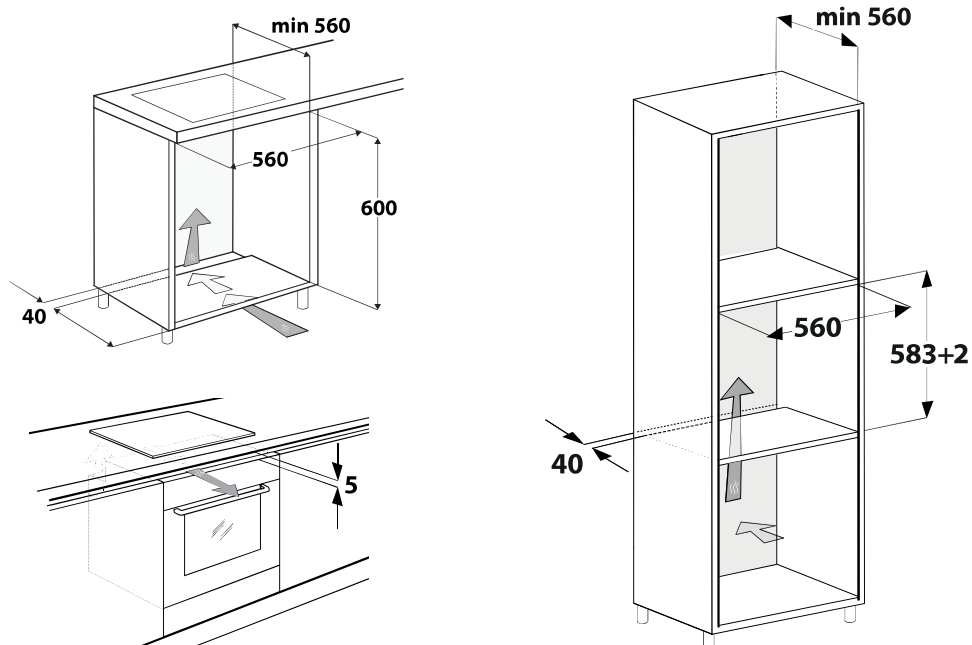
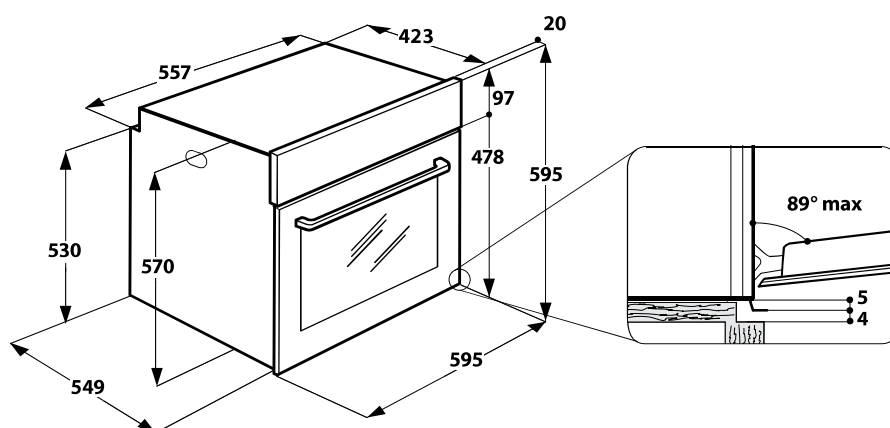
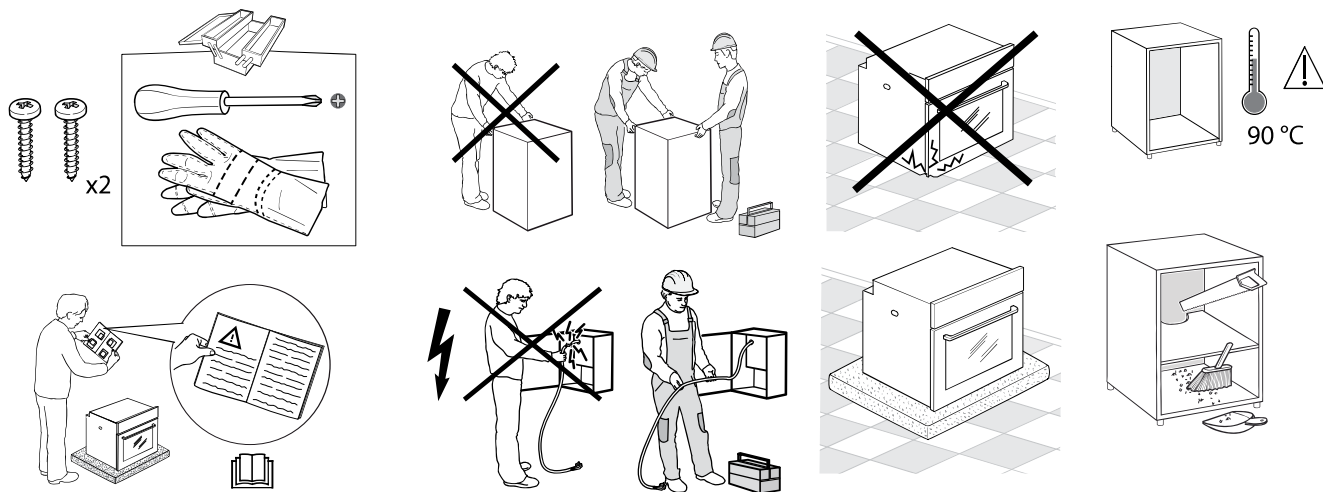
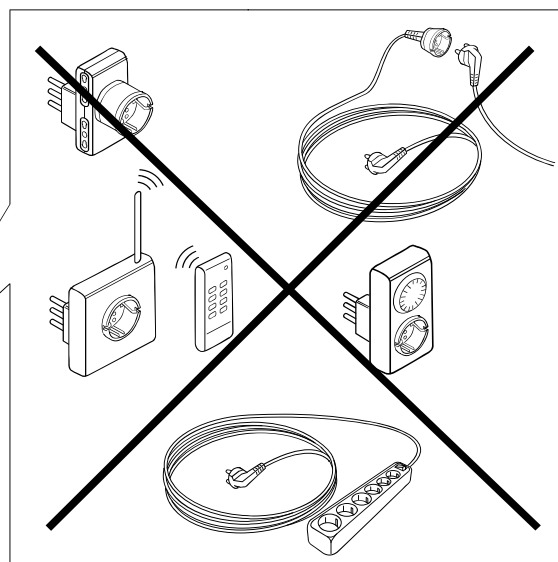
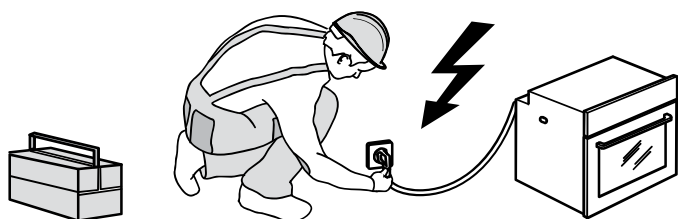
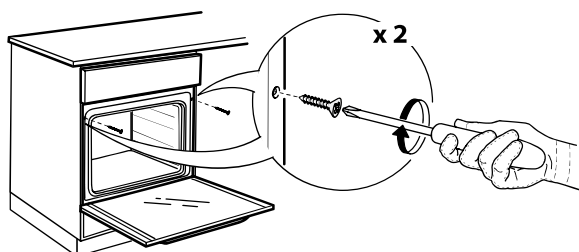
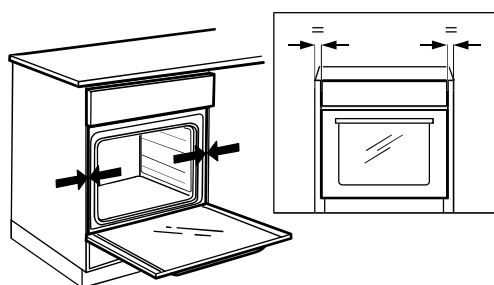
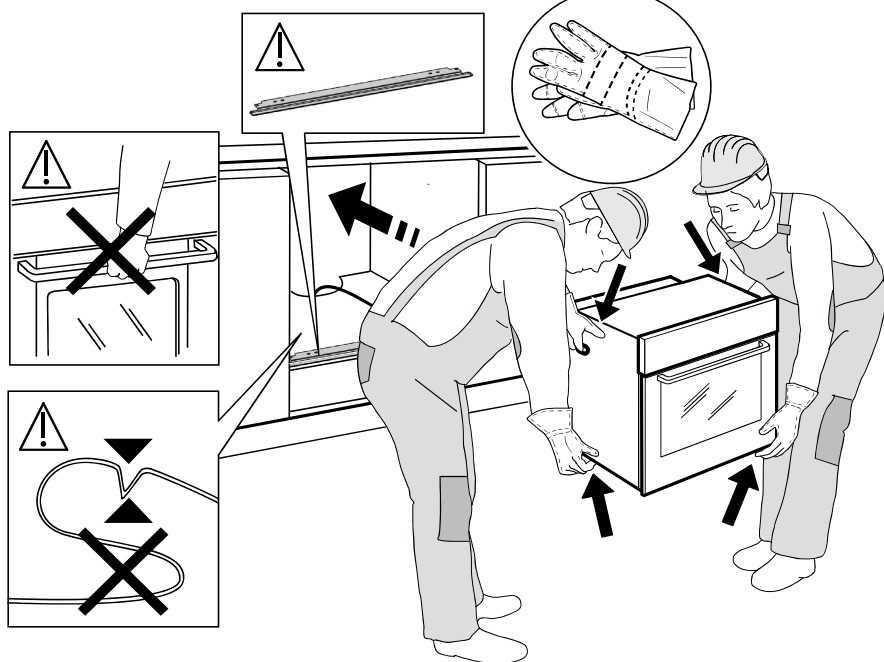
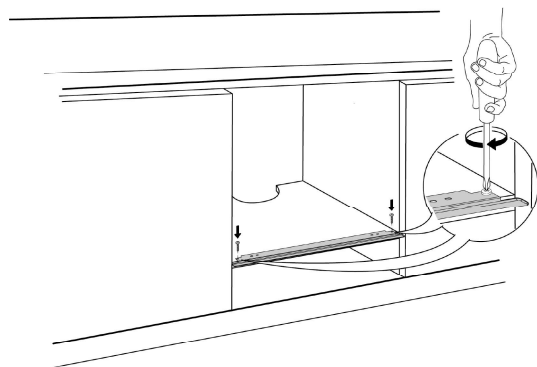
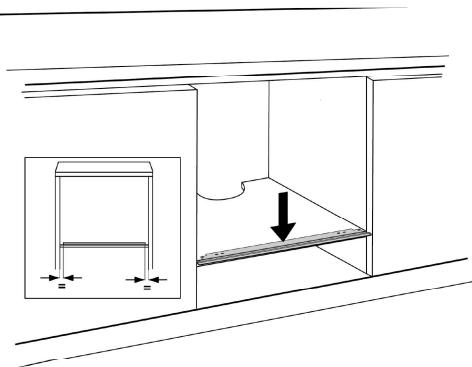




SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolytic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle - risk of burns.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop,

do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service center.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The ♻ symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain light source(s) of Energy Efficiency Class A+ or A++.



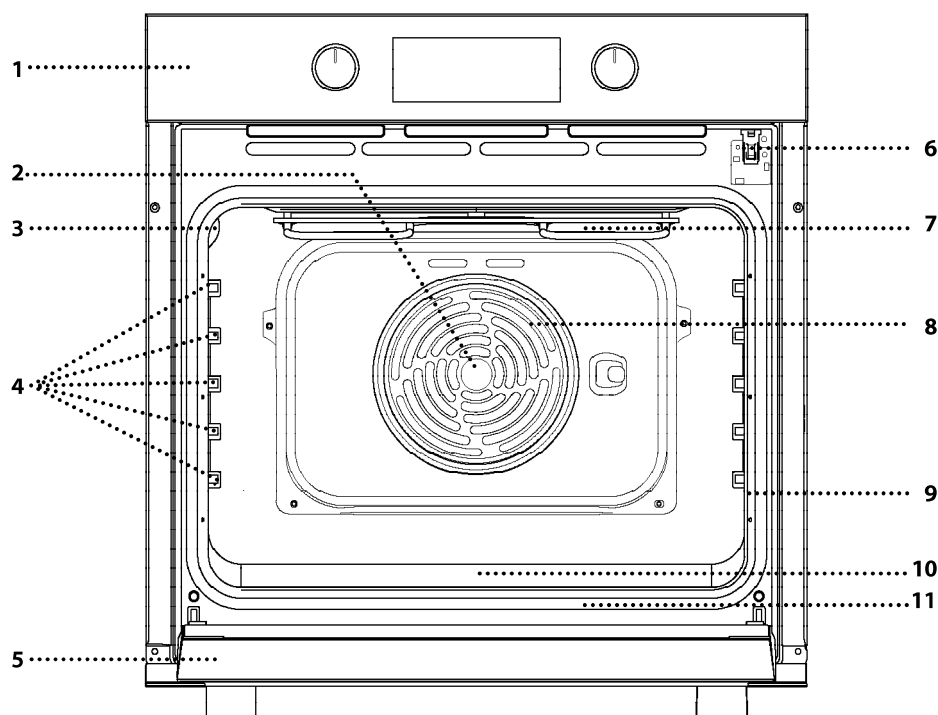


THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT



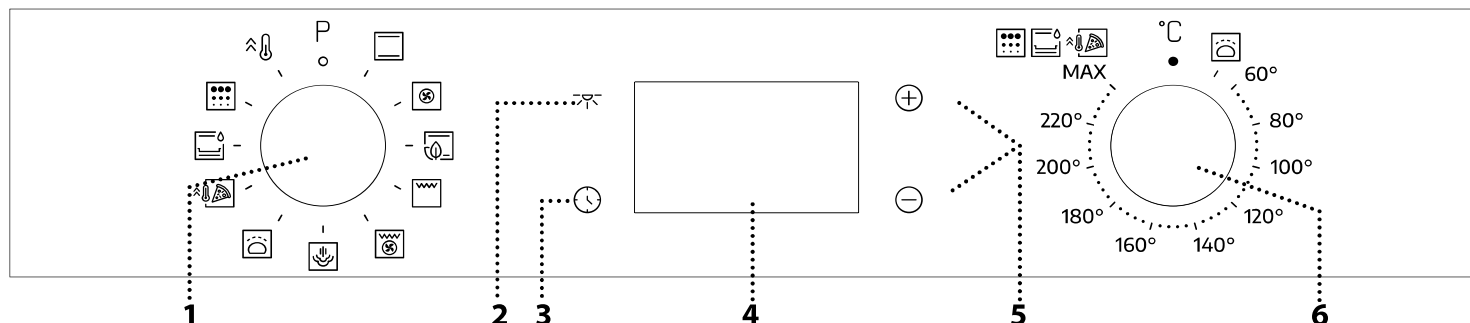
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. **STEAM** embossing for drinking water
11. Bottom heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

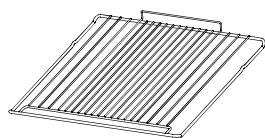
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

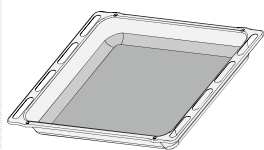
ACCESSORIES

WIRE SHELF



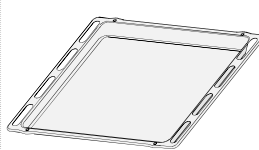
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



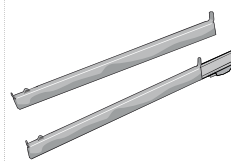
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

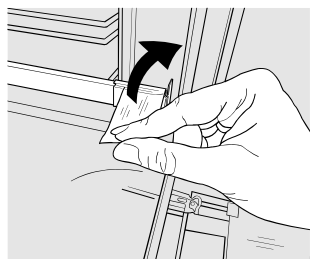
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

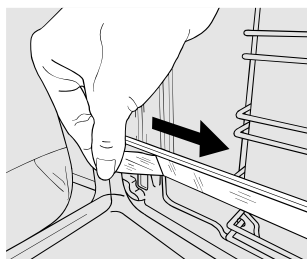
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



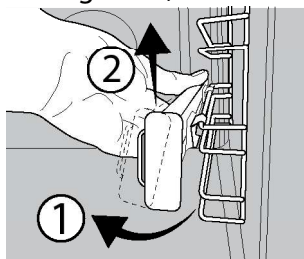
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

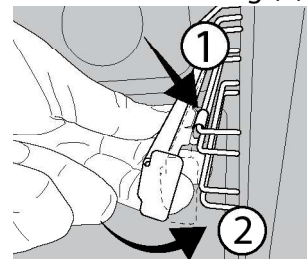
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour  or  and clock  start flashing on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS



TOP AND BOTTOM HEATING

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FAN HEATING

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



ECO TOP AND BOTTOM HEATING

The Eco static function allows to cook leavened cakes, pastry and roast. Food keeps its moisture thanks to the gentle heating, avoiding to dry out. During cooking, the light will be switched off, but it can be switched on again by pressing  icon.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



FAN ASSISTED GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



STEAM

The Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cavity. Please refer to the cooking table for cooking time and temperature of the main dishes. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. Do not preheat the oven before placing the food.



DOUGH PROVING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.



PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at 300 °C, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.



STEAM CLEANING

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35minutes.

Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



PYROLYSIS

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C).

To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle. Carefully read instruction in the dedicated pyrolysis section.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

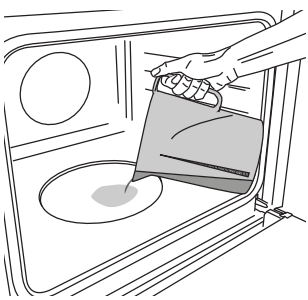
MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

STEAM



To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom.

Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon). The function will start

and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on **0**.

During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use $\oplus$ or $\ominus$ to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use $\ominus$ to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use $\oplus$ or $\ominus$ to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

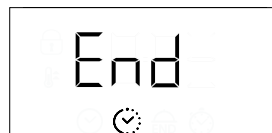
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order forcooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Fan Assisted Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to **0** to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and

"00:00" start flashing on the display.



Use $\oplus$ or $\ominus$ to set the time you require and press $\odot$ to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing $\odot$ until the $\odot$ icon starts flashing, then use $\ominus$ to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYROLYSIS

**Do not touch the oven during the Pyrolysis cycle.
Keep children and animals away from the oven
during and after (until the room has finished
airing) running the Pyrolysis cycle.**

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyrolysis function.

Avoid activating the Pyrolysis cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyrolysis function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".

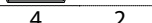
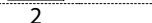
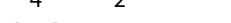
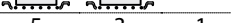


Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyrolysis cycle.

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	3 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	40 - 60	4 1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	150	35 - 45	4 2 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2 
		Yes	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 220	20 - 50	4 2 
Tray Pizza / Foccacia		Yes	MAX	15 - 20	2 
Pizza thin		Yes	MAX	8 - 10	2 
Frozen pizza		Yes	MAX	10 - 20	3 
		Yes	220 - MAX	10 - 25	4 2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	220 - MAX	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 

FUNCTIONS	 Top And Bottom Heating	 Fan Heating	 Pizza	 Grill	 Fan Assisted Grill	 Eco top and bottom heating
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin on the wire shelf	 Baking tray/drip tray or Baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water	

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3 
Toasted bread		5'	MAX	2 - 6	5 
Fish fillets / slices		-	220 - MAX	15 - 30 *	4 3  
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	MAX	15 - 30 *	5 4  
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1  
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2  
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1  
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1   
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

FUNCTIONS	 Top And Bottom Heating	 Fan Heating	 Pizza	 Grill	 Fan Assisted Grill	 Eco top and bottom heating
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water	

STEAM

RECIPE	 WATER (ml)	PREHEAT	 TEMPERATURE (°C)	 DURATION (Min)	 LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	200	-	190 - 210	15 - 25	 3
Whole fish 300 - 600 g	200	-	190 - 210	15 - 30	 3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	200	-	180 - 200	25 - 45	 3
Roast Beef rare 1 kg	200	-	190 - 210	40 - 55	 3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	200	-	170 - 190	60 - 75	 2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	200	-	200 - 220	55 - 75	 2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	200	-	200 - 220	40 - 60	 3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	200	-	160 - 180	100 - 140	 2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	200	-	170 - 190	60 - 100	 3
Small bread 80 - 100 g	200	-	200 - 220	30 - 45	 3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	200	-	170 - 190	45 - 60	 3
Bread loaf 500 g - 2 kg	200	-	160 - 170	50 - 100	 2
Baguettes 200 - 300 g	200	-	200 - 220	30 - 45	 3

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with

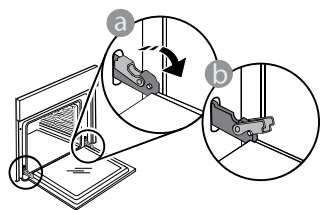
a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

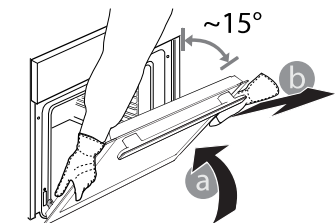
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR



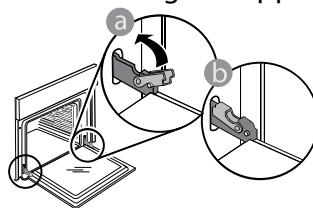
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



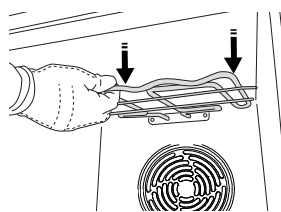
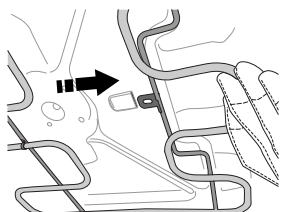
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

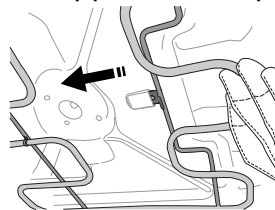
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.



2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.



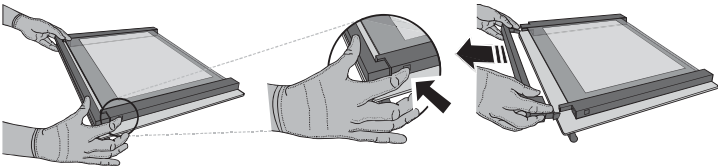
REPLACING THE LAMP

- 1. Disconnect the oven from the power supply.
 - 2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
 - 3. Reconnect the oven to the power supply.
- Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for

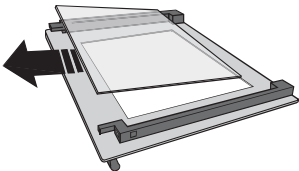
domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

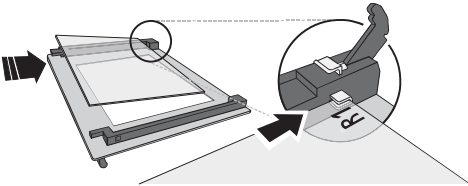
- 1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



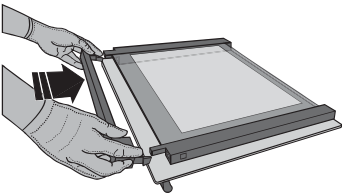
- 2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



- 3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



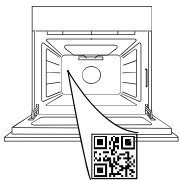
- 4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

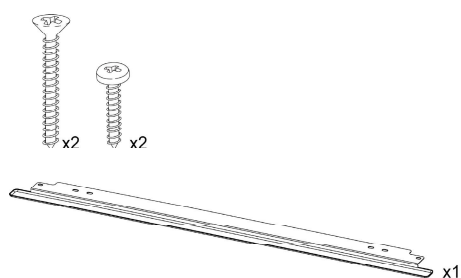
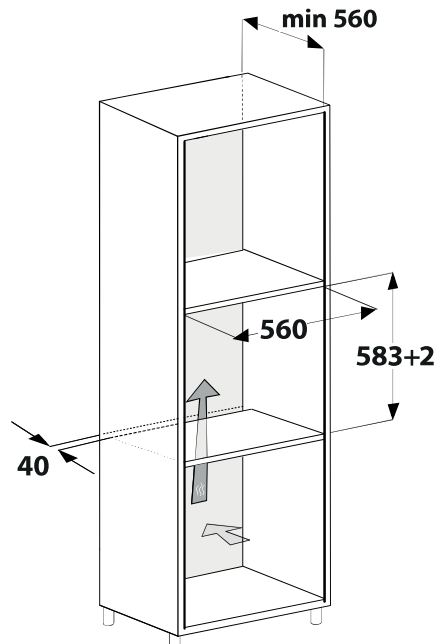
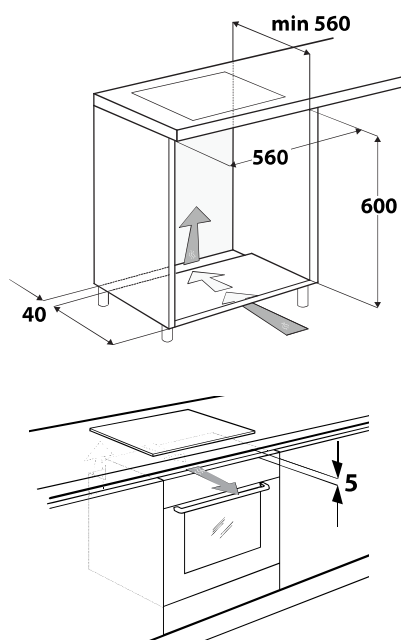
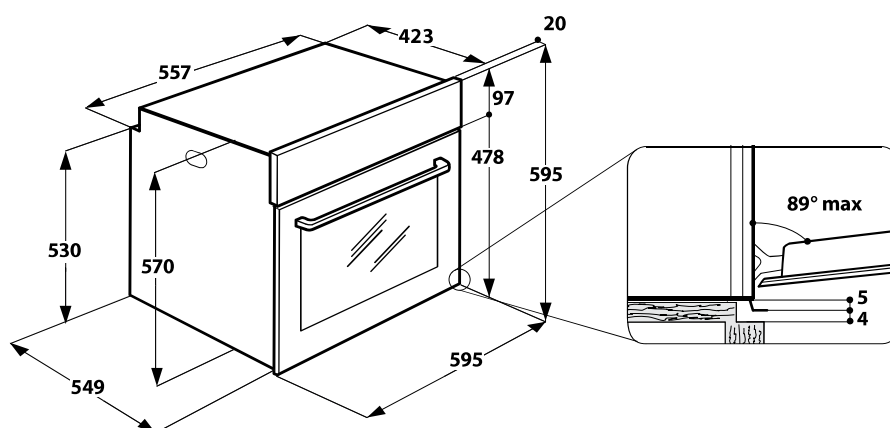
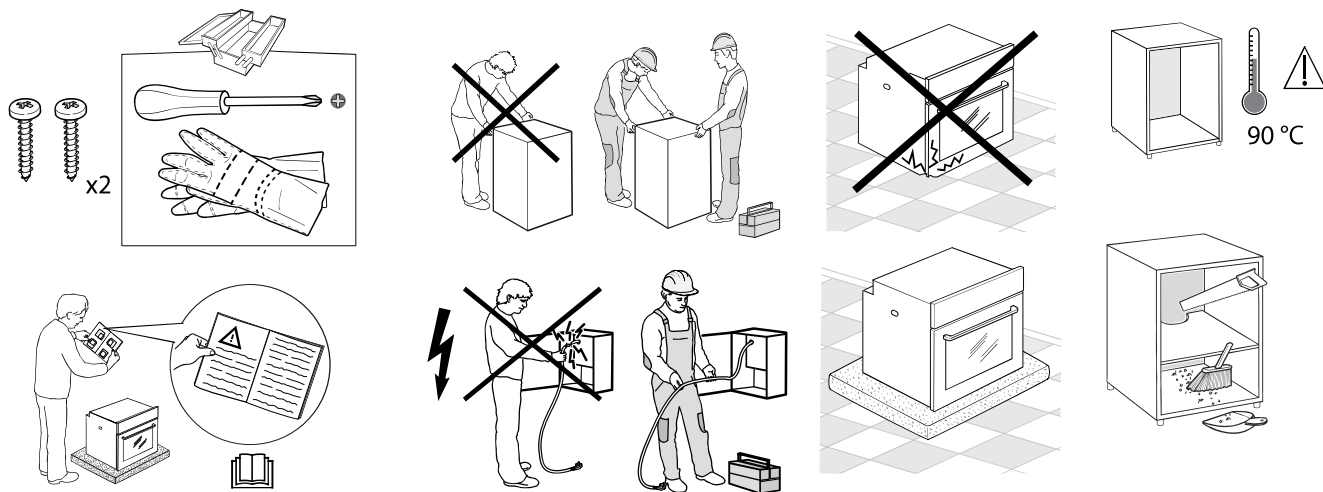


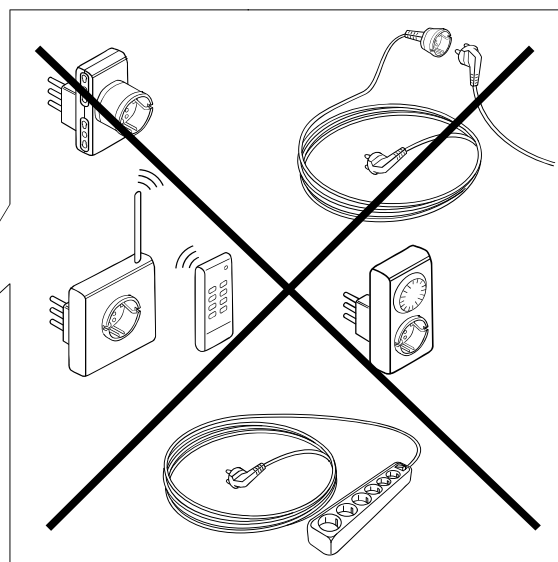
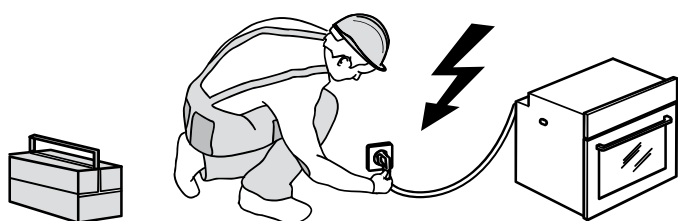
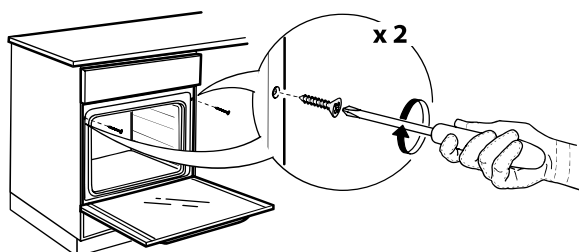
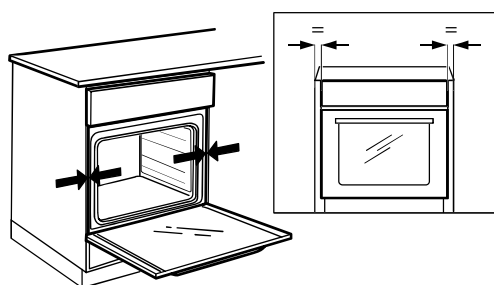
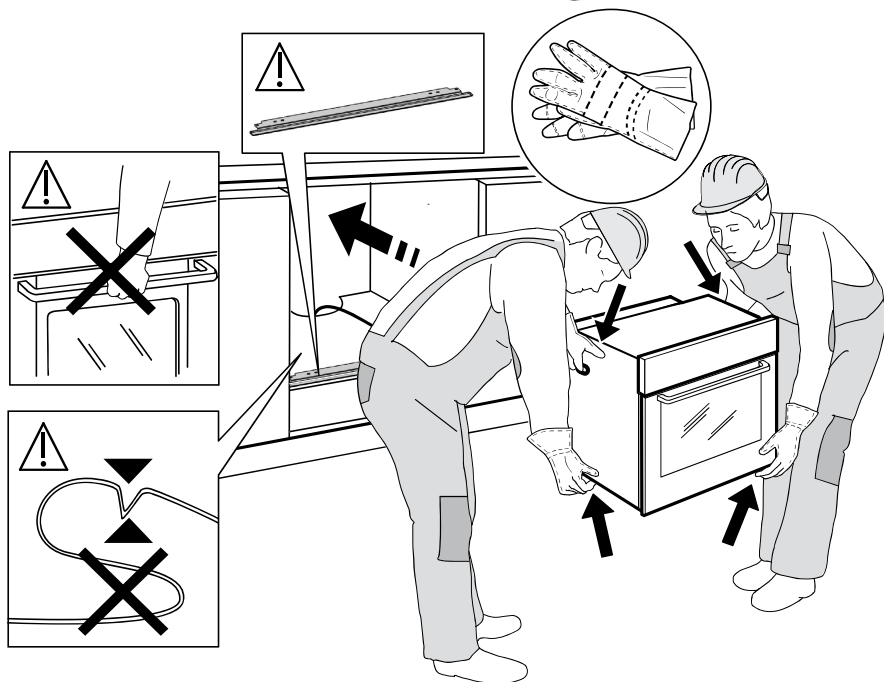
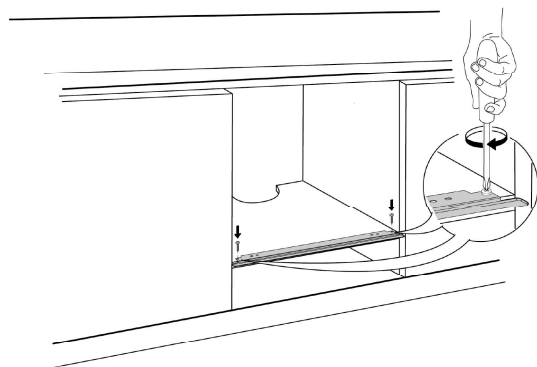
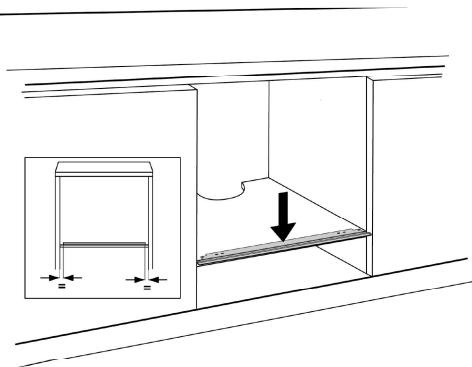
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.







INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać je w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

Instrukcje te oraz samo urządzenie dostarczają ważnych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ Nie dotykać urządzenia podczas pirolizy (samoczyszczenia) – ryzyko oparzenia. Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy), dopóki pomieszczenie nie zostanie całkowicie wywietrzone. Przed rozpoczęciem cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) usunąć z wnętrza piekarnika nadmiar zanieczyszczeń, szczególnie tłuszczu i olejów. Podczas automatycznego czyszczenia (piroliza) w piekarniku nie może być żadnych akcesoriów lub materiałów.

⚠ Jeżeli piekarnik został zainstalowany pod płytą kuchenną, należy dopilnować, aby podczas cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) palniki lub pola elektryczne były wyłączone - ryzyko oparzeń.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w

tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w produkcie lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ OSTROŻNIE: Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączanego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

INSTALACJA URZĄDZENIA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do

jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji dopilnować, aby urządzenie nie uszkodziło przewodu zasilającego – ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠Przed zamontowaniem urządzenia w zabudowie przyciąć szafkę oraz usunąć wióry i trociny.

⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠Po instalacji dno urządzenia nie może być już dostępne - ryzyko oparzeń.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

⚠ Jeśli urządzenie jest zainstalowane pod blatem roboczym, nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy nim a górną krawędzią piekarnika - ryzyko oparzeń.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

⚠Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Podzespoły elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używać urządzenia, jeśli jest się mokrym lub boso. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

⚠Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczną powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa - ryzyko porażenia prądem.

⚠Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠OSTRZEŻENIE: Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie

osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.

⚠OSTRZEŻENIE: Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonane jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż lepiej pochłaniają ciepło. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

Cykl standardowy (PIROLIZA): jest odpowiedni do czyszczenia nawet bardzo zabrudzonego piekarnika. Cykl energooszczędny (PIROLIZA EXPRESS/ECO) - tylko w niektórych modelach - : zużywa około 25% mniej energii niż cykl standardowy. Używaj tej funkcji regularnie (po dwóch-trzech razach użycia piekarnika do pieczenia mięsa).

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

Ten produkt może zawierać źródła światła o klasie efektywności energetycznej A+ lub A++.



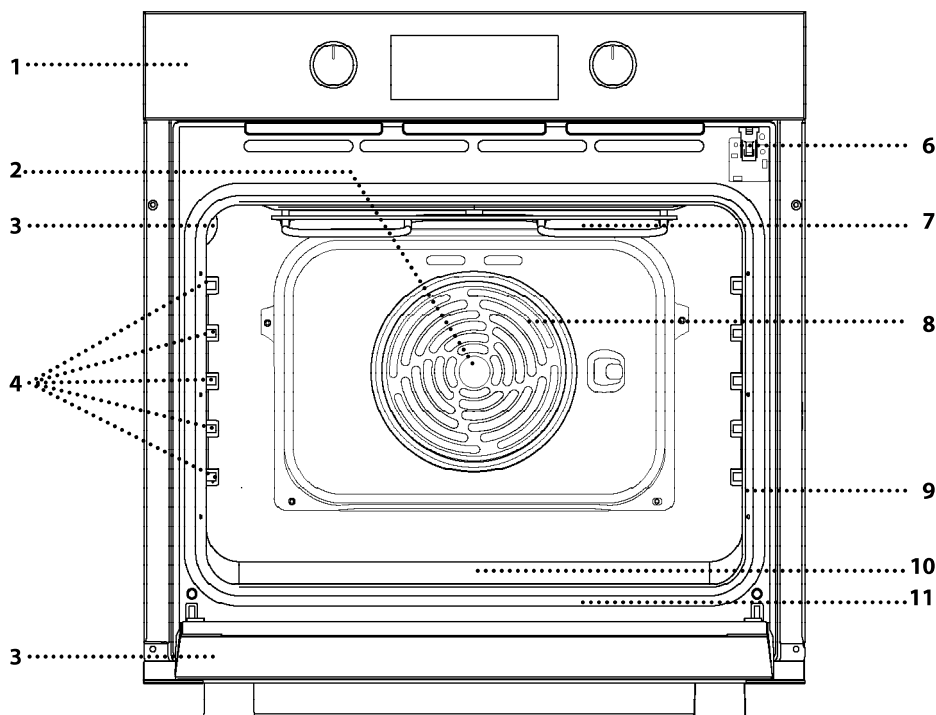


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU



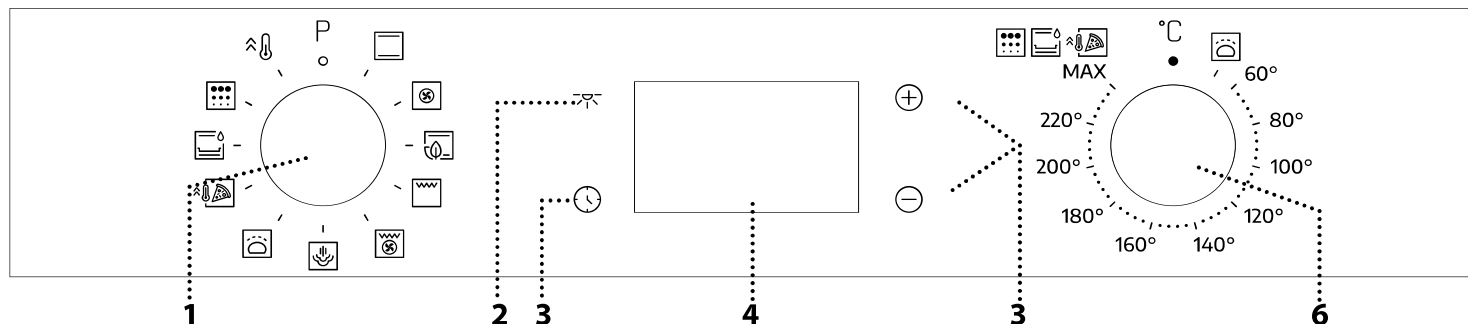
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek (blokuje drzwiczki w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu)
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. **STEAM**  wgłębienie na wodę
11. Grzałka dolna (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, aby wyłączyć piekarnik.

2. OŚWIETLENIE

Naciśnięcie tego przycisku  przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE CZASU

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

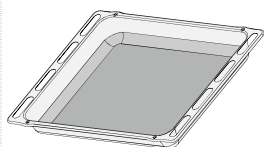
AKCESORIA

RUSZT



Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



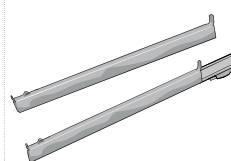
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie posprzedażnym.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

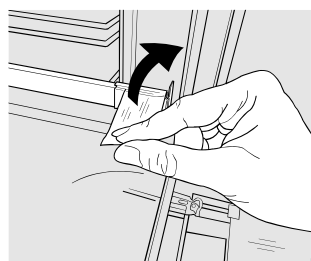
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe.

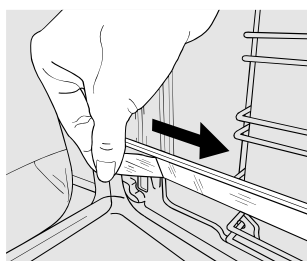
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



[a]



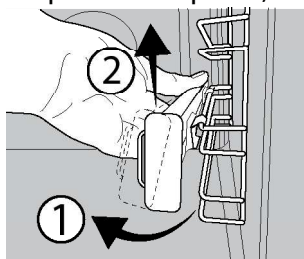
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

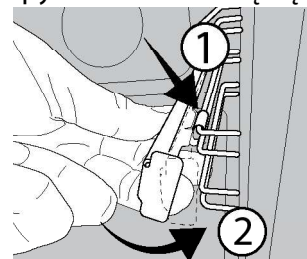
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



[c]



[d]

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać  do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny  lub  oraz zegar .



Użyć  lub , by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą  lub  ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie

prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE



OGRZEWANIE OD GÓRY I OD DOŁU

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



OGRZEWANIE Z UŻYCIEM WENTYLATORA

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



OGRZEWANIE OD GÓRY I OD DOŁU ECO

Funkcja Eco static umożliwia pieczenie ciast, ciastek i zapiekanek na zakwasie. Żywność zachowuje wilgoć dzięki delikatnemu podgrzewaniu, co zapobiega jej wysychaniu. Podczas gotowania światło zostanie wyłączone, ale można je ponownie włączyć, naciskając ikonę .



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania

pieczywa.

Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



GRILL WSPOMAGANY WENTYLATOREM

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



STEAM (PARA)

Funkcja gotowania na parze pozwala uzyskać doskonałe rezultaty dzięki obecności pary we wnętrzu. Informacje na temat czasu i temperatury gotowania głównych potraw można znaleźć w tabeli gotowania. Zawsze włączać system pary przy zimnym piekarniku i po wlewaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



WYRASTANIE CIASTA

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych.

Przekręcić *pokrętko termostatu* na ikonę, aby aktywować tę funkcję.



PIZZA

Funkcja ta umożliwia przygotowanie wspaniałej pizzy domowej, jak w restauracji.

Dedykowany cykl pieczenia działa w temperaturze 300°C, umożliwiając uzyskanie pizzy miękkiej w środku, chrupiącej na brzegach i idealnie równomiernie przyrumienionej.



CZYSZCZENIE PAROWE

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Wlać 100-120 ml wody pitnej na dno piekarnika, a następnie obrócić pokrętko wyboru i pokrętko termostatu do ikony . Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut.

Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.



PIROLIZA

W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (ponad 400°C).

Aby uruchomić tę funkcję, obrócić pokrętko termostatu do położenia . Pozycja ikony nie odpowiada rzeczywistej temperaturze osiąganey w trakcie cyklu czyszczenia. Uważnie przeczytaj instrukcje w sekcji poświęconej pirolizie.



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słyszeć sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

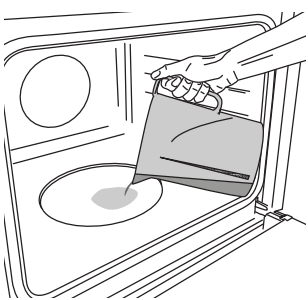
RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokrętła wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętła termostatu*. Funkcja nie uruchomi się, jeśli *pokrętło termostatu* będzie włączone. **0** można ustawić czas gotowania, czas zakończenia gotowania (tylko w przypadku ustawienia czasu gotowania) i minutnik.

STEAM (PARA)



Aby włączyć funkcję Para, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika.

Wybrać funkcję, obracając w *pokrętło wyboru* w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a *pokrętło termostatu* na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony). Funkcja włączy się i wyświetlacz

pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć pieczenie, obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji „0”.

Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek ani dolewać wody.

Uwaga: Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

3. PREHEATING (NAGRZEWANIE)

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy

wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona i migające „00:00” pojawią się na wyświetlaczu.



Za pomocą lub ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku zresetować czas pieczenia do postaci „00:00”. Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPOŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą lub ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

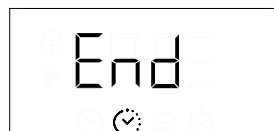
Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając *pokrętło wyboru* na pozycji **0**.

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Grill wspomagany wentylatorem.

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słyszeć sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić *pokrętło wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji **0**, by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy

piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać  , aż  i ikona "00:00" zaczną migać na wyświetlaczu.



Użyć  lub  , by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając  . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku  zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – PIROLIZA

Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy. Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Piroliza (aż pomieszczenie zostanie wentylowane).

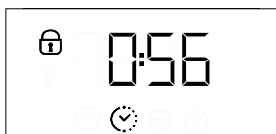
Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji Piroliza.

Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję Piroliza należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić *pokrętkę wyboru* oraz *pokrętkę termostatu* w pozycję ikony  . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro”.



Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Piroliza należy przewietrzyć pomieszczenie.

UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA-NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30–50	3 
		Tak	160	30–50	2 
		Tak	160	40–60	4 1  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160 - 200	35 - 90	2 
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2  
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25–35	3 
		Tak	160	25–35	3 
		Tak	150	35–45	4 2  
Choux buns (Ptysie)		Tak	180 - 210	30 - 40	3 
		Tak	180 - 200	35–45	4 2  
		Tak	180 - 200	35–45	5 3 1   
Bezy		Tak	90	150 - 200	3 
		Tak	90	140 - 200	4 2  
		Tak	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 220	20–50	4 2  
Pizza na tacy / Focaccia		Tak	MAKS	15 - 20	2 
Pizza na cienkim cieście		Tak	MAKS	8 - 10	2 
Mrożona pizza		Tak	MAKS	10 - 20	3 
		Tak	220 - MAX	10 - 25	4 2  
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3 
		Tak	180 - 200	45–60	4 2  
		Tak	180 - 200	45–60	5 3 1   
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20–30	3 
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190–200	45–65	2 
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190–200	80–110	3 
Roast pork with crackling (Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórą) 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	3 
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	220 - MAX	50–100	2 

FUNCTIONS (FUNKCJE)	 Ogrzewanie od góry i od dołu	 Ogrzewanie z użyciem wentylatora	 Pizza	 Grill	 Grill wspomagany wentylatorem	 Ogrzewanie od góry i od dołu Eco
AKCESORIA	 Ruszt druciany	 Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	 Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie		 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napelniona 200 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Indyk/gęś 3 kg		-	190–200	100 - 160	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30–45	2
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes/cukinie, aubergines (bakłażany))		Tak	180 - 200	50 - 70	3
Tosty		5'	MAKS.	2 - 6	5
Filety rybne / kawałki		-	220 - MAX	15 - 30 *	4 3
Kiełbaski / kebab / kotlety / hamburgery		-	MAKS	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55–70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200–210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200–210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		Tak	200–210	35–55	2
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200–210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170–180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

FUNCTIONS (FUNKCJE)	Ogrzewanie od góry i od dołu	Ogrzewanie z użyciem wentylatora	Pizza	Grill	Grill wspomagany wentylatorem	Ogrzewanie od góry i od dołu Eco
AKCESORIA	Ruszt druciany	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody	

STEAM

PRZEPIS	 WODA (ml)	NAGRZEWANIE	 TEMPERATURA (°C)	 CZAS TRWANIA (MIN.)	 POZIOM I AKCESORIA
Filety rybne / kotlety 0,5 - 2 cm	200	-	190 - 210	15-25	 3
Cała ryba 300 g - 600 g	200	-	190 - 210	15 - 30	 3
Cała ryba 600 g - 1,2 kg	200	-	180 - 200	25-45	 3
Befsztyk krwisty 1 kg	200	-	190 - 210	40 - 55	 3
Goleń jagnięca 500 g - 1,5 kg	200	-	170 - 190	60 - 75	 2
Kurczak / perliczka / kaczka W całości 1 - 1,5 kg	200	-	200 - 220	55 - 75	 2
Kurczak / perliczka / kaczka W kawałkach 500 g - 1,5 kg	200	-	200 - 220	40-60	 3
Kurczak / królik / kaczka W całości 3 kg	200	-	160 - 180	100-140	 2
Jagnięcina / cielęcina / wołowina 1 kg	200	-	170 - 190	60 - 100	 3
Mały chleb (80 g - 100 kg)	200	—	200 - 220	30 - 45	 3
Bochenek kanapkowy w puszcze 300 - 500 g	200	-	170 - 190	45-60	 3
Bochenek chleba (500 g - 2 kg)	200	-	160 - 170	50-100	 2
Bagietki 200 - 300 g	200	-	200 - 220	30-45	 3

AKCESORIA					
	Ruszt druciany	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.

Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

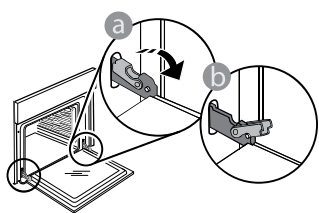
- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

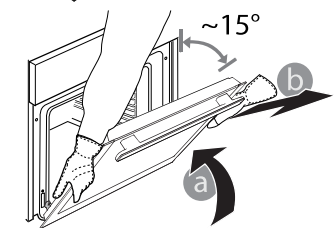
AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK



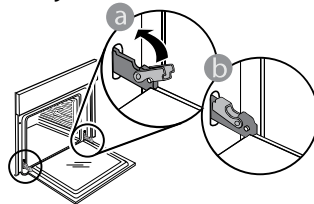
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie

wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na miękkie podłoże.

3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu.



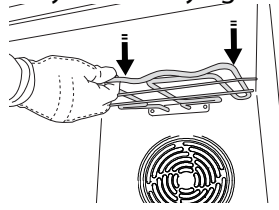
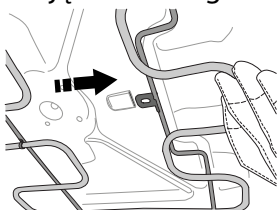
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.

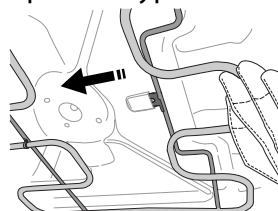
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

OPUSZCZANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go.



2. Aby przywrócić element grzejny do jego położenia, podnieś go, pociągnij go lekko do siebie i upewnij się, że wspornik wypustki znajduje się we właściwym miejscu.



WYMIANA ŻARÓWKI

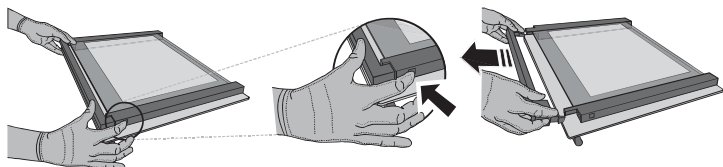
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
 2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
 3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.
- Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się

do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

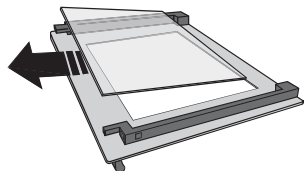
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

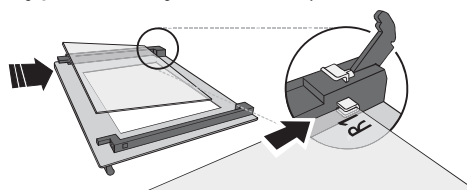
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



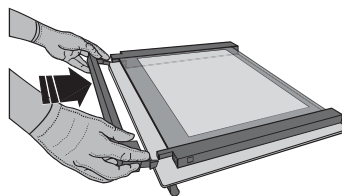
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Zamontować środkowy panel (oznaczony „1R”) przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



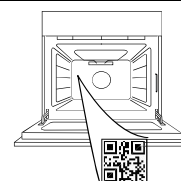
4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.

W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



beko



400020036211