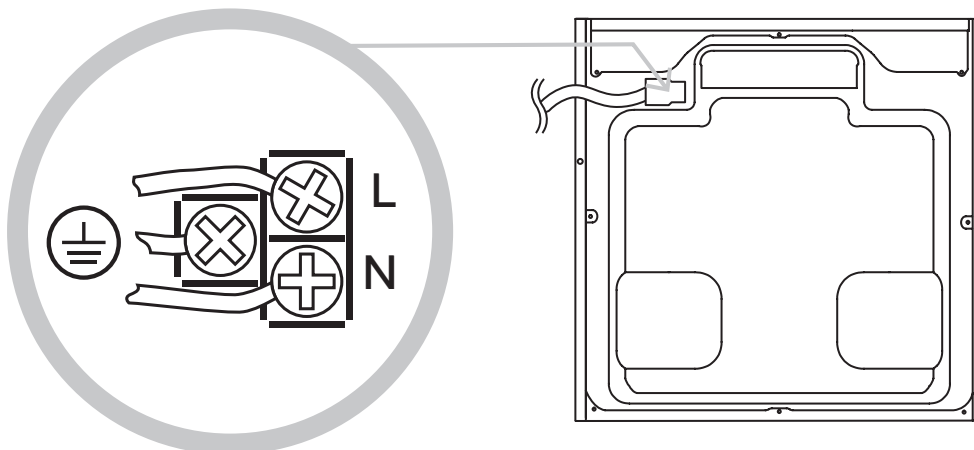
Maro = L - Fază

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 clienți - a se vedea sfârșitul secțiunii Îngrijire și întreținere, pentru detalii.



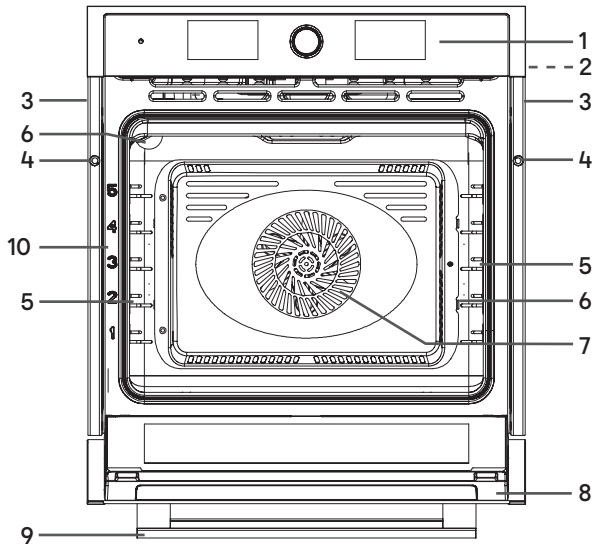


EN Before you start

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 Oven Description

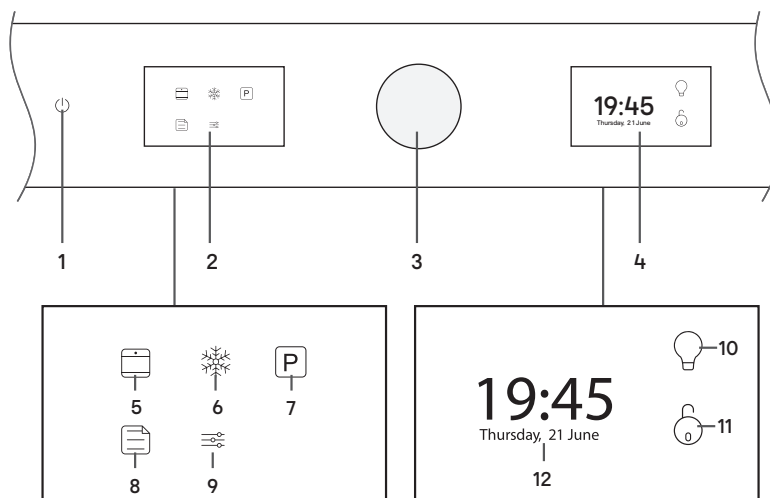


1	Control panel
2	Oven lamp (x 2)
3	Mains cable (at rear, not shown)
4	Fan
5	Carrying handles (x 2)
6	Door
7	Fixing holes (x 2)
8	Door handle
9	Side rails (x 2)
10	Shelf level markings

Note: This diagram may be slightly different from the layout of the appliance.

Shelf levels are numbered from the bottom up and levels 4 and 5 are used mainly for grilling and browning of food. Refer to the cooking guides provided throughout this manual to determine the appropriate shelf levels for your dishes.


EN Oven Control Panel





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

EN Turning the oven on and off

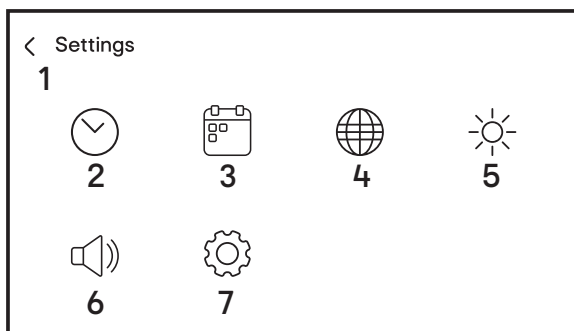
1. Touch the Master On/Off Key  once to turn on the oven, and once more to turn it off. The oven will beep once to confirm in each case.
2. After ten minutes of inactivity, the oven will automatically turn itself off.
3. Once the oven has started up, both touch screens will be displayed as above.

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

The increments in all modes:

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

MENU PAGE 1			
Icon	Mode	Temperature Range (default)	Description
	Standard	30-250°C (180°C)	Traditional static heat from upper and lower heating elements ensures that the foods remain moist when cooked for longer periods of time. Ideal for slow baked cakes and soufflés.
	Convection	50-250°C (160°C)	A heating element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. This mode is suitable for cakes, pastry and to roast meat when you want it well cooked on the outside and tender in the middle. No pre-heating is required when using this mode.
	ECO	140-240°C (140°C)	For energy-saving cooking. The temperature range of the thermostat is wider and drops to a lower temperature to save energy. The oven heats up to a higher temperature, then stops and switches back on at lower temperatures. The average temperature remains the same. Increment is 20°C in this mode.



	Fanned	50-250°C (160°C)	Combination of the fan and both heating elements provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Ideal for grilling or roasting large pieces of meat at a higher temperature.
	Grill	50-250°C (180°C)	Only the upper heating element is working. Best results are achieved by using the top shelf for smaller foods and a lower shelf for larger foods. Ideal for rapid cooking and browning.
	Grill & Fan	30-250°C (180°C)	The inner heating element and the upper heating element are both working together with the fan. Best results are achieved by using the top shelf for smaller foods and a lower shelf for larger foods. The fan lessens the strong heat from the upper heating element creating more even browning and heat distribution, without drying out foods. Ideal for rapid cooking and browning.
	Double grill	50-250°C (160°C)	The inner heating element and the upper heating element are both working. Ideal for grilling flat items and for browning foods.
	Bottom	140-240°C (140°C)	Only the lower heating element is working. Ideal for pies or pastries where a crispy base is desired. Also suitable for slow cooking of stews and casseroles.

MENU PAGE 2

Swipe left to access.


	Slow cook	80-120°C (100°C)	The upper and lower heating elements are both working at a lower heat level. Ideal for slow cooking tender and juicy meats.
	Preserve	60-100°C (75°C)	Use this mode to keep food hot for short periods.
	Warm plate	30-70°C (50°C)	Use this mode to warm ceramic plates and dishes before serving.
	Dry	50-150°C (110°C)	Ideal for drying small pieces of fruit, vegetables or herbs.
	Pizza	50-250°C (180°C)	Ideal for pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The lower element and circular convection element are both used.


Practical cooking advice


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


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




	CONVECTION		
Small cakes (single layer)	165-170	2	16-19
Sponge cake	160-165	2	20-25
Pizza	170-175	2	18-23
Apple yeast cake (single layer)	170-175	2	25-50
Small cakes (double layer)	165-170	2 (deep tray) 4 (shallow tray)	20-23
Apple yeast cake (double layer)	170-175	2 (deep tray) 4 (shallow tray)	65-75

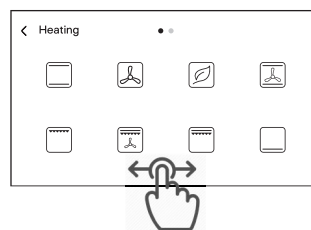
	GRILL		
Toast	240	3	4-5
Beef steak	240	2	15+

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

	DOUBLE GRILL		
Toast	240	4	6-8


Choosing a Cooking Mode

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



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

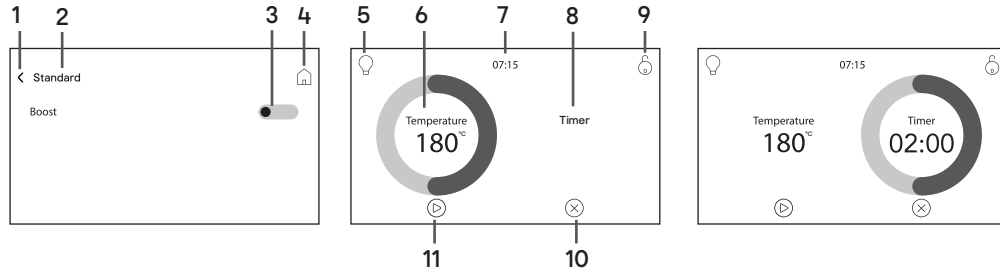
TURN AND TOUCH

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



Cooking Mode Controls

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



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

Adjusting the temperature

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

Adjusting the timer (optional)

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

Setting the Boost

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

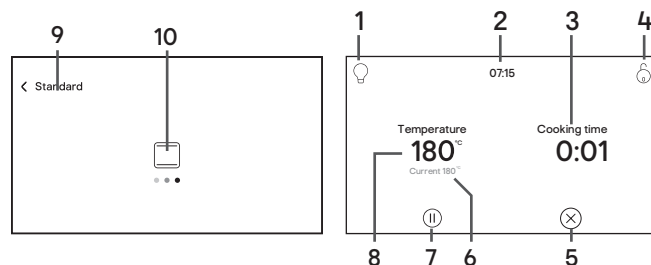
Note: This function is not available in every Cooking Mode.

Start cooking

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

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

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





1	Oven Light Key (orange when on)	6	Internal oven temperature (does not show when selected temperature has been reached)
2	Current 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.
3	Timer When set: Shows remaining time When not set: Shows current cooking time	8	Selected cooking temperature
4	Child Lock Key	9	Selected Cooking Mode
5	Stop Cooking Key	10	Cooking in progress

Stop cooking

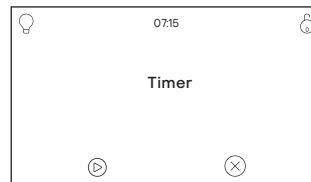
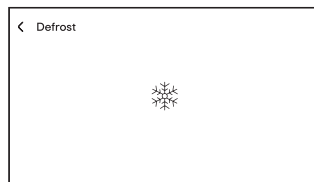
Touch the Stop Cooking Key  at any time to turn the oven off and cancel the timer.






Using Defrost





To defrost manually

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



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

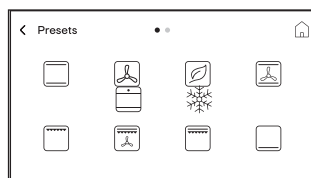
To defrost using the Timer:

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



Presets

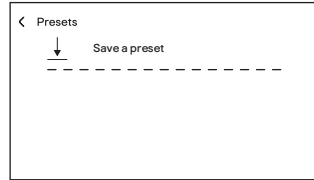
You can create and save up to twelve user presets for your favourite settings which can be used at any time. Each preset can include the Cooking or Defrosting Mode, temperature and cooking time.
Note: If the Cooking Mode Key is chosen, select the required Cooking Mode from the two screens in the usual way.



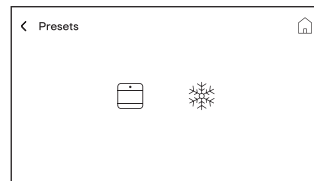


Creating a Preset

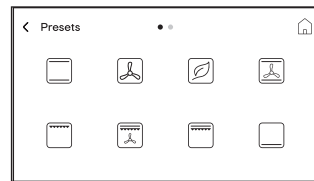
1. From the Main Menu touch the Presets Key .
2. Touch the “Save a preset” Key .



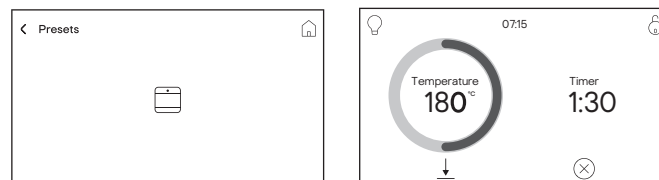
3. On the Left Touch Screen select the Cooking Mode Key  or Defrost Mode Key .





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

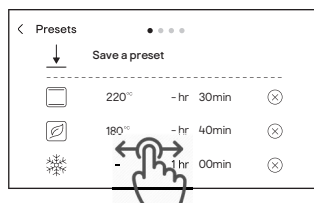


4. On the Right Touch Screen select the Temperature and Time required, for example: Standard Mode, 180°C, 01:30.

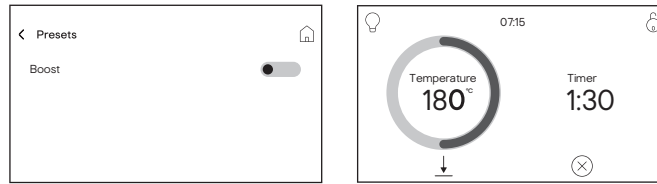



5. Touch the “Save a preset” Key  to store this to memory.
6. The Preset number created will be displayed on the screen; touch the Tick  to exit and the Preset is shown in the Left Touch Screen.

Using a Preset






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



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

Deleting a Preset

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

Child Lock

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

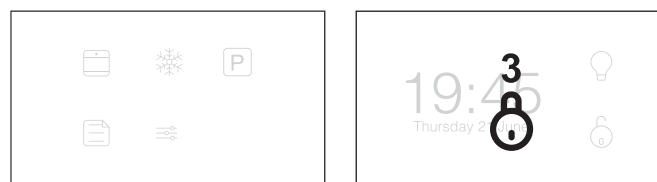
To Lock

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



To Unlock

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



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



EN Use

PL Użytkowanie

FR Utilisation

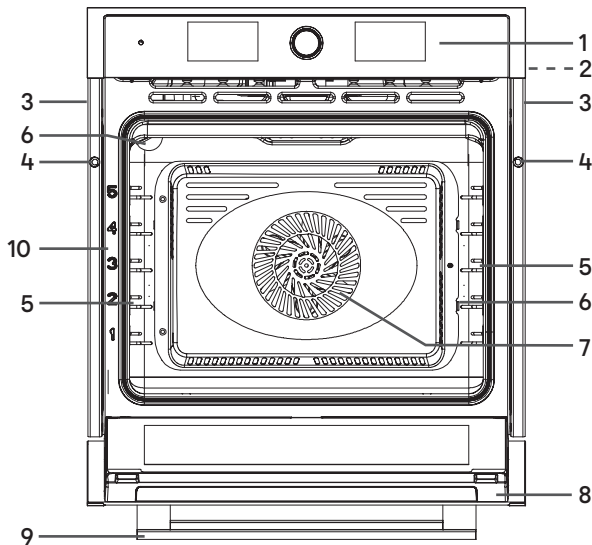
RO Utilizare

FR Avant de commencer

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

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

FR Description du four

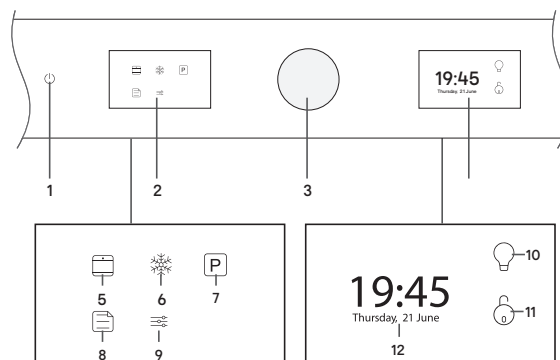


1	Panneau de commande
2	Lampe du four (x 2)
3	Câble secteur (à l'arrière, non illustré)
4	Ventilateur
5	Poignées de transport (x 2)
6	Porte
7	Trous de fixation (x 2)
8	Poignée de porte
9	Rails latéraux (x 2)
10	Repères de niveau de la grille

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

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

FR Panneau de commande du four



1	Touche principale de marche/arrêt	7	Touche de fonction pyrolyse
2	Écran tactile gauche	8	Touche de mode pré-réglages
3	Bouton de commande 360° (Appuyer pour éjecter ou masquer)	9	Touche principale de réglages
4	Écran tactile droit	10	Touche d'éclairage du four
5	Touche de mode de cuisson	11	Touche de verrouillage enfant
6	Touche de mode décongélation	12	Affichage de la date et de l'heure




FR Allumage et arrêt du four

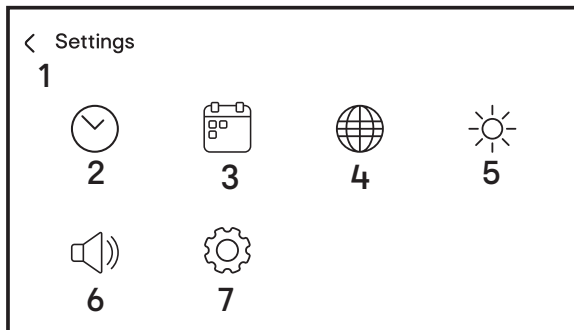
1. Appuyer sur la touche principale de marche/arrêt une fois pour allumer le four, et une fois de plus pour l'éteindre. Le four émet un signal sonore pour confirmer dans chaque cas.
2. Après dix minutes d'inactivité, le four s'éteint automatiquement.
3. Une fois que le four a démarré, les deux écrans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

FR Utilisation des écrans tactiles

Configuration du four pour la première utilisation

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

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



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 et 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 et 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 et 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 et la commande apparaît 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 et la commande apparaît 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 et le message de réinitialisation apparaît sur l'écran tactile droit.
2. Appuyer sur la coche ou la croix pour réinitialiser ou annuler et retourner au menu de réglage.

FR Utilisation du four

Avant la première utilisation

- Retirer tous les autocollants, films de protection de surface et matériaux d'emballage.
- Retirer tous les accessoires et les supports latéraux de la cavité.
- Nettoyer la cavité de l'appareil et tous les accessoires tel que décrit 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 : garder la cuisine bien aérée au cours de cette première utilisation pour aider à disperser les odeurs produites. Garder les portes de la cuisine fermées et s'assurer que les enfants et les animaux domestiques ne sont pas présents.



Modes de cuisson

Les incréments dans tous les modes :

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

MENU PAGE 1			
Icône	Mode	Gamme de température (par défaut)	Description
	Standard	30-250°C (180°C)	La chaleur statique traditionnelle des éléments chauffants supérieurs et inférieurs garantit que les aliments demeurent humides lorsqu'ils sont cuits pendant de longues périodes. Idéal pour des gâteaux et soufflés cuits lentement.
	Convection	50-250°C (160°C)	Un élément chauffant situé autour du ventilateur de convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour une cuisson à convection. En mode de convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air à l'intérieur du four et procure une chaleur uniforme pour la cuisson. Ce mode est approprié pour les gâteaux et les pâtisseries mais aussi pour les rôtis lorsque vous les désirez bien cuits sur l'extérieur et tendres à l'intérieur. Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser ce mode.
	ÉCO	140-240°C (140°C)	Pour une cuisson économe en énergie. La gamme de température du thermostat est plus grande et chute à une température plus basse pour économiser de l'énergie. Le four chauffe jusqu'à une température plus élevée, puis s'arrête et bascule ensuite sur des températures inférieures. La température moyenne reste la même. L'incrément de ce mode est de 20°C.
	Ventilé	50-250°C (160°C)	Le fonctionnement combiné du ventilateur et des deux éléments chauffants assure une pénétration uniforme de la chaleur, ce qui permet une économie d'énergie atteignant 30 à 40%. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore juteux à l'intérieur. Idéal pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée.



	Grill	50-250°C (180°C)	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 des aliments plus grands. Idéal pour une cuisson rapide et pour dorer les aliments rapidement.
	Grill et ventilateur	30-250°C (180°C)	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 des aliments plus grands. Le ventilateur réduit la forte chaleur de l'élément chauffant supérieur pour dorer équitablement les aliments et pour une distribution de chaleur plus uniforme, sans dessécher les aliments. Idéal pour une cuisson rapide et pour dorer les aliments rapidement.
	Grill grande surface	50-250°C (160°C)	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	140-240°C (140°C)	Seul l'élément chauffant inférieur fonctionne. Idéal pour les tartes ou pâtisseries où une base croustillante est souhaitée. Convient également pour la cuisson lente de ragoûts et de plats mijotés.

MENU PAGE 2

Balayer vers la gauche pour y accéder.


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


Conseils de cuisson pratiques


- Cet appareil offre un vaste choix de solutions permettant de faire cuire n'importe quel type d'aliments de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à faire le meilleur usage de cet appareil de cuisson polyvalent ; les instructions suivantes ne sont qu'une recommandation pouvant varier selon vos besoins personnels.
- Lire les informations sur l'emballage alimentaire pour connaître la température et le temps de cuisson recommandés. Une fois familiarisé avec les performances de l'appareil, les températures et le temps peuvent être modifiés afin de les adapter à vos goûts personnels.
- Vérifier que les aliments congelés sont complètement décongelés avant la cuisson, sauf 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 à la levure	185-195	4	25-50



	CONVECTION		
Petits gâteaux (un seul étage)	165-170	2	16-19
Génoise	160-165	2	20-25
Pizza	170-175	2	18-23
Petits gâteaux (double étage)	170-175	2	25-50
Gâteau aux pommes et à la levure (un seul étage)	165-170	2 (plaque profonde) 4 (plaque peu profonde)	20-23
Apple yeast cake (double layer)	170-175	2 (plaque profonde) 4 (plaque peu profonde)	65-75

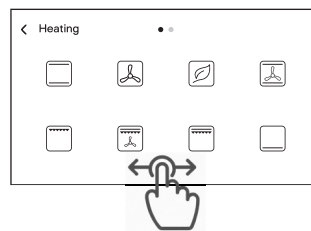
	GRILL		
Toast	240	3	4-5
Bifteck	240	2	15+

	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		
Toast	240	4	6-8

Choix d'un mode de cuisson

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



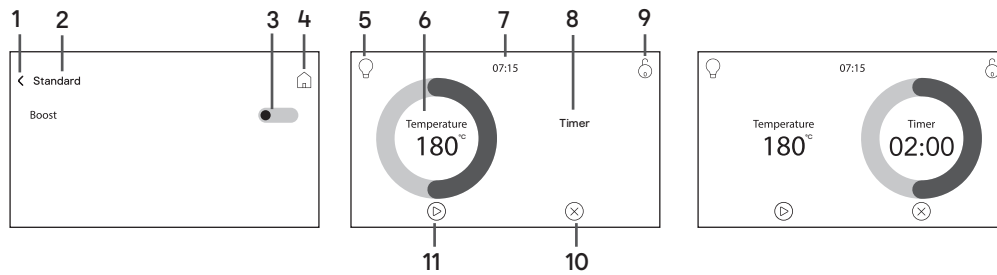
- Appuyer sur l'icône du mode de cuisson requis à partir du tableau ci-dessus et les deux écrans affichent désormais toutes les commandes individuelles disponibles pour ce mode.

TOURNER ET APPUYER

Conseil rapide : À partir du menu principal, il suffit de tourner le bouton de commande 360° dans le sens horaire ou anti-horaire pour avoir un accès instantané au mode de cuisson Standard à sa température par défaut de 180°C. Appuyer sur la touche de démarrage de cuisson et le four démarre instantanément.

Commandes du mode de cuisson

Écran tactile gauche	Écran tactile droit	
Commande boost (le cas échéant)	Cadran de température	Cadran de minuterie



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

Réglage de la température

- Éjecter 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.
- Lorsque le temps sélectionné est écoulé, le four continue d'émettre un signal sonore pendant une minute ou jusqu'à ce que la coche « Minuterie finie » soit touchée sur l'écran. REMARQUE : cela va couper le four. Appuyer sur la touche d'arrêt de cuisson deux fois pour revenir au menu principal.

Réglage boost

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

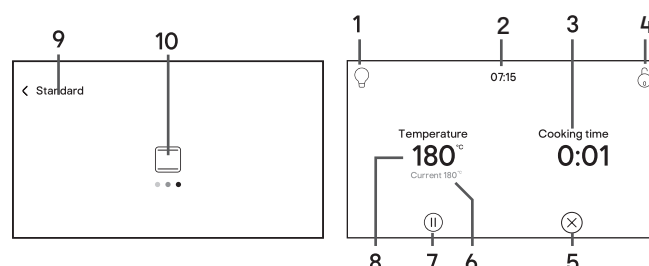
Remarque : cette fonction n'est pas disponible dans chaque mode de cuisson.

Démarrage de la cuisson

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

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

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





1	Touche d'éclairage du four (orange s'il fonctionne)	6	Température interne du four (ne s'affiche pas quand la température sélectionnée est atteinte)
2	Temps 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.
3	Minuterie Lorsqu'elle est réglée : affiche le temps restant Lorsqu'elle n'est pas réglée : affiche le temps de cuisson actuel	8	Température de cuisson sélectionnée
4	Touche de verrouillage enfant	9	Mode de cuisson sélectionné
5	Touche d'arrêt de cuisson	10	Cuisson en cours

Arrêt de la cuisson

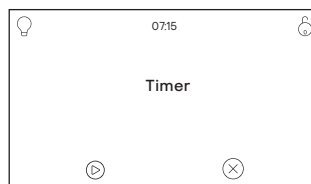
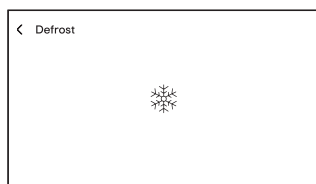
Appuyer sur la touche d'arrêt de cuisson à tout moment pour éteindre le four et annuler la minuterie.



Utilisation de la décongélation

Décongélation manuelle

1. À partir du menu principal, sélectionner la touche de décongélation pour accéder au menu de décongélation. Une option s'affiche sur l'écran tactile gauche et les options de minuterie s'affichent sur l'écran tactile droit. 07:15 Minuterie



2. Appuyer sur la touche de démarrage pour commencer la décongélation, et appuyer sur la touche d'arrêt pour terminer. Le temps de décongélation s'affiche sur l'écran droit.
3. Il est possible d'appuyer sur la touche de pause au cours de la décongélation pour l'arrêter temporairement et d'appuyer sur la grande icône Pause pour recommencer à nouveau.

Décongélation à l'aide de la minuterie

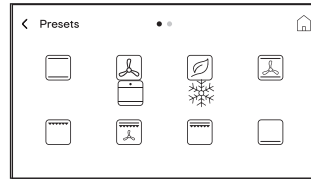
1. À partir du menu principal, sélectionner la touche de décongélation pour accéder au menu de décongélation. Une option s'affiche sur l'écran tactile gauche et les options de minuterie s'affichent sur l'écran tactile droit.
2. Appuyer sur l'icône Minuterie sur l'écran tactile droit et tourner le bouton de commande principal 360° pour définir le temps de décongélation requis.
3. Appuyer sur la touche de démarrage pour commencer la décongélation et la minuterie commence son compte à rebours. Appuyer sur la touche Stop pour terminer plus tôt.
4. Il est possible d'appuyer sur la touche de pause au cours de la décongélation pour l'arrêter temporairement et d'appuyer sur la grande icône Pause pour recommencer à nouveau.



Préréglages

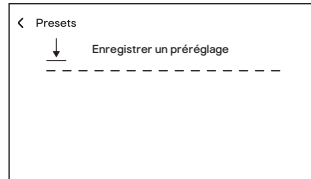
Il est possible de créer et de sauvegarder jusqu'à 12 préréglages d'utilisateur pour les réglages favoris qui peuvent être utilisés à tout moment. Chaque préréglage peut comprendre le mode de cuisson ou de décongélation, la température et le temps de cuisson.

Remarque : si la touche de mode de cuisson est choisie, sélectionner le mode de cuisson requis à partir des deux écrans comme habituellement.

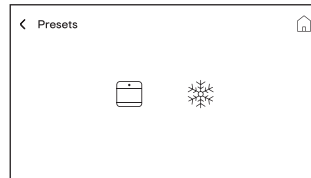


Création d'un préréglage

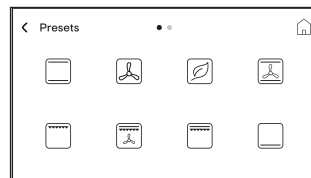
1. À partir du menu principal, appuyer sur la touche Préréglages.
2. Appuyer sur « Enregistrer un préréglage ».



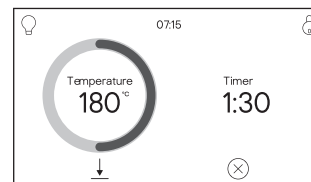
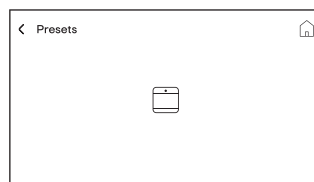
3. Sur l'écran tactile gauche, sélectionner la touche de mode de cuisson ou la touche de mode de décongélation.



Remarque : si la touche de mode de cuisson est choisie, sélectionner le mode de cuisson requis à partir des deux écrans comme habituellement.

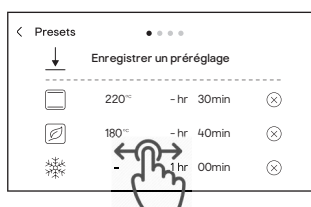


4. Sur l'écran tactile droit, sélectionner la température et le temps requis, par exemple : Mode Standard, 180°C, 01:30.



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

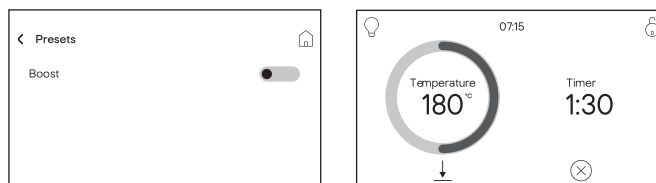
Utilisation d'un préréglage



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

Suppression d'un préréglage

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

Verrouillage enfant

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

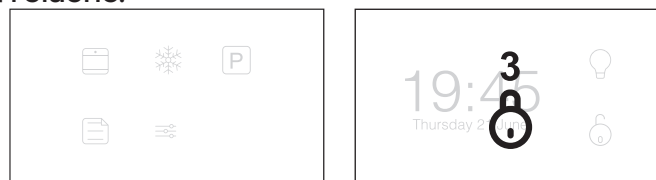
Pour verrouiller

Appuyer sur le cadenas et 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.



REMARQUE : il est toujours possible d'éteindre le four avec la touche de marche/arrêt lorsque le verrouillage enfant est actif. En cuisinant, cela arrête également le four et le verrouillage enfant reste actif lorsque le four est rallumé.



EN Use

PL Użytkowanie

FR Utilisation

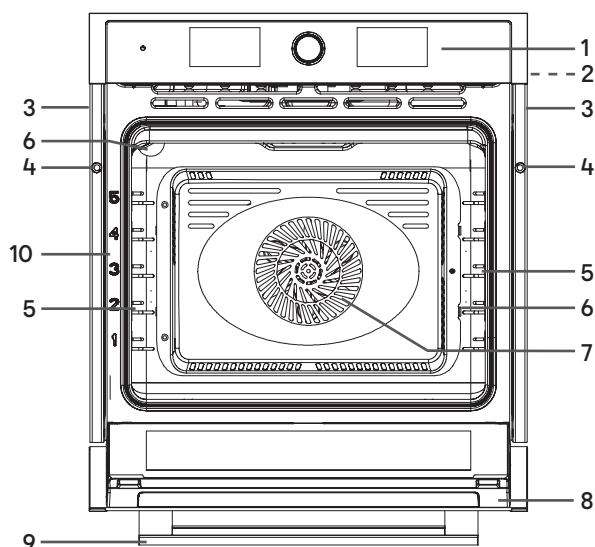
RO Utilizare

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 użytku.

PL Opis piekarnika

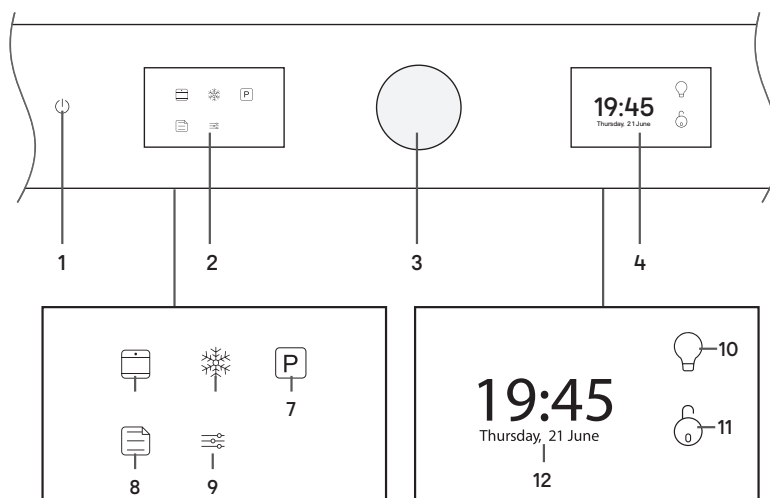


1	Panel sterowania
2	Oświetlenie piekarnika (x2)
3	Przewód zasilający (z tyłu, nie przedstawiono)
4	Wentylator
5	Uchwyty (x2)
6	Drzwi
7	Otwory mocujące (x2)
8	Uchwyt drzwi
9	Szyny boczne (x2)
10	Oznaczenia poziomów półek

Uwaga: Wygląd posiadanego urządzenia może nieco odbiegać od przedstawionego na rysunku.

Poziomy półki są ponumerowane od dołu do góry, a poziomy 4 i 5 są używane głównie do grillowania i opiekania żywności. Odpowiednie poziomy półki dla konkretnych naczyń podano we wskazówkach kulinarnych zawartych w niniejszej instrukcji.

PL Panel sterowania piekarnika





1	Główny przycisk wł./wył.	7	Przycisk Funkcja pirolityczna
2	Lewy ekran dotykowy	8	Przycisk Tryb ustawień wstępnych
3	Pokrętło sterujące 360° (nacisnąć, aby wysunąć lub wsunąć)	9	Przycisk Ustawienia główne
4	Prawy ekran dotykowy	10	Przycisk oświetlenia piekarnika
5	Przycisk Tryb gotowania	11	Przycisk Blokada rodzicielska
6	Przycisk Tryb rozmrażania	12	Wyświetlanie godziny i daty

ww

PL Włączanie i wyłączanie piekarnika

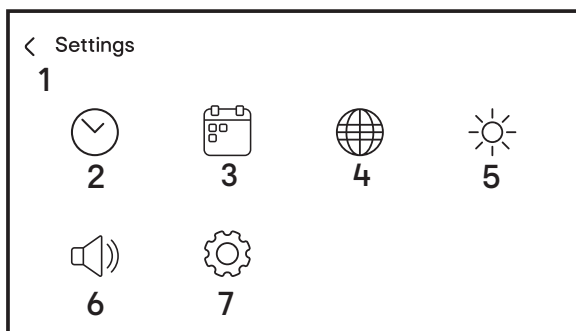
1. Dotknąć raz przycisku głównego wł./wył., aby włączyć piekarnik, a następnie jeszcze raz, aby go wyłączyć. Piekarnik za każdym razem wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, aby potwierdzić wybór.
2. Po dziesięciu minutach bezczynności piekarnik automatycznie się wyłączy.
3. Po uruchomieniu piekarnika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

PL Korzystanie z ekranów dotykowych

Przygotowanie piekarnika do pierwszego użycia

W menu głównym lewego ekranu dotykowego dotknąć przycisku Ustawienia główne.

UWAGA: Podczas wykonywania różnych funkcji, takich jak zmiana ustawień, prawy ekran dotykowy przyciemnia się. Jest to zjawisko normalne.



1	Przycisk Wyjście z ustawień głównych
2	Przycisk Zegar
3	Przycisk Data
4	Przycisk Język
5	Przycisk Jasność wyświetlacza
6	Przycisk Głośność
7	Przycisk Przywracanie ustawień fabrycznych

Ustawianie godziny

1. Dotknąć przycisku Zegar. Na prawym ekranie dotykowym pojawią się godziny i minuty.
2. Obracać pokrętło sterujące 360°, aby wybrać godziny w zakresie 0–23.
3. Dotknąć wyświetlanych minut i obrócić pokrętło sterujący 360°, aby wybrać minuty w zakresie od 0 do 59.
4. Dotknąć dwukrotnie symbolu wyboru, aby zapisać godzinę.

Ustawianie daty

1. Dotknąć przycisku Data. Na prawym ekranie dotykowym zostanie wyświetlony dzień, miesiąc i rok.
2. Przesunąć palcem w górę lub w dół w każdej kolumnie, aby wybrać prawidłową datę.
3. Dotknąć dwukrotnie symbolu wyboru, aby zapisać datę.

Ustawianie języka

1. Dotknąć przycisku Język. Na prawym ekranie dotykowym zostaną wyświetlone opcje kraju.
2. Przesunąć palcem w górę lub w dół, aby wybrać dany język.
3. Dotknąć dwukrotnie symbolu wyboru, aby zapisać język.



Ustawianie jasności wyświetlacza

1. Dotknąć przycisku Jasność wyświetlacza. Na prawym ekranie dotykowym pojawi się pokrętło sterujące.
2. Obrócić pokrętło sterujące 360°, aby wybrać jasność w zakresie od 0 do 9. Jasność domyślna wynosi 8.
3. Dotknąć dwukrotnie symbolu wyboru, aby zapisać jasność.

Ustawianie głośności alarmu

1. Dotknąć przycisku Głośność główna. Na prawym ekranie dotykowym pojawi się pokrętło sterujące.
2. Obrócić pokrętło sterujące 360°, aby wybrać głośność w zakresie od 0 do 3. Domyślna głośność wynosi 3.
3. Dotknąć dwukrotnie symbolu wyboru, aby zapisać głośność.

Przywracanie ustawień fabrycznych

1. Dotknąć przycisku Przywracanie ustawień fabrycznych. Na prawym ekranie dotykowym pojawi się pokrętło sterujące.
2. Dotknąć symbolu wyboru lub krzyżyka, aby zresetować lub anulować wybór i powrócić do menu ustawień.

PL Korzystanie z piekarnika

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie naklejki, folie ochronne i materiały pakunkowe.
- Wyjąć wszystkie akcesoria i boczne półki z komory.
- Wyczyścić komorę urządzenia i wszystkie akcesoria zgodnie z opisem w części Czyszczenie i konserwacja.
- Włączyć piekarnik, wybrać tryb standardowy i ustawić temperaturę na 250°C. Zamknąć drzwi i pozostawić włączony piekarnik na jedną godzinę, aby usunąć pozostałości po procesie produkcji. (Patrz część „Wybór trybu gotowania” poniżej).

WAŻNE: Podczas pierwszego użycia należy zapewnić w kuchni dobrą wentylację, aby rozproszyć wytwarzane zapachy. Drzwi kuchni muszą być zamknięte, a w pomieszczeniu tym nie powinny znajdować się dzieci ani zwierzęta.



Tryby gotowania

Przyrosty we wszystkich trybach:

Ustawiona temperatura	Przyrost
poniżej 100°C	1°C
powyżej 100°C	5°C





STRONA MENU 1			
Ikona	Tryb	Zakres temperatur (domyślnie)	Opis
	Standard	30-250°C (180°C)	Standardowe, statyczne ciepło emitowane przez górne i dolne elementy grzejne sprawia, że potrawy pozostają wilgotne podczas pieczenia przez dłuższy czas. Idealne do powolnego pieczenia ciast i sufletów.
	Konwekcja	50-250°C (160°C)	Element grzejny wokół wentylatora konwekcyjnego stanowi dodatkowe źródło ciepła do konwekcyjnego przygotowywania potrawy. W trybie konwekcji wentylator automatycznie włącza się w celu usprawnienia obiegu powietrza w piekarniku i zapewnienia równomiernego rozkładu ciepła. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciast i mięs, jeśli mają być wypieczone na zewnątrz i miękkie w środku. W tym trybie nie jest wymagane wstępne podgrzewanie.
	ECO	140-240°C (140°C)	Do gotowania energooszczędnego. Zakres temperatur termostatu jest szerszy i spada do niższej temperatury, aby zaoszczędzić energię. Piekarnik rozgrzewa się do wyższej temperatury, a następnie wyłącza się i włącza ponownie przy niższych temperaturach. Średnia temperatura pozostaje taka sama. W tym trybie przyrost wynosi 20°C.
	Wentylator	50-250°C (160°C)	Połączenie wentylatora i obu elementów grzejnych zapewnia bardziej równomierne przenikanie ciepła, gwarantując oszczędność energii na poziomie 30-40%. Potrawy są nieco przyrumienione na zewnątrz i nadal wilgotne w środku. Idealnie nadaje się do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa w wyższej temperaturze.
	Grill	50-250°C (180°C)	Włączony zostaje tylko górny element grzejny. Najlepsze rezultaty uzyskuje się, używając górnej półki do mniejszych potraw i dolnej półki do większych potraw. Idealne rozwiązanie do szybkiego gotowania i przyrumieniania.
	Grill i wentylator	30-250°C (180°C)	Działa wewnętrzny i górny element grzejny oraz wentylator. Najlepsze rezultaty uzyskuje się, używając górnej półki do mniejszych potraw i dolnej półki do większych potraw. Wentylator ogranicza silny strumień ciepła z górnego elementu grzejnego, zapewniając bardziej równomierne przyrumienienie i rozkład ciepła, bez wysuszenia żywności. Idealne rozwiązanie do szybkiego gotowania i przyrumieniania.
	Grill podwójny	50-250°C (160°C)	Działa wewnętrzny i górny element grzejny. Idealny do grillowania płaskich potraw oraz do opiekania potraw.
	Dół	140-240°C (140°C)	Włączony zostaje tylko dolny element grzejny. Idealne rozwiązanie do pieczenia tortów i ciast, które mają mieć chrupiący spód. Nadaje się również do powolnego gotowania potraw duszonych i zapiekanek.
STRONA MENU 2			
Przesunąć palcem w lewo, aby uzyskać dostęp.			
	Powolne gotowanie	80-120°C (100°C)	Działa górny i dolny element grzejny przy niższym poziomie ogrzewania. Idealne rozwiązanie do powolnego gotowania delikatnych i soczystych mięs.
	Utrzymywanie ciepła	60-100°C (75°C)	Ten tryb służy do utrzymywania temperatury potraw przez krótki czas.
	Podgrzewanie dania	30-70°C (50°C)	Ten tryb służy do podgrzewania talerzy i naczyń ceramicznych przed podaniem.
	Suszenie	50-150°C (110°C)	Idealne rozwiązanie do suszenia małych kawałków owoców, warzyw i ziół.
	Pizza	50-250°C (180°C)	Idealnie nadaje się do pizzy i dań, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Używany jest zarówno dolny element, jak i okrągły element konwekcyjny.





Praktyczna porada kulinarna


- Spośród wielu dostępnych opcji urządzenie pozwala wybrać optymalny sposób przygotowywania potraw. Z biegiem czasu użytkownik powinien wypracować najlepsze sposoby korzystania z tego uniwersalnego urządzenia, a poniższe wskazówki powinien traktować jako poglądowe, możliwe do zmiany stosownie do własnych potrzeb.
- Zalecane temperatury i czasy przygotowywania potraw podano na ich opakowaniach. Po zapoznaniu się z działaniem urządzenia można modyfikować temperatury i czasy stosownie do własnych preferencji.
- O ile nie określono inaczej, wszelkie mrożonki należy całkowicie rozmrozić przed przygotowaniem w piekarniku.

 STANDARD			
Potrawa	Ustawienie temperatury (°C)	Zalecana pozycja półki od dołu	Czas pieczenia w minutach
Ciastka	175-185	4	16-19
Ciasto biszkoptowe	180-185	2	20-25
Pizza	205-210	3	18-23
Szarlotka	185-195	4	25-50

 KONWEKCJA			
Potrawa	Ustawienie temperatury (°C)	Zalecana pozycja półki od dołu	Czas pieczenia w minutach
Ciastka (jedna warstwa)	165-170	2	16-19
Ciasto biszkoptowe	160-165	2	20-25
Pizza	170-175	2	18-23
Ciastka (dwie warstwy)	170-175	2	25-50
Szarlotka (jedna warstwa)	165-170	2 (głęboka forma) 4 (płytko forma)	20-23
Szarlotka (dwie warstwy)	170-175	2 (głęboka forma) 4 (płytko forma)	65-75

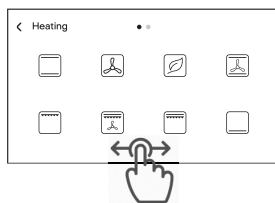
 GRILL			
Potrawa	Ustawienie temperatury (°C)	Zalecana pozycja półki od dołu	Czas pieczenia w minutach
Tost	240	3	4-5
Stek wołowy	240	2	15+

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

 GRILL PODWÓJNY			
Potrawa	Ustawienie temperatury (°C)	Zalecana pozycja półki od dołu	Czas pieczenia w minutach
Tost	240	4	6-8

Wybór trybu gotowania

- W menu głównym nacisnąć przycisk Tryb gotowania, aby przejść do menu Grzanie.
- Opcje Trybu gotowania są teraz widoczne na lewym ekranie dotykowym i znajdują się na dwóch stronach. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby uzyskać dostęp do obu stron.
- Po dotknięciu ikony żądanego Trybu gotowania w tabeli powyżej na obu ekranach zostaną wyświetlone poszczególne elementy sterujące dostępne w tym trybie.

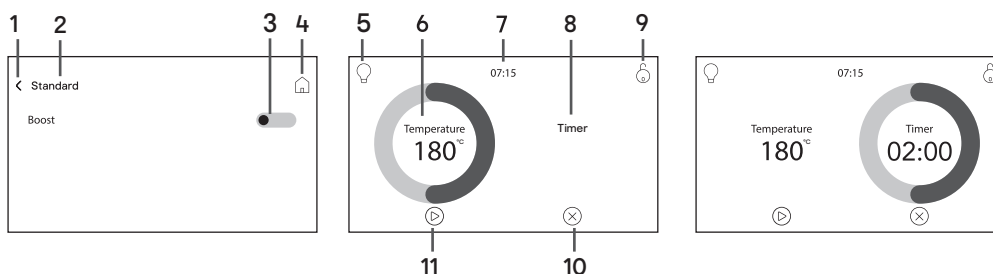


OBRÓT I DOTKNIĘCIE

Porada: W menu głównym wystarczy obrócić pokrętkę 360° w prawo lub w lewo, aby uzyskać natychmiastowy dostęp do standardowego trybu gotowania przy domyślnej temperaturze 180°C. Dotknąć przycisku Rozpocznij gotowanie, aby natychmiast uruchomić piekarnik.

Elementy sterujące Trybu gotowania

Lewy ekran dotykowy	Prawy ekran dotykowy	
Element sterujący wzmocnieniem (jeśli dotyczy)	Pokrętło regulacji temperatury	Pokrętło timera



1	Przycisk wyjścia	6	Pokrętło regulacji temperatury
2	Bieżący tryb gotowania	7	Bieżąca godzina
3	Przycisk wzmocnienia (jeśli dotyczy)	8	Pokrętło timera
		9	Przycisk Blokada rodzicielska
4	Przycisk menu głównego	10	Przycisk Zatrzymaj gotowanie
5	Przycisk oświetlenia piekarnika (pomarańczowy, gdy jest włączony)	11	Przycisk Rozpocznij gotowanie

Ustawianie temperatury

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

Regulacja timera (opcja)

- W razie potrzeby dotknąć pokrętła timera i obrócić pokrętło sterujące 360°, aby ustawić zegar w zakresie od 1 minuty do 4 godzin.
- Po upływie wybranego czasu kuchenka będzie emitowała sygnał dźwiękowy przez jedną minutę lub do momentu dotknięcia na ekranie symbolu wyboru „Zakończono odliczanie”. UWAGA: Spowoduje to wyłączenie piekarnika. Dotknąć dwukrotnie przycisku Zatrzymaj gotowanie, aby powrócić do menu głównego.

Ustawianie wzmocnienia

- Dotknąć przycisku Wzmocnienie, aby włączyć tę funkcję. Piekarnik rozgrzeje się szybciej do wybranej temperatury, włączając na krótki czas wszystkie elementy, aż do osiągnięcia temperatury roboczej. Następnie piekarnik wyłączy te elementy, które nie są używane w wybranym trybie gotowania.



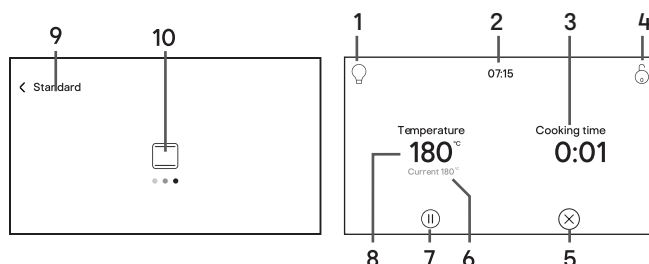
Uwaga: Ta funkcja nie jest dostępna w każdym trybie gotowania.

Rozpoczęcie gotowania

Dotknąć przycisku Rozpocznij gotowanie, aby rozpocząć gotowanie. Na prawym ekranie dotykowym pojawi się poniższy komunikat, a zegar rozpocznie odliczanie, jeśli zostało wybrane.

Kiedy piekarnik jest podświetlony, przycisk oświetlenia piekarnika zmieni kolor na pomarańczowy. Aby zmienić temperaturę po rozpoczęciu gotowania, wystarczy dotknąć pokrętki regulacji temperatury i ustawić odpowiednią temperaturę. Po trzech sekundach nowa temperatura zostanie ustawiona automatycznie.

Uwaga: Jeśli w tym momencie nie rozpocznie się gotowanie, po pięciu minutach piekarnik powróci do menu głównego.



1	Przycisk oświetlenia piekarnika (pomarańczowy, gdy jest włączony)	6	Wewnętrzna temperatura piekarnika (nie jest wyświetlana po osiągnięciu wybranej temperatury)
2	Bieżąca godzina	7	Przycisk Wstrzymaj gotowanie Na środku wyświetlacza pojawi się duża ikona pauzy, a oba ekrany zostaną zablokowane. Aby wznowić gotowanie, należy ponownie dotknąć ikony.
3	Timer W przypadku ustawienia: przedstawia pozostały czas Jeśli nie ustawiono: przedstawia bieżący czas gotowania	8	Wybrana temperatura gotowania
4	Przycisk Blokada rodzicielska	9	Wybrany Tryb gotowania
5	Przycisk Zatrzymaj gotowanie	10	Gotowanie w toku

Zatrzymanie gotowania

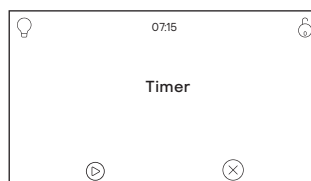
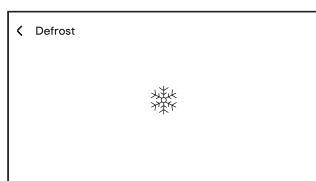
W dowolnym momencie można dotknąć przycisku Zatrzymaj gotowanie, aby wyłączyć piekarnik i anulować odliczanie.



Korzystanie z funkcji rozmrażania

Ręczne rozmrażanie

1. W menu głównym nacisnąć przycisk Rozmrażanie, aby otworzyć menu Rozmrażanie. Na lewym ekranie dotykowym znajduje się jedna opcja, a na prawym ekranie dotykowym są wyświetlane opcje timera.





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

Aby rozpocząć rozmrażanie z wykorzystaniem timera:

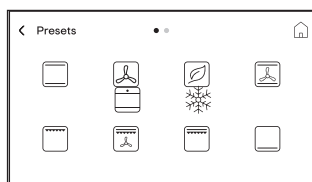
1. W menu głównym nacisnąć przycisk Rozmrażanie, aby otworzyć menu Rozmrażanie. Na lewym ekranie dotykowym znajduje się jedna opcja, a na prawym ekranie dotykowym są wyświetlane opcje timera.
2. Dotknąć ikony Timer na prawym ekranie dotykowym i obrócić główne pokrętło sterujące 360°, aby ustawić żądany czas rozmrażania.
3. Dotknąć przycisku Start, aby rozpocząć rozmrażanie; timer rozpocznie odliczanie czasu. Dotknąć przycisku Stop, aby zakończyć wcześniej.
4. Podczas rozmrażania można dotknąć przycisku Pauza, aby tymczasowo wyłączyć urządzenie, a następnie dotknąć dużej ikony Pauza, aby wznowić.



Ustawienia wstępne

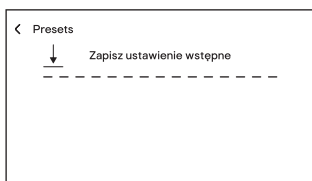
Można utworzyć i zapisać do dwunastu ustawień wstępnych dla ulubionych ustawień, z których można korzystać w dowolnym momencie. Każde ustawienie może obejmować tryb gotowania lub rozmrażania, temperaturę i czas gotowania.

Uwaga: Jeśli naciśnięto przycisk Tryb gotowania, należy wybrać żądany Tryb gotowania z dwóch ekranów w standardowy sposób.

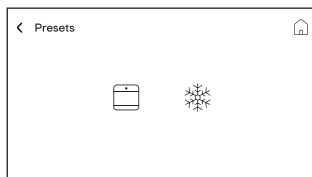


Tworzenie ustawienia wstępnego

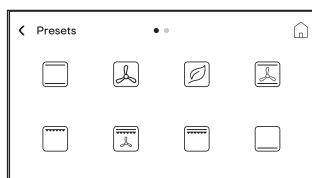
1. W menu głównym dotknąć przycisku Ustawienia wstępne.
2. Nacisnąć przycisk „Zapisz ustawienie wstępne”.



3. Na lewym ekranie dotykowym wybrać przycisk Tryb gotowania lub przycisk Tryb rozmrażania.

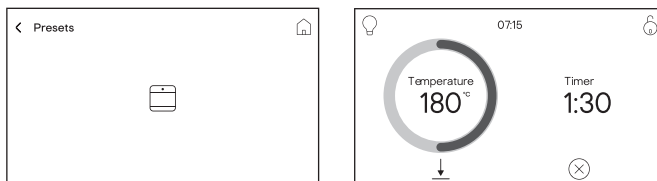


Uwaga: Jeśli naciśnięto przycisk Tryb gotowania, należy wybrać żądany Tryb gotowania z dwóch ekranów w standardowy sposób.



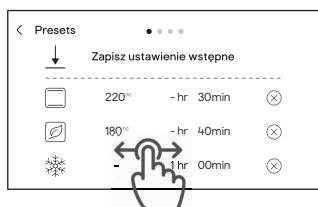


4. Na prawym ekranie dotykowym wybrać żądaną temperaturę i czas, na przykład: Tryb standardowy, 180°C, 01:30.

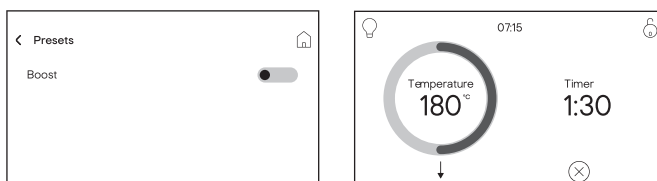


5. Dotknąć przycisku „Zapisz ustawienie wstępne”, aby zapisać ustawienie w pamięci.
6. Utworzony numer ustawienia wstępnego zostanie wyświetlony na ekranie. Aby zakończyć, należy dotknąć symbolu wyboru, co spowoduje wyświetlenie ustawienia wstępnego na lewym ekranie dotykowym.

Korzystanie z ustawień wstępnych



1. Wszystkie ustawienia wstępne są zapisywane na czterech stronach menu.
2. Przesunąć palcem po ekranie od prawej do lewej strony, aby uzyskać dostęp do tych stron i znaleźć żądane ustawienie wstępne.



3. Dotknąć przycisku Ustawienie wstępne na lewym ekranie, aby je wybrać. Można wybrać funkcję Wzmocnienie, jeśli ustawienie wstępne obejmuje tę opcję, a następnie dotknąć przycisku Start na prawym ekranie, aby rozpocząć gotowanie.

Usuwanie ustawienia wstępnego

1. W menu Ustawienie wstępne znaleźć zapisaną pozycję, przesuwając palcem od prawej do lewej strony, zależnie od potrzeb.
2. Dotknąć przycisku Usuń, aby usunąć ustawienie wstępne.
3. Dotknąć symbolu wyboru lub przycisku Anuluj, aby potwierdzić zmianę.



Blokada rodzicielska

Jeśli na ekranie wyświetlana jest kłódka, można włączyć blokadę rodzicielską. Spowoduje to wyłączenie obu ekranów i pokrętkła sterującego 360°.

Włączanie blokady

Po dotknięciu kłódki na środku prawego ekranu dotykowego pojawi się duża kłódka.



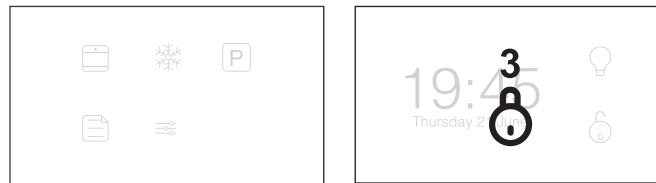
EN Use
PL Użytkowanie

FR Utilisation
RO Utilizare



Zwalnianie blokady

Dotknąć i przytrzymać dużą kłódkę na ekranie. Do momentu zwolnienia będzie wyświetlane odliczanie trzech sekund.



UWAGA: Nadal można wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku głównego włączania/wyłączenia, gdy włączona jest blokada rodzicielska. Podczas gotowania spowoduje to również wstrzymanie działania piekarnika, a po ponownym uruchomieniu piekarnika blokada rodzicielska pozostanie włączona.



EN Use

FR Utilisation

PL Użytkowanie

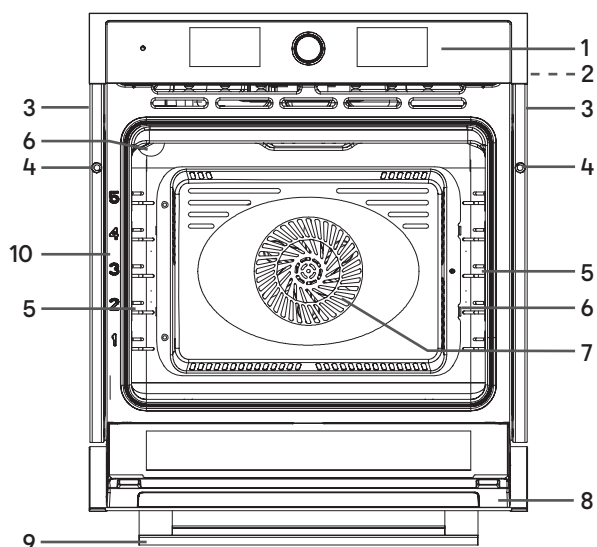
RO Utilizare

RO Înainte de a începe

AVERTISMENT: Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.

Porniți aparatul de la unitatea de conectare cu comutator de siguranță. Aparatul va emite un semnal sonor și e gata pentru utilizare.

RO Descrierea cuptorului

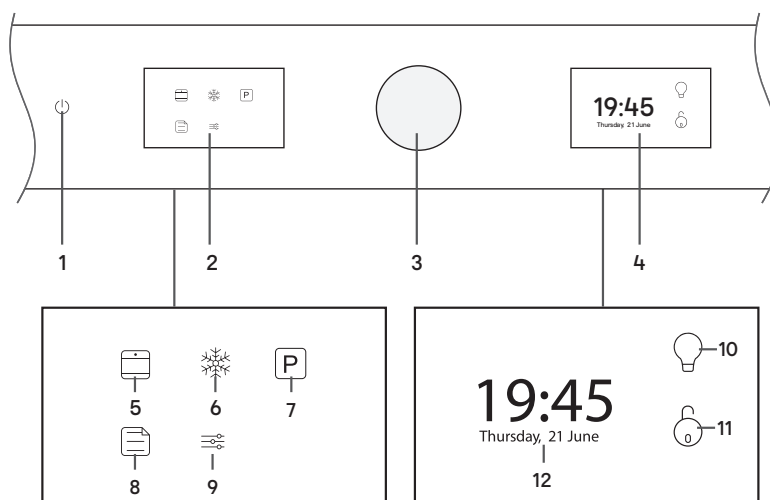


1	Panou de control
2	Lampă cuptor (x 2)
3	Cablu de alimentare (în spate, nu este vizibil)
4	Ventilator
5	Mânere pentru transport (x 2)
6	Ușă
7	Găuri de montare (x 2)
8	Mâner ușă
9	Șine laterale (x 2)
10	Marcaje nivel raft

Notă: Această diagramă poate fi ușor diferită față de configurația aparatului.

Nivelurile rafturilor sunt numerotate de jos în sus, iar nivelurile 4 și 5 sunt utilizate în principal pentru prăjirea și rumenirea alimentelor. Consultați ghidurile de preparare furnizate în acest manual pentru a stabili nivelurile de raft corespunzătoare preparatelor.

RO Panoul de control al cuptorului





1	Buton principal pornire/oprire	7	Tastă pentru funcția de piroliză
2	Ecran tactil stânga	8	Tastă moduri prestabilite
3	Buton de control 360 ° (Apăsați pentru a-l scoate în afară sau pentru a-l ascunde)	9	Tastă setări principale
4	Ecran tactil dreapta	10	Tastă lumină cuptor
5	Tastă mod de gătire	11	Tastă blocare împotriva accesului copiilor
6	Tastă mod de decongelare	12	Afișaj oră și dată

RO Pornirea și oprirea cuptorului

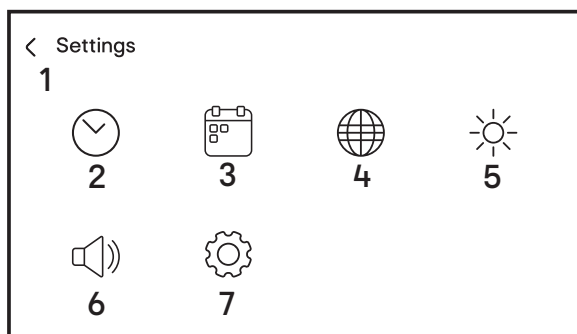
1. Apăsați butonul principal de pornire/oprire o dată pentru a porni cuptorul și încă o dată pentru a-l opri. Cuptorul va emite un semnal sonor pentru a confirma în fiecare caz.
2. După zece minute de inactivitate, cuptorul se va opri automat.
3. După pornirea cuptorului, ambele ecrane tactile vor fi arăta ca mai sus.

RO Utilizarea ecranelor tactile

Configurarea cuptorului pentru prima utilizare

Din meniul principal al ecranului tactil din stânga, apăsați tasta de setări principale.

NOTĂ: Este normal ca lumina ecranului tactil din dreapta să se reducă în timpul diferitelor funcții, de exemplu, atunci când sunt modificate setările.



1	Tastă ieșire din setările principale
2	Tastă oră
3	Tastă dată
4	Tastă limbă
5	Tastă afișare luminozitate
6	Tastă volum
7	Tastă revenire la setările din fabrică

Setarea orei

1. Apăsați tasta orei și se vor afișa cifrele orei și minutelor pe ecranul tactil din dreapta.
2. Rotiți butonul de control 360° pentru a selecta ora, de la 0 la 23.
3. Atingeți afișajul minutelor și rotiți butonul de control 360° pentru a selecta minutele, de la 0 la 59.
4. Atingeți bifa de două ori pentru a salva ora.

Setarea datei

1. Apăsați tasta datei și se vor afișa data, luna și anul pe ecranul tactil din dreapta.
2. Glisați în sus sau în jos în fiecare coloană pentru a alege data corectă.
3. Atingeți bifa de două ori pentru a salva data.

Setarea limbii

1. Apăsați tasta limbii și se vor afișa opțiunile țării pe ecranul tactil din dreapta.
2. Glisați în sus sau în jos pentru a alege limba corectă.
3. Atingeți bifa de două ori pentru a salva limba.



Configurarea luminozității ecranului

1. Atingeți tasta de afișare a luminozității și se vor afișa comenzile pe ecranul tactil din dreapta.
2. Rotiți butonul de control 360° pentru a selecta luminozitatea, de la 0 la 9. Luminozitatea implicită este 8.
3. Atingeți bifa de două ori pentru a salva luminozitatea.

Configurarea volumului alertelor

1. Atingeți tasta de configurare a volumului și se vor afișa comenzile pe ecranul tactil din dreapta.
2. Rotiți butonul de control 360° pentru a selecta volumul, de la 0 la 3. Volumul implicit este 3.
3. Atingeți bifa de două ori pentru a salva volumul.

Opțiuni de revenire la valorile implicite din fabrică

1. Atingeți tasta de revenire la setările din fabrică și se va afișa mesajul de resetare pe ecranul tactil din dreapta.
2. Atingeți bifa sau crucea pentru a reseta sau anula și reveniți la meniul Setări.

RO Utilizarea cuptorului

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate etichetele, foliile de protecție a suprafețelor și ambalajele.
- Îndepărtați toate accesoriile și scoateți rafturile laterale din interior.
- Curățați interiorul aparatului și toate accesoriile, după cum este descris în Îngrijire și întreținere.
- Porniți cuptorul, alegeți modul standard și setați temperatura la 250 °C. Închideți ușa și lăsați-l să funcționeze timp de o oră, pentru a arde toate reziduurile de fabricare rămase.
(Consultați secțiunea „Alegerea unui mod de preparare” de mai jos.)

IMPORTANT: Ventilați bine bucătăria în timpul primei utilizări, pentru a dispersa mirosurile produse. Țineți închise ușile la bucătărie și asigurați-vă că nu sunt prezenți copii sau animale de companie.



Moduri de preparare

Creșterile în toate modurile:

Setarea temperaturii	Creștere
sub 100 °C	1 °C
peste 100 °C	5 °C

PAGINA 1 A MENIULUI			
Pictogramă	Mod	Interval de temperatură (implicit)	Descriere
	Standard	30-250°C (180°C)	Căldura tradițională statică de la elementele de încălzire superioare și inferioare asigură menținerea umidității alimentelor în timpul gătirii pe perioade mai lungi. Ideal pentru prăjiturile și suflurile care se coc la foc mic.
	Convecție	50-250°C (160°C)	Un element de încălzire din jurul ventilatorului de convecție asigură o sursă suplimentară de căldură pentru prepararea cu convecție. În modul convecție, ventilatorul pornește automat pentru a îmbunătăți circulația aerului în cuptor și asigură o temperatură uniformă pentru preparare. Acest mod este adecvat pentru prăjituri, produse de patiserie și fripturi dacă se dorește să fie bine făcute pe exterior și fragede în interior. Nu este necesară încălzirea prealabilă la utilizarea acestui mod.



	ECO	140-240°C (140°C)	Pentru economie de energie în timpul gătitului. Intervalul de temperatură al termostatului este mai mare și scade la o temperatură mai mică pentru a economisi energie. Cuptorul se încălzește la o temperatură mai mare, apoi se oprește și repornește la temperaturi mai scăzute. Temperatura medie rămâne aceeași. Creșterea este de 20 °C în acest mod.
	Cu ventilație	50-250°C (160°C)	Combinăția dintre ventilator și ambele elemente de încălzire asigură o penetrare mai uniformă a căldurii, economisind până la 30-40% energie. Preparatele sunt ușor rumenite pe exterior și fragede în interior. Ideal pentru frigerea sau coacerea bucăților mari de carne la temperaturi mari.
	Grătar	50-250°C (180°C)	Doar elementul superior de încălzire funcționează. Cele mai bune rezultate sunt obținute prin utilizarea raftului de sus pentru alimente mai mici și a raftului de jos pentru alimente mai mari. Ideal pentru gătire și rumenire rapide.
	Ventilator și grătar	30-250°C (180°C)	Elementul interior de încălzire și cel superior funcționează concomitent, împreună cu ventilatorul. Cele mai bune rezultate sunt obținute prin utilizarea raftului de sus pentru alimente mai mici și a raftului de jos pentru alimente mai mari. Ventilatorul reduce căldura puternică de la elementul superior de încălzire, creând rumenire și distribuire a căldurii mai uniforme, fără a usca alimentele. Ideal pentru gătire și rumenire rapide.
	Grătar dublu	50-250°C (160°C)	Elementul interior de încălzire și cel superior funcționează concomitent. Ideal pentru prăjirea alimentelor plate și pentru rumenirea alimentelor.
	Jos	140-240°C (140°C)	Doar elementul de încălzire inferior este pornit. Ideal pentru plăcinte sau produse de patiserie pentru care se dorește obținerea unei baze crocante. Potrivit și pentru gătit lentă a tocănițelor și pentru fiert înăbușit.

PAGINA 2 A MENIULUI

Glisați spre stânga pentru a accesa.

	Preparare lentă	80-120°C (100°C)	Elementul de încălzire superior și cel inferior funcționează concomitent la un nivel mai scăzut de încălzire. Ideal pentru prepararea lentă a cărnurilor moi și suculente.
	Menținere	60-100°C (75°C)	Utilizați acest mod pentru a menține mâncarea fierbinte pentru perioade scurte.
	Încălzire	30-70°C (50°C)	Utilizați acest mod pentru a încălzi platouri ceramice și mâncăruri înainte de servire.
	Uscare	50-150°C (110°C)	Ideal pentru uscarea bucăților mici de fructe, legume sau plante.
	Pizza	50-250°C (180°C)	Ideal pentru pizza și feluri de mâncare care necesită foarte multă căldură de dedesubt. Elementul inferior și elementul circular de convecție sunt utilizate concomitent.

Recomandări practice de preparare

- Aparatul oferă o gamă largă de alternative care permit prepararea oricărui tip de aliment, în cel mai bun mod posibil. Cu timpul, veți învăța să profitați de acest aparat versatil, următoarele îndrumări fiind informative și putând fi modificate în funcție de nevoile personale.
- Citiți informațiile de pe ambalajul alimentelor pentru recomandări privind temperatura și durata de preparare. După ce vă familiarizați cu funcționarea aparatului, temperatura și durata pot fi modificate pentru a le adapta la gusturile dvs. personale.
- Alimentele congelate trebuie decongelate complet înainte de preparare dacă nu este indicat altfel.



STANDARD			
Mâncare	Setare de temperatură (°C)	Poziția recomandată a raftului, începând de jos	Durata de preparare în minute
Prăjituri mici	175-185	4	16-19
Pandișpan	180-185	2	20-25
Pizza	205-210	3	18-23
Prăjitură de mere cu drojdie	185-195	4	25-50

CONVECȚIE			
Prăjituri mici (cu un singur etaj)	165-170	2	16-19
Pandișpan	160-165	2	20-25
Pizza	170-175	2	18-23
Prăjituri mici (cu două etaje)	170-175	2	25-50
Prăjitură de mere cu drojdie (cu un singur etaj)	165-170	2 (tăvi adânci) 4 (tăvi întinse)	20-23
Prăjitură de mere cu drojdie (cu două etaje)	170-175	2 (tăvi adânci) 4 (tăvi întinse)	65-75

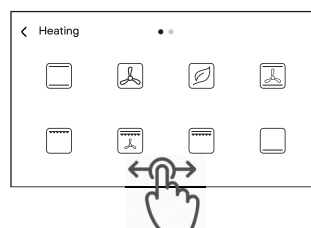
GRĂTAR			
Pâine prăjită	240	3	4-5
Friptură de vită	240	2	15+

VENTILATOR ȘI GRĂTAR			
Mâncare	Setare de temperatură (°C)	Poziția recomandată a raftului, începând de jos	Durata de preparare în minute
Pui	210	2	55-65
Gâscă	210	2	75-88
Cotlet de porc prăjit	210	1	135-150

GRĂTAR DUBLU			
Pâine prăjită	240	4	6-8

Alegerea unui mod de preparare

- Din meniul principal, alegeți tasta Moduri de preparare pentru a accesa meniul de încălzire.
- Opțiunile pentru modul de preparare sunt acum afișate pe ecranul tactil din stânga și se desfășoară pe două pagini. Glisați spre stânga sau spre dreapta pentru a accesa ambele pagini.
- Atingeți pictograma modului de gătit dorit din tabelul de mai sus, iar cele două ecrane vor afișa comenzile individuale disponibile în modul respectiv.



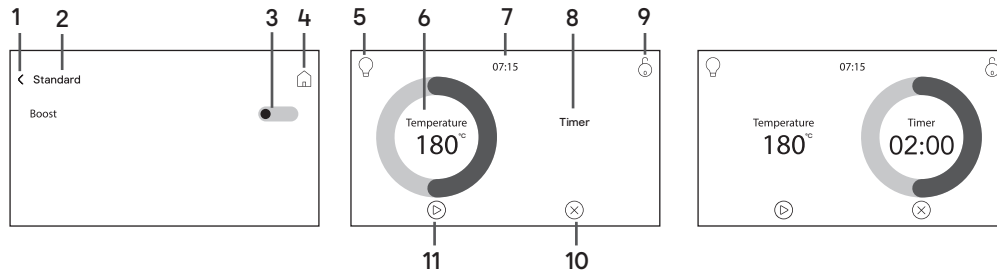
ROTIȚI ȘI ATINGEȚI

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.



Comenzi mod de preparare

Ecran tactil stânga	Ecran tactil dreapta	
Comandă amplificare (dacă se aplică)	Cadran temperatură	Cadran temporizator



1	Tastă ieșire	6	Cadran temperatură
2	Modul actual de preparare	7	Ora actuală
3	Tastă amplificare (dacă se aplică)	8	Cadran temporizator
		9	Tastă blocare împotriva accesului copiilor
4	Tastă meniul principal	10	Tastă oprire preparare
5	Tastă lumină cuptor (portocalie când este pornită)	11	Tastă începere preparare

Reglarea temperaturii

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

Reglarea temporizatorului (opțional)

- Dacă este necesar, atingeți cadranul temporizatorului și rotiți butonul de control 360° pentru a seta temporizatorul de la un minut la patru ore.
- Când timpul selectat s-a scurs, cuptorul va continua să emită semnale sonore timp de un minut sau până când este atinsă bifa „Temporizator încheiat” pe ecranul tactil. NOTĂ: Acest lucru va opri cuptorul. Atingeți tasta de oprire a gătitului de două ori pentru a reveni la meniul principal.

Setarea amplificării

- Atingeți tasta amplificare pentru a activa această funcție, iar cuptorul se va încălzi mai rapid la temperatura selectată, pornind toate elementele pentru o perioadă scurtă, până când este atinsă temperatura de operare. Cuptorul va opri apoi acele elemente care nu sunt utilizate în modul de preparare selectat.

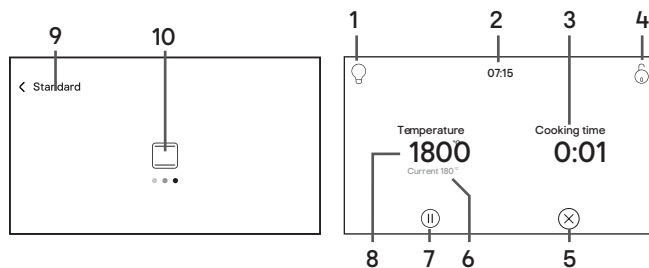
Notă: Această funcție nu este disponibilă în toate modurile de preparare.

Începerea preparării

Atingeți tasta de începere a preparării pentru a începe să gătiți. Ecranul tactil din dreapta va afișa următoarele, iar temporizatorul va începe număratoarea inversă, dacă a fost selectată.

Tasta luminii cuptorului va deveni portocalie atunci când cuptorul este iluminat. Dacă doriți să modificați temperatura după ce a început prepararea, atingeți cadranul temperaturii și reglați după nevoie. După trei secunde, noua temperatură este setată automat.

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



1	Tastă lumină cuptor (portocalie când este pornită)	6	Temperatura internă a cuptorului (nu este afișată atunci când a fost atinsă temperatura selectată)
2	Ora actuală	7	Tastă pauză preparare Pictograma mare Pauză va fi afișată în mijlocul ecranului și ambele ecrane vor fi blocate, atingeți din nou pictograma pentru a relua prepararea.
3	Temporizator Când este setat: Afișează timpul rămas Când nu este setat: Afișează durata curentă a preparării	8	Temperatura selectată pentru preparare
4	Tastă blocare împotriva accesului copiilor	9	Modul selectat pentru preparare
5	Tastă oprire preparare	10	Preparare în desfășurare

Opriți prepararea

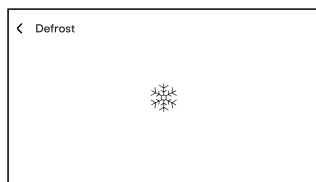
Atingeți tasta de oprire a preparării în orice moment, pentru a opri cuptorul și pentru a anula temporizatorul.



Utilizarea decongelării

Pentru decongelare manuală

- Din meniul principal, alegeți tasta Decongelare pentru a accesa meniul Decongelare. Există o opțiune afișată pe ecranul tactil stâng, iar opțiunile temporizatorului sunt afișate pe ecranul tactil drept. 07:15 Temporizator



- Atingeți tasta de pornire pentru a începe imediat decongelarea și atingeți tasta de oprire pentru a o încheia. Durata decongelării este afișată pe ecranul din dreapta.
- În timpul decongelării, puteți atinge tasta de pauză pentru a opri temporar și pictograma mare Pauză pentru a relua procesul.

Pentru a decongela cu ajutorul temporizatorului:

- Din meniul principal, alegeți tasta Decongelare pentru a accesa meniul Decongelare. Există o opțiune afișată pe ecranul tactil din stânga, iar opțiunile temporizatorului sunt afișate pe ecranul tactil din dreapta.
- Atingeți pictograma Temporizator pe ecranul tactil din dreapta și rotiți butonul de control principal 360° pentru a seta timpul necesar pentru decongelare.



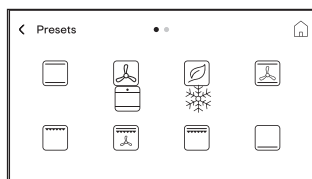
3. Atingeți tasta de pornire pentru a începe decongelarea, iar temporizatorul va începe numărătoarea inversă. Atingeți tasta Oprire pentru a încheia mai devreme.
4. În timpul decongelării, puteți atinge tasta de pauză pentru a opri temporar și pictograma mare Pauză pentru a relua procesul.



Moduri prestabilite

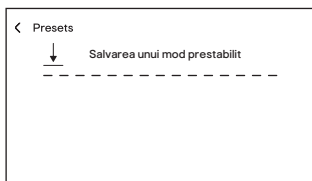
Puteți crea și salva până la 12 moduri prestabilite pentru setările dvs. preferate, care pot fi utilizate oricând. Fiecare mod prestabilit poate include modul de gătit sau decongelare, temperatura și durata de preparare.

Notă: Atunci când este aleasă tasta mod de preparare, selectați modul necesar de preparare de pe cele două ecrane, în modul obișnuit.

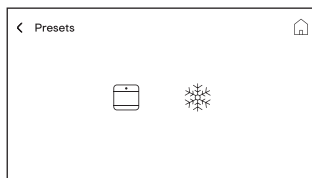


Crearea unui mod prestabilit

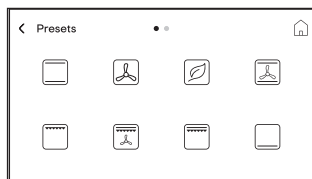
1. Din meniul principal, atingeți tasta Moduri prestabilite.
2. Atingeți tasta „Salvați un mod prestabilit”.



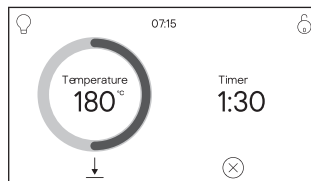
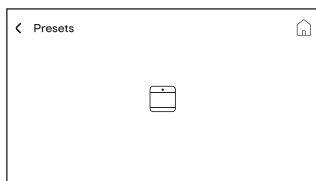
3. Pe ecranul tactil din stânga, selectați tasta mod de preparare sau tasta mod de decongelare.



Notă: Atunci când este aleasă tasta mod de preparare, selectați modul necesar de preparare de pe cele două ecrane, în modul obișnuit.



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



5. Atingeți tasta „Salvați un mod prestabilit” pentru a salva în memorie.
6. Numărul prestabilit creat va fi afișat pe ecran; atingeți bifa pentru a ieși, iar modul prestabilit va fi afișat pe ecranul tactil din stânga.



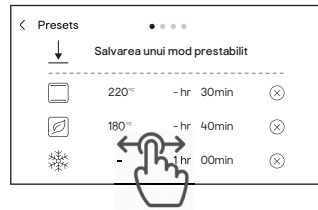
EN Use

PL Użytkowanie

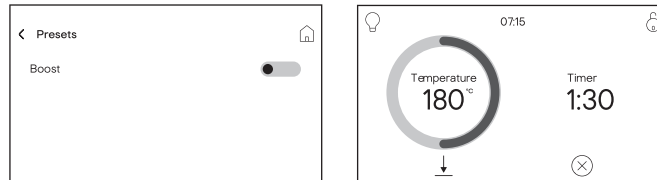
FR Utilisation

RO Utilizare

Utilizarea unui mod prestabilit



1. Toate modurile prestabilite sunt salvate pe patru pagini ale meniului.
2. Glisați de la dreapta la stânga pentru a accesa aceste pagini și găsiți modul prestabilit dorit.



3. Atingeți modul prestabilit pe ecranul din stânga pentru a-l selecta. Puteți selecta funcția amplificare dacă modul prestabilit include această opțiune și apoi atingeți tasta pornire pe ecranul din dreapta pentru a începe prepararea.

Ștergerea unui mod prestabilit

1. Din meniul modurilor prestabilite, identificați elementul salvat, glisând de la dreapta la stânga atât cât este necesar.
2. Atingeți tasta de ștergere pentru a elimina modul prestabilit.
3. În cele din urmă, atingeți bifa sau tasta de anulare pentru a confirma modificarea.

Blocare împotriva accesului copiilor

Atunci când pe ecran este afișat lacătul, poate fi aplicată blocarea împotriva accesului copiilor. Aceasta va dezactiva ambele ecrane și butonul de control 360°.

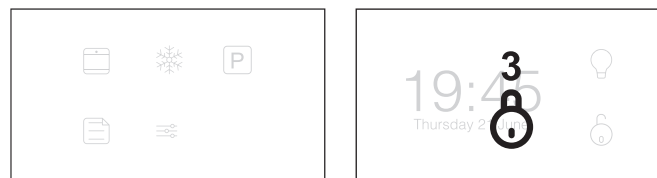
Pentru a bloca

Atingeți lacătul, iar în centrul ecranului tactil din dreapta se va afișa un lacăt mare.



Pentru a debloca

Atingeți și țineți apăsat lacătul mare de pe ecran și va fi afișată o numărătoare inversă de trei secunde până la eliberarea tastei.



NOTĂ: Puteți opri în continuare cuptorul cu ajutorul tastei pornire/oprire principale, chiar și atunci când este activă blocarea împotriva accesului copiilor. Dacă gătiți, această acțiune va opri și cuptorul, iar blocarea împotriva accesului copiilor va rămâne activă când reporniți cuptorul.



EN Accessories

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

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

FR Accessories

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

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

PL Akcesoria

Przed użyciem należy zawsze upewnić się, że wszystkie akcesoria są bezpiecznie przymocowane do szyn bocznych i wypoziomowane.

Aby przymocować szyny boczne do półek wewnętrznych, należy wykonać poniższe czynności i upewnić się, że są one całkowicie zabezpieczone przed zamocowaniem rusztu do piekarnika lub kratek.

RO Accesorii

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

Pentru a atașa șinele laterale la rafturile interioare, urmați acești pași și asigurați-vă că sunt bine fixate înainte de a poziționa grătarul sau rastelul de sârmă.

01

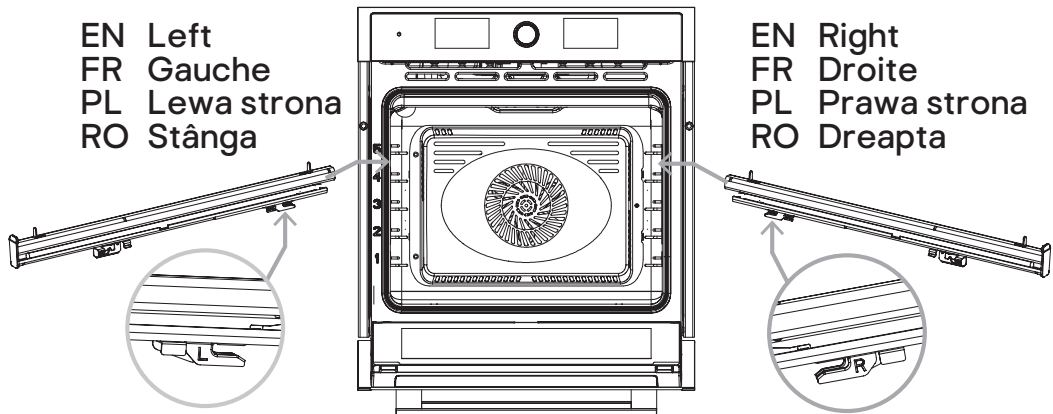


[03] x 1



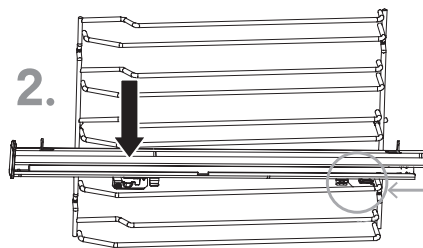
[04] x 1

EN Left
FR Gauche
PL Lewa strona
RO Stânga

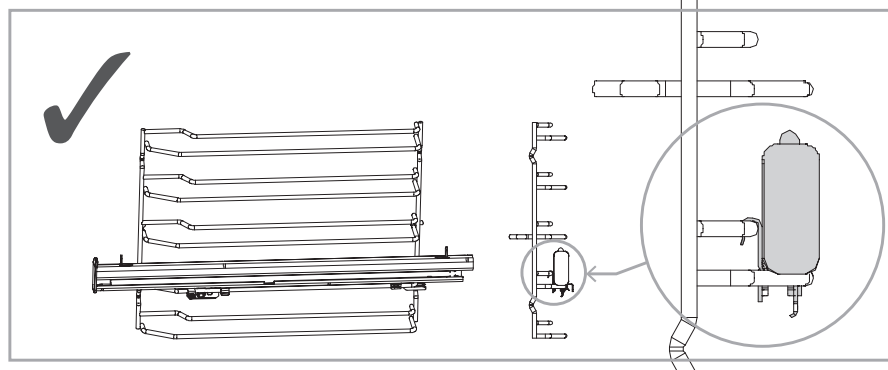
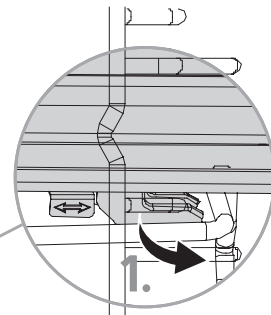


EN Right
FR Droite
PL Prawa strona
RO Dreapta

2.



1.

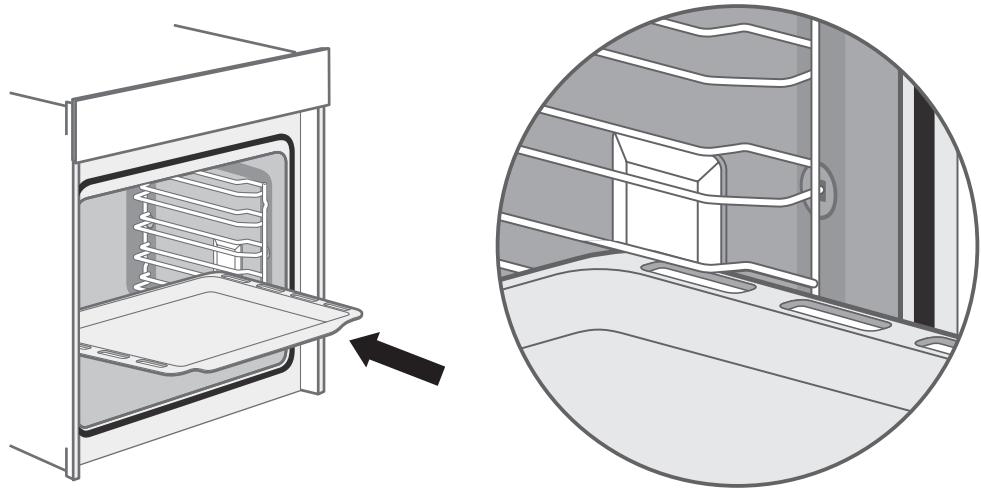




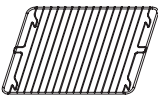
02



[06] x 1



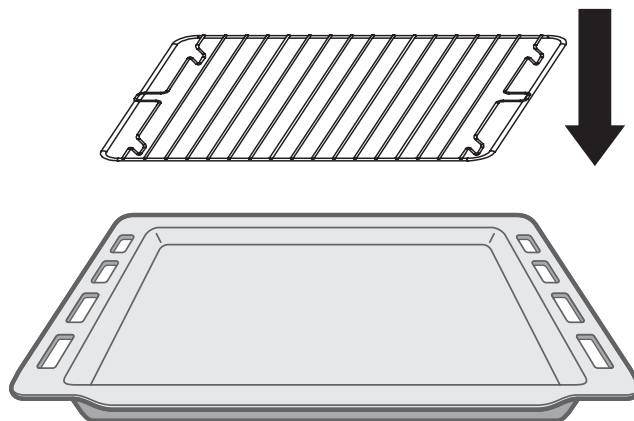
03



[05] x 1



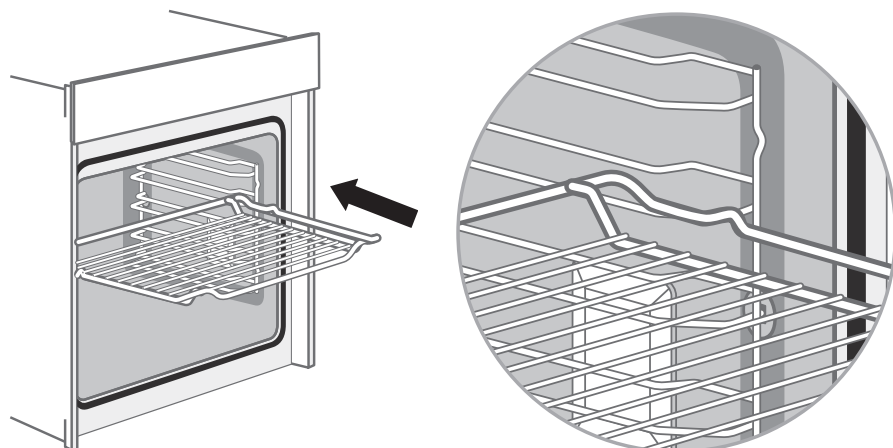
[06] x 1



04



[02] x 2





EN Care & Maintenance

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

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

Cleaning the accessories

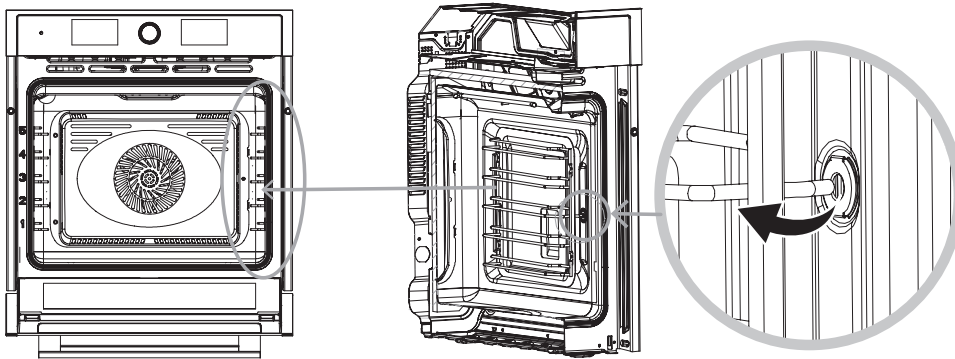
Clean the accessories in hot soapy water using a damp cloth, soft brush or sponge. Dry thoroughly before use.

Cleaning the oven cavity

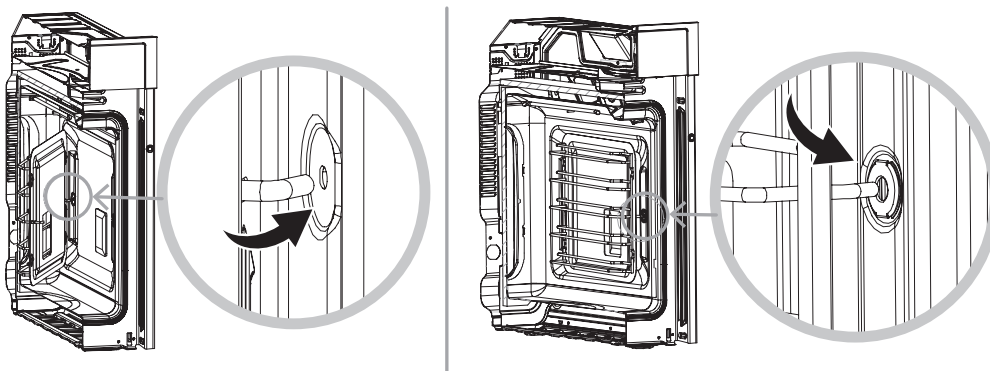
1. Open the door and remove all accessories.
2. Clean the cavity with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
3. In case of heavy soiling, use hot soapy water and a sponge. Wipe dry with a damp cloth.

Cleaning the side rails and covers

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



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





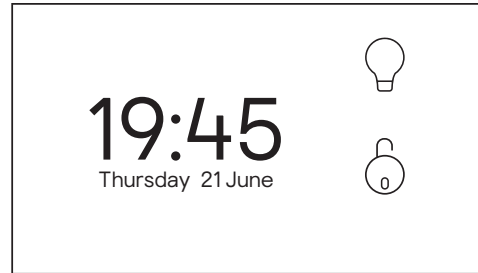
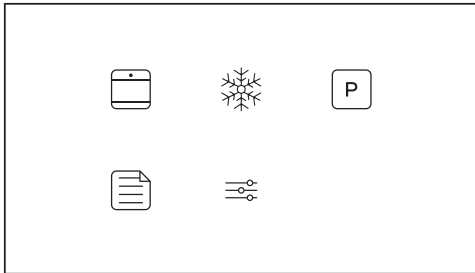
P Pyrolytic Cleaning

Pyrolytic cleaning is a very high temperature cleaning process that burns off all residues from the oven cavity, leaving an ash residue that can be easily wiped away.

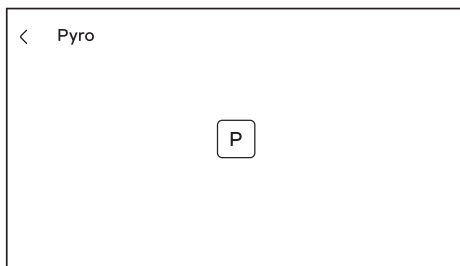
WARNING: REMOVE ALL ACCESSORIES INCLUDING TRAYS, RACKS AND SIDE RAILS BEFORE USING PYROLYTIC CLEANING!

Using Pyrolytic Cleaning

1. From the Main left screen, select **P** to enter the cleaning menu.



2. Ensure you have removed ALL of the accessories including the side rails BEFORE touching .



NOTE: The cleaning function will operate for two hours and the door CANNOT be opened until this process has finished and the oven has cooled down below 75°C.

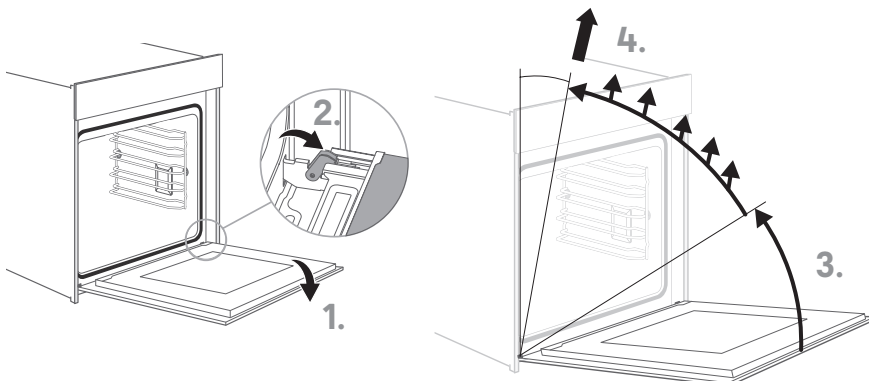
3. Once the oven has cooled, use a well wrung damp cloth to wipe away any ash residues within the oven, and replace all the accessories before use.

Cleaning the oven door

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

Disassemble the oven door for cleaning

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

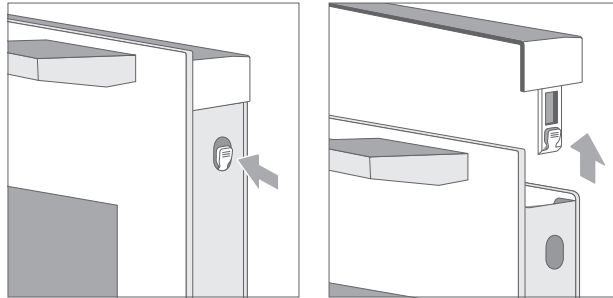


5. After cleaning, replace the door in reverse order.



Removing the inner glass for cleaning

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



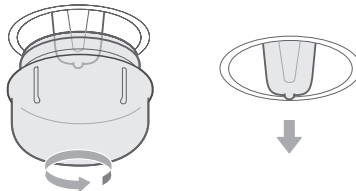
Replacing bulbs

Warning! Let the bulb covers cool before replacing bulbs.

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

Replacing the top bulb:

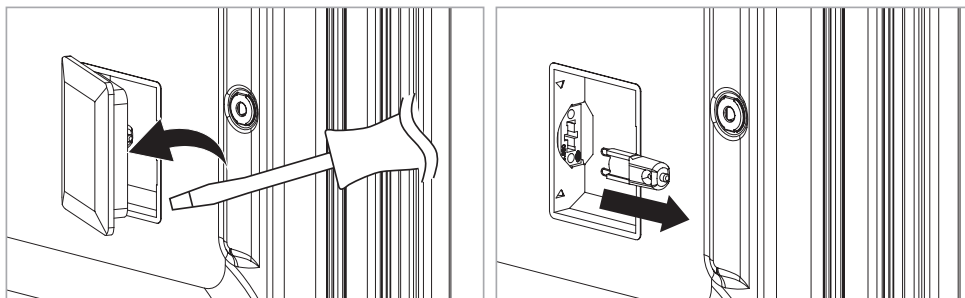
1. Unscrew the glass cover by turning it counter-clockwise.
2. Replace the bulb with a new one of the same type. Handle the new bulb with a cloth to avoid risk of premature failure.



3. Screw the glass cover back in place.

Replacing the side bulb:

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



4. Replace the cover.

Cooling fan operation

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



Troubleshooting: E01 error

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

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

Customer helpline (toll free)

UK 0800 324 7818 uk@kingfisherservice.com

Eire 1-800 932 230 eire@kingfisherservice.com

FR Entretien et maintenance

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

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

Nettoyage des accessoires

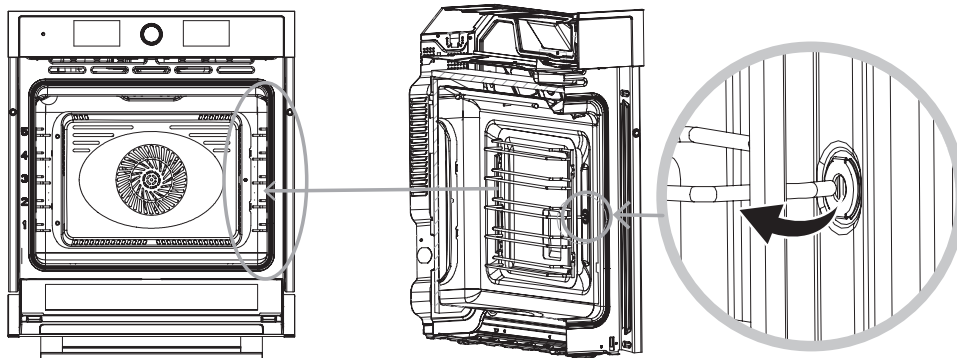
Nettoyer les accessoires à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon humide, d'une brosse douce ou d'une éponge. Sécher soigneusement avant utilisation.

Nettoyage de l'intérieur du four

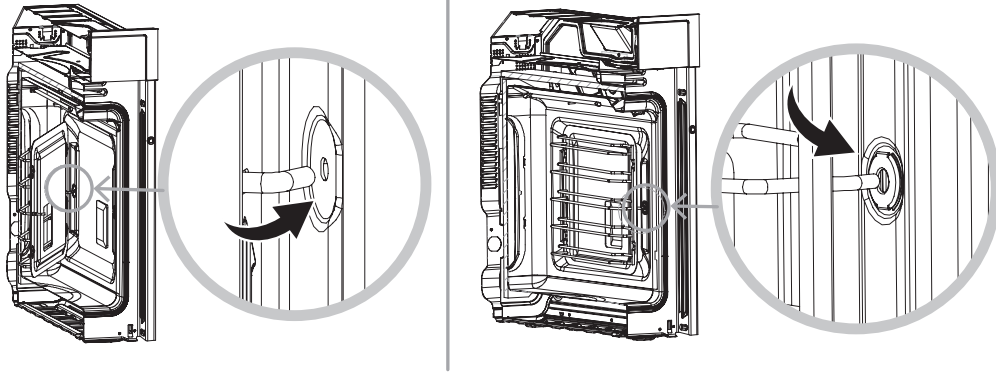
1. Ouvrir la porte et retirer tous les accessoires.
2. Nettoyer la cavité avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis l'essuyer.
3. En cas de salissures tenaces, utiliser de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Essuyer avec un chiffon propre.

Nettoyage des rails latéraux et couvercles

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



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



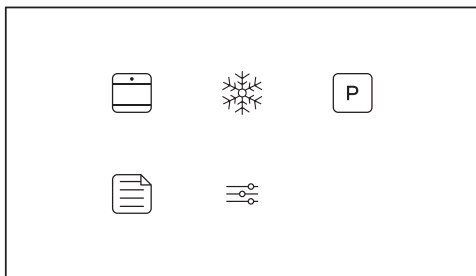
P Nettoyage à pyrolyse

Le nettoyage à pyrolyse est un processus de nettoyage à très haute température qui brûle tous les résidus à l'intérieur du four, ce qui laisse un résidu de cendres qui peut être facilement nettoyé.

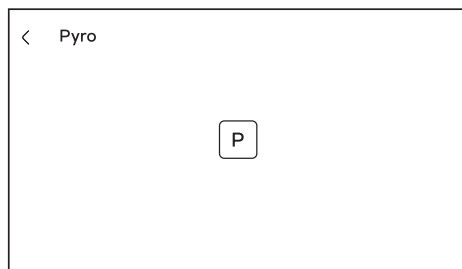
AVERTISSEMENT : RETIRER TOUS LES ACCESSOIRES Y COMPRIS LES PLATEAUX, LES GRILLES ET LES RAILS LATÉRAUX AVANT D'UTILISER LE NETTOYAGE À PYROLYSE !

Utilisation du système de nettoyage à pyrolyse

1. À partir de l'écran gauche principal, sélectionner pour accéder au menu de nettoyage.



2. S'assurer d'avoir retiré TOUS les accessoires y compris les rails latéraux AVANT de les toucher.



REMARQUE : la fonction de nettoyage fonctionne pendant deux heures et la porte NE DOIT PAS être ouverte tant que ce processus n'est pas terminé, et que la température du four n'est pas inférieure à 75°C.

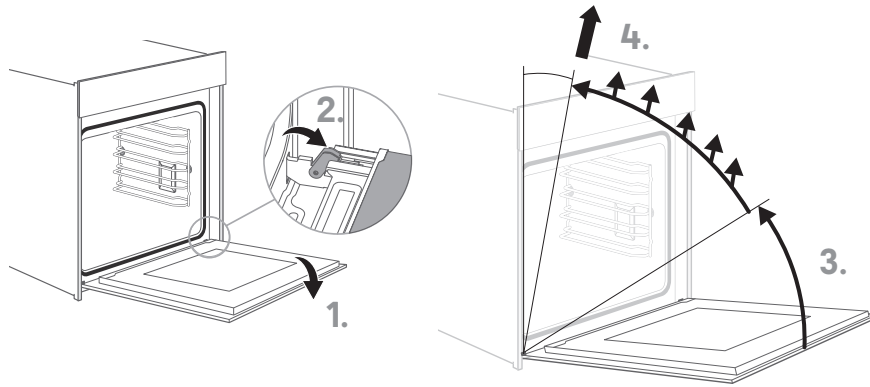
3. Une fois que le four a refroidi, utiliser un chiffon humide essoré pour essuyer les résidus de cendres dans le four et replacer tous les accessoires avant l'utilisation.

Nettoyage de la porte du four

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

Démontage de la porte du four pour le nettoyage

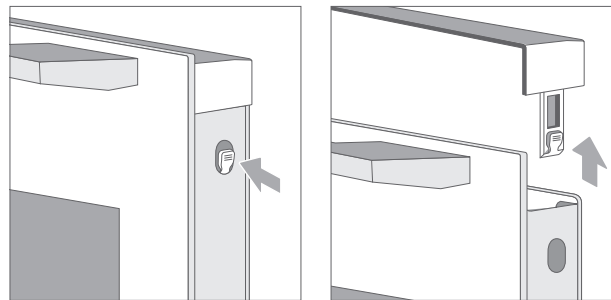
1. Ouvrir complètement la porte.
2. Tirer complètement en avant les deux verrous des charnières.
3. Fermer la porte d'environ un tiers jusqu'à la sentir s'arrêter.
4. Continuer à fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque fermée, puis soulever et retirer avec précaution la porte pour dégager l'ouverture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



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

Démontage de la vitre intérieure en vue du nettoyage

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



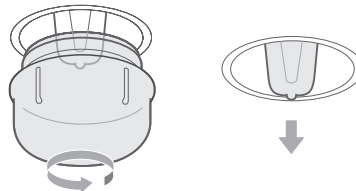
Remplacement des ampoules

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

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

Remplacement de l'ampoule supérieure :

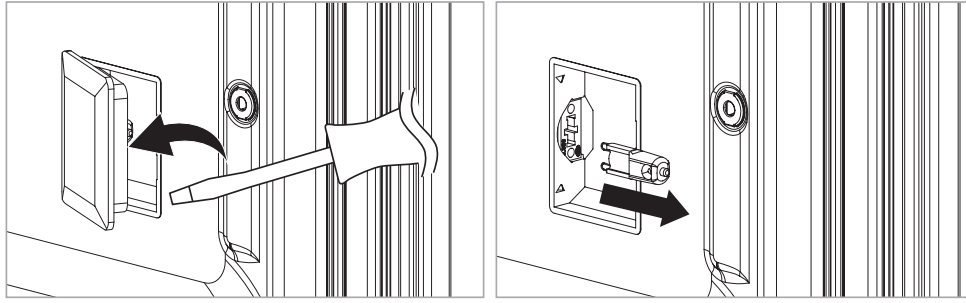
1. Dévisser le cache en verre en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacer l'ampoule par une nouvelle ampoule du même type. Manipuler la nouvelle ampoule avec un chiffon doux pour éviter tout risque de défaillance prématurée.



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

Remplacement de l'ampoule latérale :

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



4. Replacer le cache.

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

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

Dépannage : erreur E01

Si une rupture de circuit ou un court-circuit du capteur de température sont détectés, le code d'erreur E01 s'affiche à l'écran. Si cela se produit, procéder comme suit :

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

Assistance téléphonique (sans frais) :

0800 733 030 france@kingfisherservice.com

PL Czyszczenie i konserwacja

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

- Piekarnik należy regularnie czyścić, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania i niezawodność urządzenia.
- Zaleca się czyszczenie piekarnika, gdy jest jeszcze lekko ciepły. Nie czyścić gorącego piekarnika.
- Nie czyścić szyby w drzwiach piekarnika środkami czyszczącymi o właściwościach ściernych ani metalowymi skrobakami, gdyż mogą one zarysować powierzchnię szkła lub uszkodzić szybę.
- Nigdy nie należy pozostawiać substancji kwaśnych (sok z cytryny, ocet) na elementach ze stali nierdzewnej.
- Do czyszczenia nie należy używać myjki wysokociśnieniowej.
- Nie korzystać ze skrobaków do metalu.

Czyszczenie akcesoriów

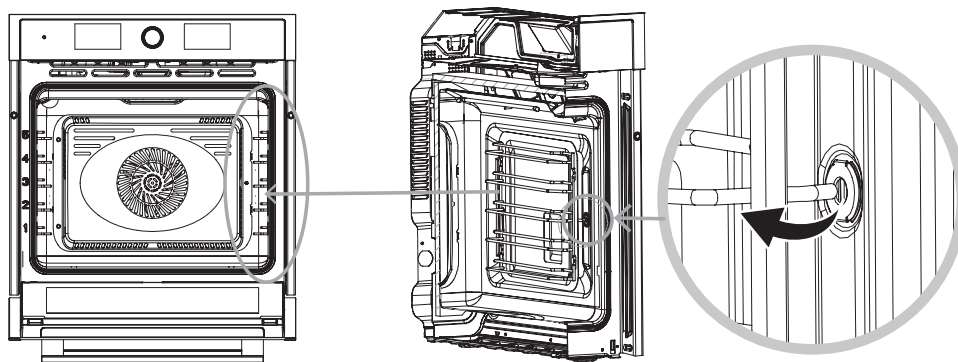
Akcesoria należy czyścić w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą wilgotnej szmatki, miękkiej szczotki lub gąbki. Przed użyciem dokładnie osuszyć.

Czyszczenie komory piekarnika

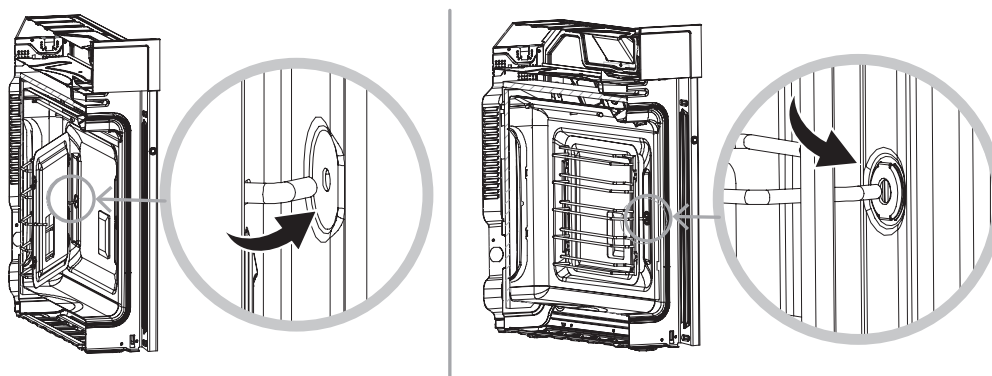
1. Otworzyć drzwi i wyjąć wszystkie akcesoria.
2. Oczyszczyć komorę wilgotną szmatką, miękką szczotką lub delikatną gąbką, a następnie wytrzeć do sucha.
3. W przypadku silnych zabrudzeń należy użyć gorącej wody z mydłem i gąbki. Wytrzeć wilgotną szmatką.

Czyszczenie szyn bocznych i osłon

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



3. Zdjąć osłony boczne znajdujące się wewnątrz piekarnika.
4. Oczyszczyć szyny i osłony za pomocą gorącej wody z mydłem i gąbki. Wyrzeć wilgotną szmatką.
5. Przed ponownym włożeniem akcesoriów zamocować osłony boczne i szyny boczne.



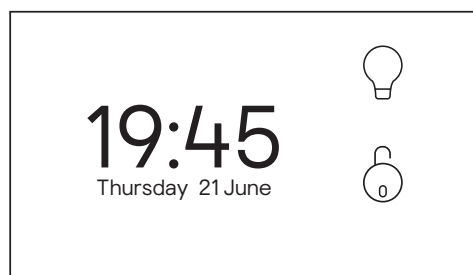
P Czyszczenie pirolityczne

Czyszczenie pirolityczne to proces czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze, który powoduje wypalenie wszystkich pozostałości z komory piekarnika, zostawiając resztki popiołu, które można łatwo usunąć.

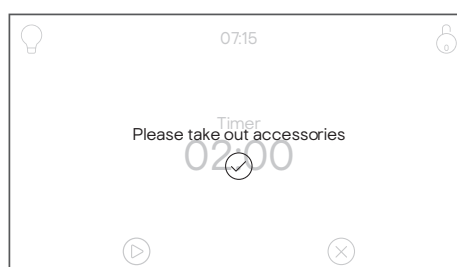
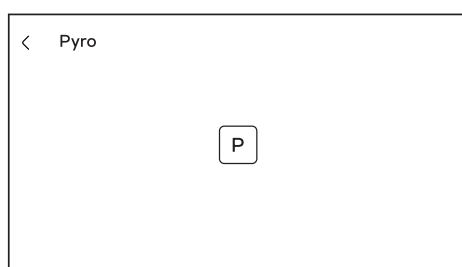
OSTRZEŻENIE: WYMONTOWAĆ WSZYSTKIE AKCESORIA, W TYM TACE, PÓLKI I SZYNY BOCZNE PRZED UŻYCIEM FUNKCJI CZYSZCZENIA PIROLITYCZNEGO!

Korzystanie z funkcji czyszczenia pirolitycznego

1. Wybrać odpowiednią opcję na lewym ekranie głównym, aby przejść do menu Czyszczenie.



2. PRZED dotknięciem tej opcji upewnić się, że zostały usunięte WSZYSTKIE akcesoria, w tym szyny boczne.





UWAGA: Funkcja czyszczenia będzie działać przez dwie godziny i do czasu zakończenia tego procesu i schłodzenia piekarnika do temperatury poniżej 75°C NIE będzie można otworzyć drzwi.

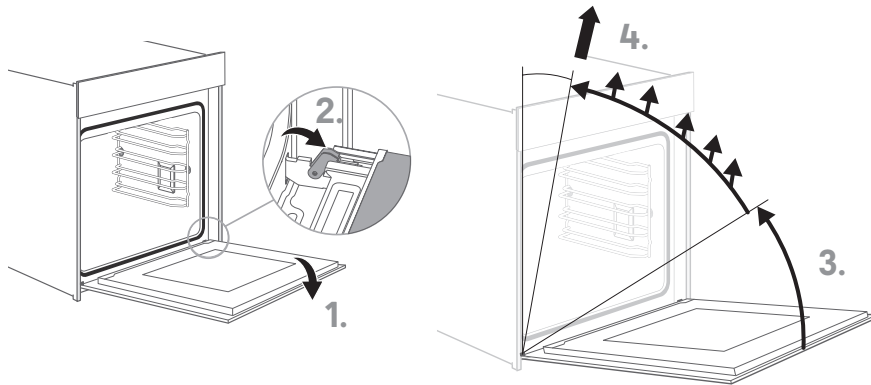
3. Po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć resztki popiołu z wnętrza piekarnika przy użyciu dobrze wyciśniętej, wilgotnej szmatki, a następnie przed rozpoczęciem użytkowania umieścić w nim wszystkie akcesoria.

Czyszczenie drzwi piekarnika

OSTRZEŻENIE! Przy zdejmowaniu drzwi nie używać siły, aby nie spowodować uszkodzenia elementów lub obrażeń ciała.

Wymontować drzwi piekarnika w celu wyczyszczenia

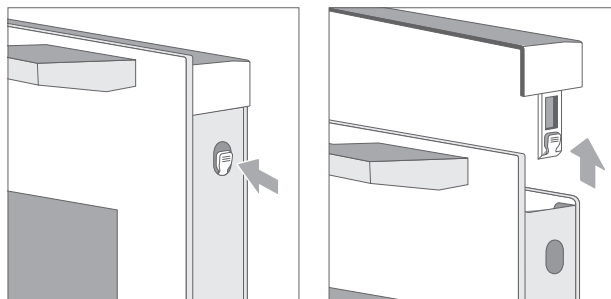
1. Otworzyć drzwi do oporu.
2. Wyciągnąć obie blokady zawiasów do końca w przód.
3. Zamknąć drzwi na około jedną trzecią, aż do wycucia oporu.
4. Zamknąć drzwi do położenia niemalże całkowitego zamknięcia, a następnie ostrożnie opuścić je, aby wyczyścić piekarnik.



5. Po wyczyszczeniu piekarnika założyć drzwi, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Wymontowanie szyby wewnętrznej do czyszczenia

1. Nacisnąć wycięcia po obu stronach drzwi i pociągnąć je do góry, odsuwając od ramy.
2. Wyjąć szybę z drzwi.
3. Oczyszczyć szybę wewnętrzną wilgotną szmatką, miękką szczotką lub delikatną gąbką, a następnie wytrzeć do sucha. W przypadku silnych zabrudzeń należy zanurzyć ten element w gorącej wodzie i pozostawić do namoczenia.
4. Po wyczyszczeniu należy ponownie zamontować szybę wewnętrzną, upewniając się, że jej matowa powierzchnia jest skierowana do wewnątrz.



Wymiana żarówek

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

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

Wymiana górnej żarówki:



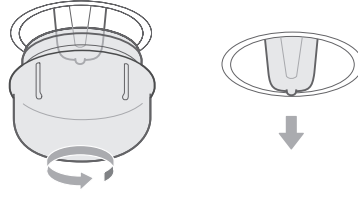
EN Care & maintenance

PL Czyszczenie i konserwacja

FR Entretien et maintenance

RO Îngrijire și întreținere

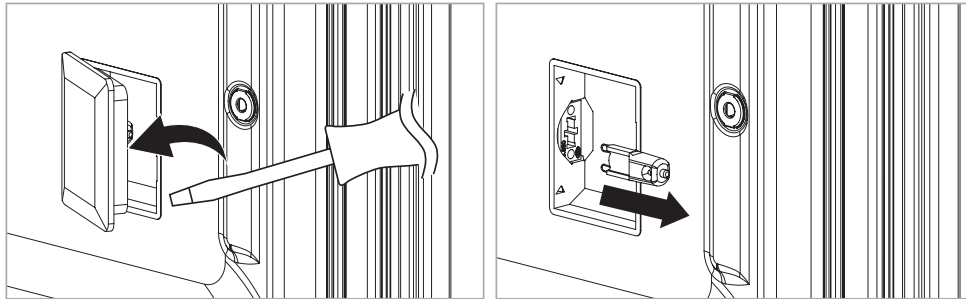
1. Odkręcić klosz, obracając go w lewo.
2. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu. Trzymać nową żarówkę przez tkaninę, aby uniknąć jej przedwczesnego zużycia.



3. Przykręcić klosz na miejsce.

Wymiana bocznej żarówki:

1. Wymontować prawą szynę boczną i osłonę boczną.
2. Ostrożnie wymontować osłonę za pomocą płaskiego wkrętaka.
3. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu. Trzymać nową żarówkę przez tkaninę, aby uniknąć jej przedwczesnego zużycia.



4. Nałożyć z powrotem klosz.

Działanie wentylatora chłodzącego

Po zakończeniu przygotowywania potrawy na krótko włącza się wentylator chłodzący, aby zmniejszyć temperaturę poniżej 75°C.

Rozwiązywanie problemów: Błąd E01

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

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

Infolinia dla klientów (bezpłatna)

800 121 2222 poland@kingfisherservice.com



RO Îngrijire și întreținere

Avertisment! Oprăți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză înainte de curățare și întreținere.

- Curățați periodic cuptorul pentru utilizare sigură și fiabilitate.
- Se recomandă curățarea aparatului atunci când încă este puțin cald. Nu curățați cuptorul când este fierbinte.
- Nu curățați ușa de sticlă cu produse de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite, deoarece acestea pot zgâria suprafața sau deteriora sticla.
- Nu lăsați substanțe acide (suc de lămâie, oțet) pe componentele din oțel inoxidabil.
- Nu utilizați aparat de spălat cu abur cu presiune ridicată pentru curățarea aparatului.
- Nu utilizați bureți metalici abrazivi pentru curățare.

Curățarea accesoriilor

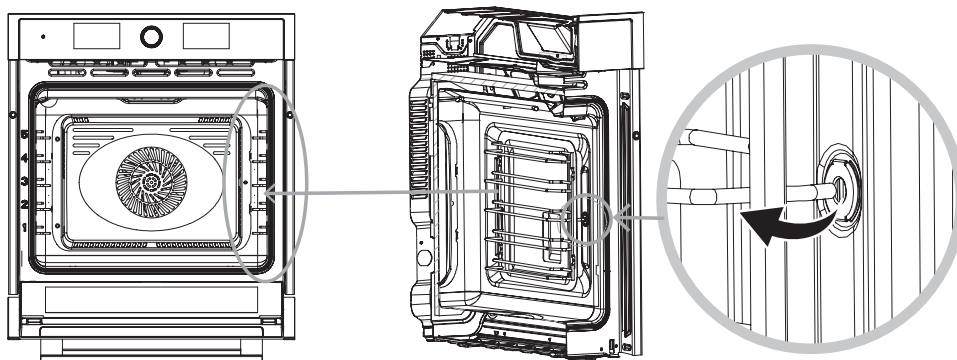
Curățați accesoriile într-o soluție fierbinte de apă cu detergent, utilizând o lavetă umedă, o perie moale sau un burete. Uscați bine înainte de utilizare.

Curățarea interiorului cuptorului

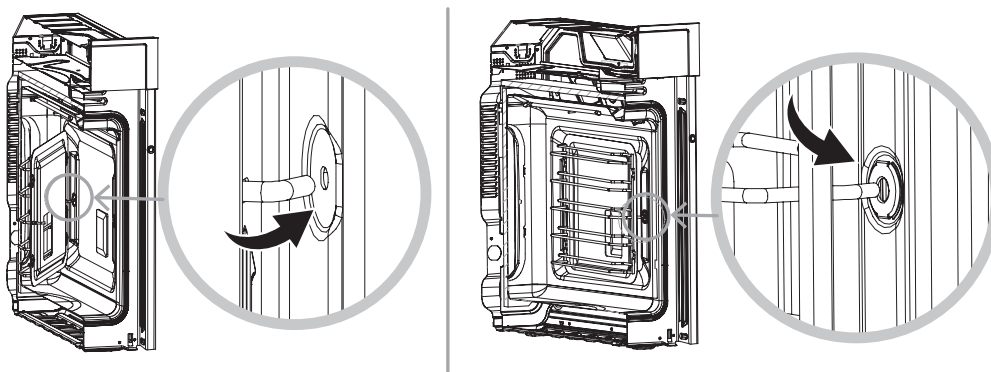
1. Deschideți ușa și scoateți toate accesoriile.
2. Curățați interiorul cu o lavetă umedă, o perie moale sau un burete delicat, apoi uscați.
3. Dacă este foarte murdar, utilizați o soluție fierbinte de apă cu detergent și un burete. Ștergeți cu o lavetă umedă.

Curățarea șinelor laterale și a capacelor

1. Scoateți toate accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Scoateți cu grijă șinele laterale, după cum se arată în imagini.



3. Scoateți capacele laterale din interiorul cuptorului.
4. Curățați șinele și capacele cu o soluție fierbinte de apă cu detergent și un burete. Ștergeți cu o lavetă umedă.
5. Repoziționați capacele laterale și șinele laterale înainte de a așeza accesoriile.





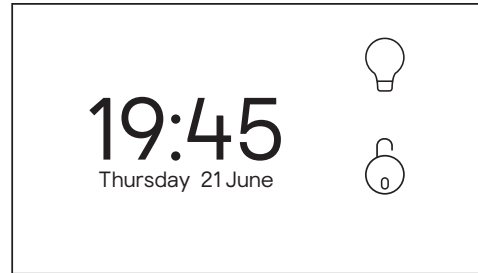
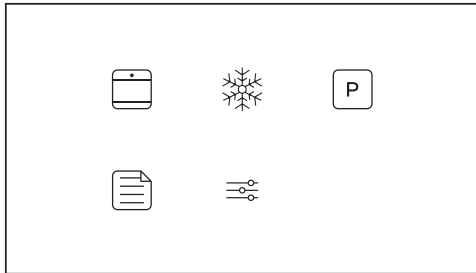
P Curățare pirolitică

Curățarea pirolitică reprezintă un proces de curățare la o temperatură foarte ridicată, care arde toate reziduurile din interiorul cuptorului, lăsând în urmă cenușă, care poate fi îndepărtată cu ușurință.

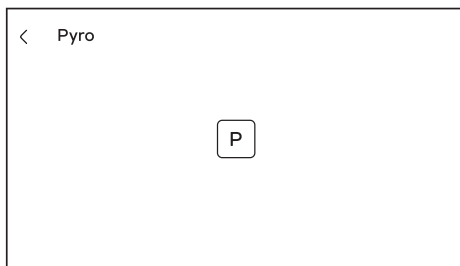
AVERTISMENT: SCOATEȚI TOATE ACCESORIILE, INCLUSIV TĂVI, GRILAJE ȘI ȘINE LATERALE ÎNAINTE DE CURĂȚAREA PIROLITICĂ!

Utilizarea curățării pirolitice

1. De pe ecranul principal din stânga, accesați meniul de curățare.



2. Asigurați-vă că ați scos TOATE accesoriile, inclusiv șinele laterale ÎNAINTE de a atinge.



NOTĂ: Funcția de curățare se va desfășura pe parcursul a două ore, iar ușa NU POATE fi deschisă până la finalizarea acestui proces și răcirea cuptorului sub 75 °C.

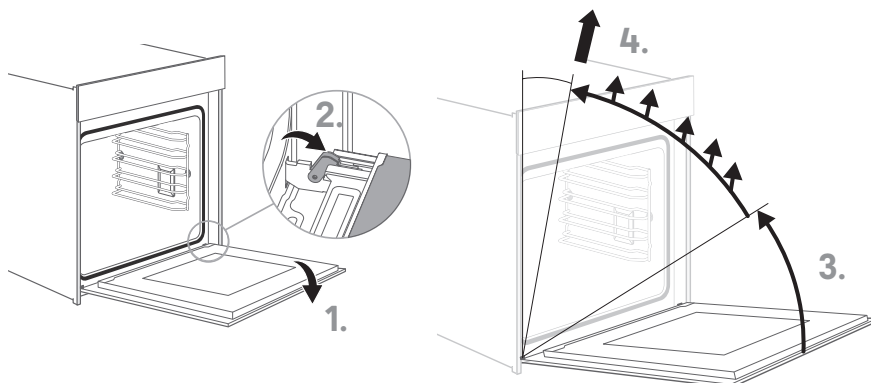
3. După răcirea cuptorului, utilizați o lavetă umedă stoarsă bine pentru a șterge cenușa din interiorul cuptorului și așezați toate accesoriile la loc înainte de utilizare.

Curățarea ușii cuptorului

AVERTISMENT! Pentru evitarea deteriorării sau a rănilor, nu forțați ușa în timpul demontării.

Demontați ușa cuptorului pentru curățare

1. Deschideți ușa complet.
2. Trageți de ambele piedici de balamale în față.
3. Închideți ușa aproximativ cu o treime până când simțiți că se oprește.
4. Continuați să închideți ușa până când este închisă aproape complet, apoi ridicați cu grijă ușa și trageți-o în afară pentru a curăța cuptorul.

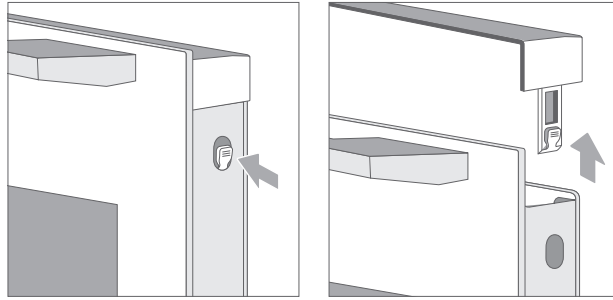




5. După curățare, montați la loc ușa, urmând aceiași pași, dar în ordine inversă.

Demontarea sticlei interioare pentru curățare

1. Apăsați fantele de pe ambele laturi ale ușii și ridicați-o din cadru.
2. Scoateți sticla de pe ușă.
3. Curățați sticla interioară cu o lavetă umedă, perie moale sau burete fin, apoi uscați. Dacă este foarte murdară, lăsați-o la înmuiat în apă fierbinte.
4. După curățare, așezați sticla interioară, urmând aceiași pași în ordine inversă, asigurându-vă că partea mată a panoului din sticlă este îndreptată spre interior.



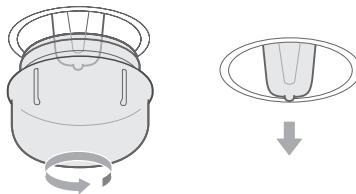
Înlocuirea becurilor

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

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

Înlocuirea becului superior:

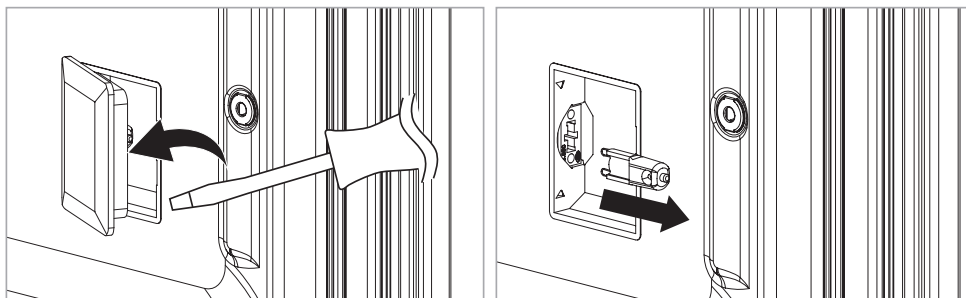
1. Desfaceți șuruburile capacului din sticlă, răsucindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
2. Înlocuiți becul cu unul nou de același tip. Pentru a evita riscul de defectare prematură, manevrați noul bec cu o lavetă.



3. Înșurubați la loc capacul lămpii.

Înlocuirea becului lateral:

1. Scoateți șina laterală dreaptă și capacul lateral.
2. Scoateți cu grijă capacul, cu ajutorul unei șurubelnițe plate.
3. Înlocuiți becul cu unul nou de același tip. Pentru a evita riscul de defectare prematură, manevrați noul bec cu o lavetă.



4. Montați capacul la loc.



Funcționarea ventilatorului

După finalizarea preparării, ventilatorul va mai funcționa pentru scurt timp, până când cuptorul se răcește sub 75 °C.

Depanare: Eroare E01

Atunci când este detectat un circuit defect sau un scurtcircuit la senzorul de temperatură, pe ecran este afișat codul de eroare E01. În acest caz, procedați după cum urmează:

1. Deconectați cablul de alimentare și verificați dacă nu sunt deteriorate cablul, fișa sau priza electrică.
2. În cazul în care codul de eroare este afișat în continuare, contactați linia de asistență telefonică a serviciului clienți indicată în acest manual.

Asistență clienți (apel gratuit):

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com

Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător:

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

EN Distributor:

B&Q plc, Chandlers Ford, Hants, SO53 3LE
United Kingdom
www.diy.com

Screwfix Direct Limited, Trade House,
Mead Avenue, Yeovil, BA22 8RT,
United Kingdom
www.screwfix.com

**To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products**

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

FR Distributeur:

Castorama France C.S. 50101 Templemars 59637
Wattignies CEDEX
www.castorama.fr

BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle
91310 Longpont-sur-Orge France
www.bricodepot.com

**Pour consulter les manuels d'instructions en ligne,
rendez-vous sur le site www.kingfisher.com/products**

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

PL Dystrybutor:

Castorama Polska Sp. z o.o. ul.
Krakowiaków 78, 02-255 Warszawa
www.castorama.pl

**Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,
odwiedź stronę www.kingfisher.com/products**

Infolinia dla klientów (bezpłatna)
800 121 2222 poland@kingfisherservice.com

RO Distribuitor:

SC Bricostore România SA
Calea Giulești 1-3, Sector 6,
București, România
www.bricodepot.ro

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

**Pentru a consulta manualele de instrucțiuni online,
vizitați www.kingfisher.com/products**

Asistență clienți (apel gratuit):

0800 895 099 romania@kingfisherservice.com