

FH 832 J IX/HA PL

**PL**

Polski

## **Instrukcja obsługi**

**PIEKARNIK**

### **Spis treści**

Instrukcja obsługi,1  
Ostrzeżenia,2  
Serwis Techniczny,3  
Opis urządzenia,4  
Opis urządzenia,4  
Instalacja,5  
Uruchomienie i użytkowanie,7  
Programator elektroniczny,7  
Programy,8  
Zalecenia i środki ostrożności,11  
Konserwacja i utrzymanie,11

**GB**

English

## **Operating Instructions**

**OVEN**

### **Contents**

Operating Instructions,1  
Warnings,2  
Assistance,3  
Description of the appliance,4  
Description of the appliance,4  
Installation,13  
Start-up and use,15  
The electronic programmer,15  
Cooking modes,16  
Precautions and tips,19  
Maintenance and care,19

PL

## Ostrzeżenia

**UWAGA:** To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

**UWAGA:** Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

GB

## Warnings

**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 shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

---

**PL**

## Serwis Techniczny

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

- Rodzaj usterki;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

**GB**

## Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

PL

## Opis urządzenia

### Widok ogólny

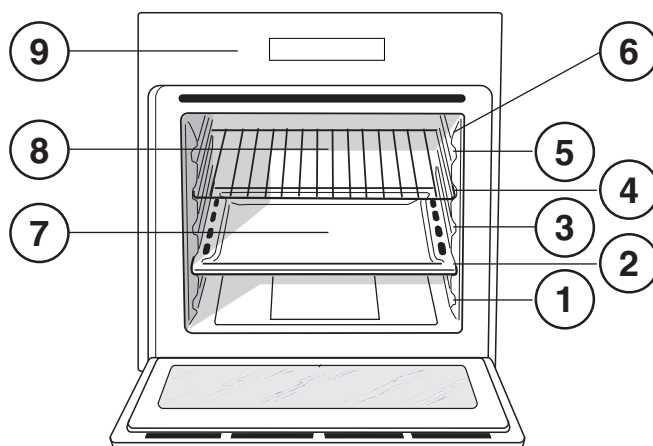
- 1 POZIOM 1
- 2 POZIOM 2
- 3 POZIOM 3
- 4 POZIOM 4
- 5 POZIOM 5
- 6 PROWADNICE boczne
- 7 Poziom **BLACHA UNIWERSALNA**
- 8 Poziom **RUSZT**
- 9 Panel sterowania

GB

## Description of the appliance

### Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 GUIDES for the sliding racks
- 7 DRIPPING PAN
- 8 GRILL
- 9 Control panel



PL

## Opis urządzenia

### Panel sterowania

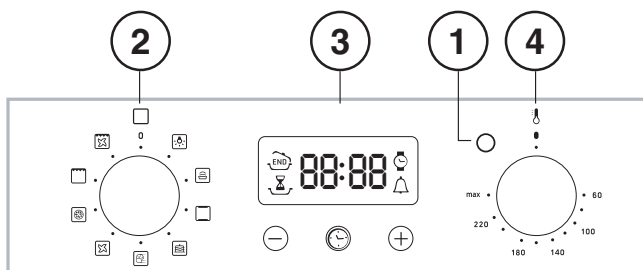
- 1 Kontrolka **TERMOSTATU**
- 2 Pokrętko **PROGRAMY**
- 3 Programator **ELEKTRONICZNY**
- 4 Pokrętko **TERMOSTATU**

GB

## Description of the appliance

### Control panel

- 1 THERMOSTAT indicator light
- 2 SELECTOR knob
- 3 ELECTRONIC programmer
- 4 THERMOSTAT knob



## Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedaży, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

### Ustawienie

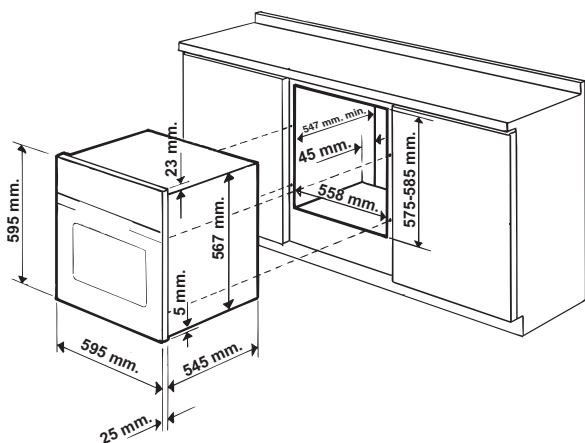
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

### Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

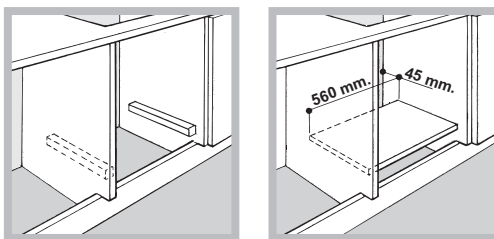
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z formiru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** ( patrz rysunek ), jak i w **słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary



! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

### Obieg powietrza

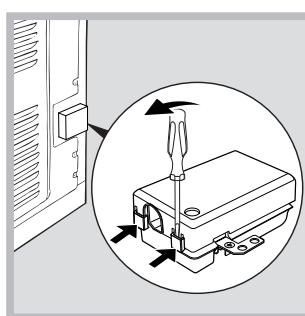
W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



### Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (patrz poniżej).

### Montaż przewodu zasilającego

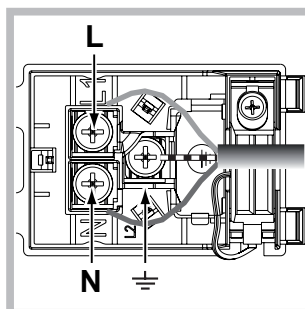


1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).

2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N- $\perp$ , a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony  $\perp$  (patrz rysunek).

3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.

4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.



### Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok). W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:




- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

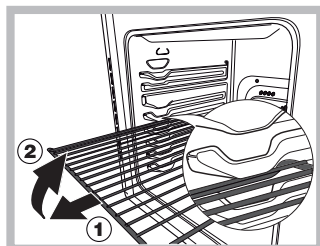
! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

**! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.**

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
<b>Objętość**</b>	(l) 62
<b>Podłączenia elektryczne</b>	napięcie 220-240V~ 50Hz maksymalna moc pobierana 2800W (patrz tabliczka znamionowa)
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych Norma EN 50304</p> <p>Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Tradycyjny <input type="checkbox"/></p> <p>Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona — funkcja ogrzewania: Do wypieku ciast <input type="checkbox"/></p>
  	<p>Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami — 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami — 93/68/EWG z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami. - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami. 1275/2008 stand-by/off mode</p>

## Uruchomienie i użytkowanie



**UWAGA!** Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).

W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

**!** Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej jedną godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć piekarnik, otworzyć drzwiczki i wywietrzyc pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

### Włączanie piekarnika

- Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętkę PROGRAMY.
- Wybrać temperaturę, przekręcając pokrętkę TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (zob. Programy).
- Świecąca kontrolka TERMOSTAT wskazuje fazę nagrzewania do nastawionej temperatury.
- Podczas pracy piekarnika można zawsze:
  - zmienić program pieczenia za pomocą pokrętki PROGRAMY;
  - zmienić temperaturę za pomocą pokrętki TERMOSTAT;
  - przerwać pieczenie przez ustawienie pokrętki PROGRAMY w położeniu "0".

**!** Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.


**!** Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

### Wentylator chłodzący

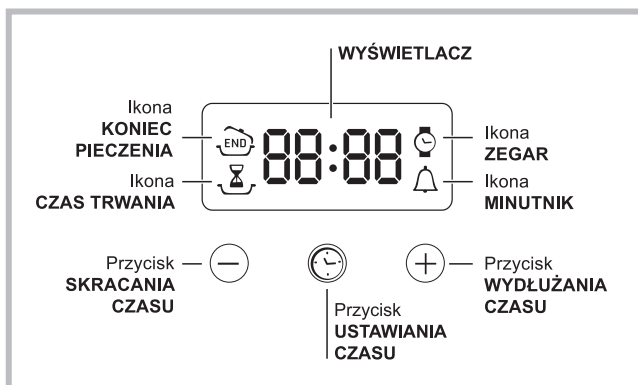
Dla obniżenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażono w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.

**!** Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje aż do dostatecznego ochłodzenia piekarnika.

### Oświetlenie piekarnika

Światło w piekarniku włącza się przez wybranie  za pomocą pokrętki PROGRAMY. Pozostaje ono włączone przy wyborze programu pieczenia.


## Programator elektroniczny




### Ustawianie zegara

**!** Zegar można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony, czy wyłączony. Nie można go ustawić jedynie wtedy, gdy został zaprogramowany koniec pieczenia.

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po zaniku napięcia

ikona  oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU pulsują.

- Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zaczną

pulsować ikona  oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;


- za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić godzinę; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.

- zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.

### Ustawianie minutnika

**!** Ta funkcja nie przerywa pieczenia i działa niezależnie od użytkowania piekarnika, umożliwiając włączenie sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

- Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zaczną

pulsować ikona  oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;

- za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.




- zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.

Wyświetli się odliczanie wsteczne, a po jego zakończeniu włączy się sygnał dźwiękowy.

## Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

### Programowanie czasu trwania pieczenia.




1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zaczną pulsować ikona  oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas trwania pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
4. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy.



W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

- Przykład: jest godzina 9:00 i czas trwania pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę i 15 minut. Program zatrzyma się automatycznie o godzinie 10:15.

### Programowanie końca pieczenia

! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu trwania pieczenia.


1. Należy postępować zgodnie z punktami od 1 do 3 opisu programowania czasu pieczenia;
2. następnie naciskać przycisk , dopóki nie zaczną pulsować ikona  i cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
3. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żadaną godzinę zakończenia pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
4. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
5. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

Włączone ikony  oraz  oznaczają, że zostało wykonane programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia.

- Przykład: jest godzina 9:00 i czas zostaje zaprogramowany na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włącza się automatycznie o godzinie 11:30.

### Anulowanie programu

W celu anulowania programu:

- naciskać przycisk , dopóki nie zaczną pulsować ikona ustawienia, które ma być anulowane oraz cyfry na wyświetlaczu Naciskać przycisk „-” dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się cyfry 00:00.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-” i przytrzymać je naciśnięte, w ten sposób anuluje się wszystkie wykonane ustawienia, w tym ustawienia minutnika.

## Programy

! Dla wszystkich programów możliwe jest ustawienie temperatury w zakresie od 60 °C do MAX, z wyjątkiem:

- BARBECUE (zaleca się ustawienie jedynie na MAX);
- ZAPIEKANKA (zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 200°C).



### Program WYRASTANIE

Piekarnik nagrzewa się do temperatury 40°C i utrzymuje taką temperaturę niezależnie od pozycji pokrętki TERMOSTATU. Program ten jest idealny do wyrastania ciast zawierających naturalne drożdże.



### Program PIEKARNIK TRADYCYJNY

Uruchamiane są dwa elementy grzejne: dolny i górny. Przy tym tradycyjnym sposobie pieczenia lepiej jest wykorzystywać tylko jeden poziom: przy większej liczbie poziomów rozkład temperatur staje się niekorzystny.



### Program PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST

Włącza się tylny element grzejny oraz uruchamia się wentylator, zapewniając wewnątrz piekarnika delikatne i równomierne ciepło. Ten program jest przeznaczony do pieczenia delikatnych potraw (np. ciast drożdżowych) i do przygotowywania fileatów „mignon” na trzech poziomach jednocześnie.



### Program FAST COOKING

Włączają się elementy grzejne i uruchamia się wentylator, zapewniając utrzymywanie stałej i równomiernej temperatury w piekarniku.

Program nie wymaga wstępnego nagrzewania. Program ten służy do szybkiego pieczenia potraw już przygotowanych (mrożonych lub wstępnie ugotowanych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy wykorzystaniu tylko jednego poziomu.



### Program MULTI-PIECZENIE

Włączają się wszystkie elementy grzejne (górny, dolny oraz obwodowy) i uruchamia się wentylator. Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i przyrumienia żywność w równomierny sposób. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.



### Program PIEKARNIK DO PIZZY

Włączają się dolny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. To połączenie umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika z silnym dopływem ciepła, zwłaszcza od dołu. W przypadku, gdy wykorzystuje się więcej niż jeden poziom równocześnie, konieczna jest ich zamiana miejscami w połowie pieczenia.



**Program BARBECUE**

Włącza się górny element grzejny oraz rożno (jeśli jest w danym modelu). Wysoka temperatura, skierowana bezpośrednio na grill, jest zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

**Program GRATIN**

Włącza się górny element grzejny i uruchamia się wentylator oraz rożen (jeśli jest w danym modelu). Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym.

Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

**Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia**

**!** Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

**!** Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

**WIELOPOZIOMOWE**

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

**BARBECUE**

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

**PIEKARNIK DO PIZZY**

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika. Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

## Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek	Nagrzewanie wstępne (minuty)	Zalecana temperatura	Czas trwania pieczenia (minuty)
<b>Wyrastanie</b>	Wyrastanie ciast drożdżowych (brioszki, chleb, ciasto cukrowe, rogaliki, itp.)					
<b>Piekarnik tradycyjny</b>	Kaczka	1	2	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	15	200	70-80
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	-	2	15	180	15-20
	Krucze ciasta	1	2	15	180	30-35
<b>Piekarnik do wypieku ciast</b>	Krucze ciasta	0.5	2	15	180	20-30
	Ciasto z owocami	1	1 lub 2	15	180	40-45
	Ciasto śliwkowe	0.7	2	15	180	40-50
	Ciasto biszkoptowe	0.5	2	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 półkach)	1.2	1 i 3	15	200	30-35
	Małe ciastka (na 2 półkach)	0.6	1 i 3	15	190	20-25
	Stone ciastka francuskie z serem (na 2 półkach)	0.4	1 i 3	15	210	15-20
	Ptysie (na 3 półkach)	0.7	1 i 2 i 4	15	180	20-25
	Herbatniki (na 3 półkach)	0.7	1 i 2 i 4	15	180	20-25
	Bezy (na 3 półkach)	0.5	1 i 2 i 4	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Mrożonki</b>					
	Pizza	0.3	1	-	250	12
	Cukinie i raki w lanym cieście	0.4	1	-	200	20
	Tort wiejski ze szpinakiem	0.5	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	1	-	200	35
	Rumiane bułeczki	0.4	1	-	180	25-30
	Kawałki kurczaka	0.4	1	-	220	15-20
	<b>Potrawy podgotowane</b>					
	Żmurnione skrzydełka z kurczaka	0.4	1	-	200	20-25
<b>Świeże potrawy</b>	Herbatniki (z kruchego ciasta)	0.3	1	-	200	15-18
	Ciasto śliwkowe	0.6	1	-	180	45
	Stone ciastka francuskie z serem	0.2	1	-	210	10-12
<b>Multi-pieczenie</b>	Pizza (na 2 półkach)	1	1 i 3	15	230	15-20
	Lasagne	1	2	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1+1	1 i 3	15	200	60-70
	Makrela	1	1 i 2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	1 i 2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0.5	1 i 3	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	1 i 3	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	1 i 2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1	1 i 3	10	170	20-25
	Stone ciasta	1.5	2	15	200	25-30
<b>Piekarnik do pizzy</b>	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	1	10	220	25-30
	Kurczak	1	1 lub 2	10	180	60-70
<b>Barbecue</b>	Sole i mątwy	0.7	3	-	Maks	10-12
	Szaszłyki z kalmarów i raków	0.6	3	-	Maks	8-10
	Mątwy	0.6	3	-	Maks	10-15
	Filet z dorsza	0.8	3	-	Maks	10-15
	Warzywa z rusztu	0.4	1 lub 3	-	Maks	15-20
	Befszyk cielęcy	0.8	3	-	Maks	15-20
	Kielbaski	0.6	3	-	Maks	15-20
	Hamburgery	0.6	3	-	Maks	10-12
	Makrele	1	3	-	Maks	15-20
	Tosty (lub chleb opiekany)	nr 4 i 6	3	-	Maks	3-5
<b>Gratin</b>	Kurczak z rusztu	1.5	2 i 3	10	200	55-60
	Mątwy	1.5	2 i 3	10	200	30-35

## Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

### Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji „●”/“○”.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.

- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

### Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recykulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

### Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie” ( patrz Programy ) i „opóźnione czyszczenie automatyczne” ( patrz Konserwacja i utrzymanie ), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

## Konserwacja i utrzymanie

### Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

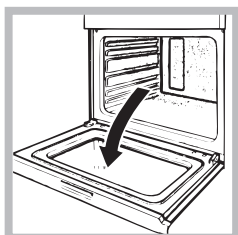
### Czyszczenie urządzenia

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do zmycia, należy stosować produkty przeznaczone specjalnie do tego typu urządzeń. Wyplukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy używać ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ścierających.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykle sztućce, także w zmywarkach, za wyjątkiem przewodnic ślizgowych.

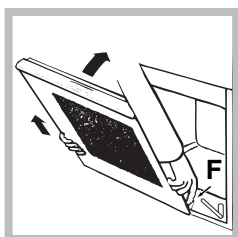
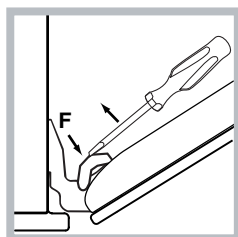
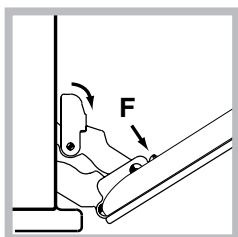
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

### Czyszczenie drzwiczek

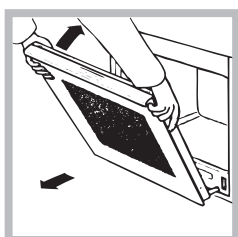
Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby. Aby dokładniej wyczyścić piekarnik można zdemontować drzwiczki:



1. otworzyć szeroko drzwiczki (patrz rysunek);
2. podnieść i obrócić dźwignie **F** znajdujące się w obu zawiasach (patrz rysunek);



3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Nacisnąć blokady **F**, a następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek).



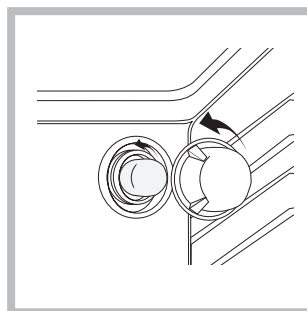
3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek).

Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

### Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego ( patrz Serwis Techniczny ). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

### Wymiana żarówki

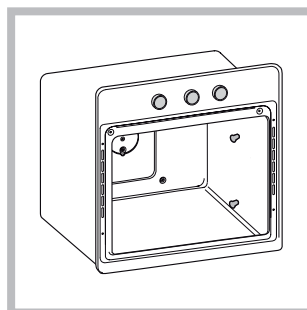


W celu wymiany żarówki w piekarniku:

1. Usunąć szklaną pokrywkę przy pomocy śrubokrętu.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną: moc 15 W, sprężenie E 14. Ponownie zamontować pokrywkę, zwracając uwagę na prawidłowe ułożenie uszczelek (patrz ilustracja).

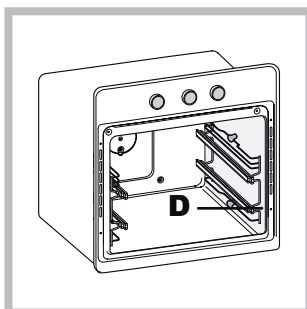
! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

### Montaż zestawu prowadnic ślizgowych



W celu zamontowania prowadnic ślizgowych:

1. Odkręcić dwie śruby **A** (patrz ilustracja).



2. Zamocować oba uchwyty **D** prowadnicy w odpowiednich otworach znajdujących się na ściankach piekarnika (patrz ilustracja). Otwory dla lewej prowadnicy znajdują się w górze natomiast dla prowadnicy prawej w dole.

3. Na koniec wcisnąć ślizg na część odległościową **C**.

! Prowadnic ślizgowych nie należy wkładać na poziomie 5.

## Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

### Positioning

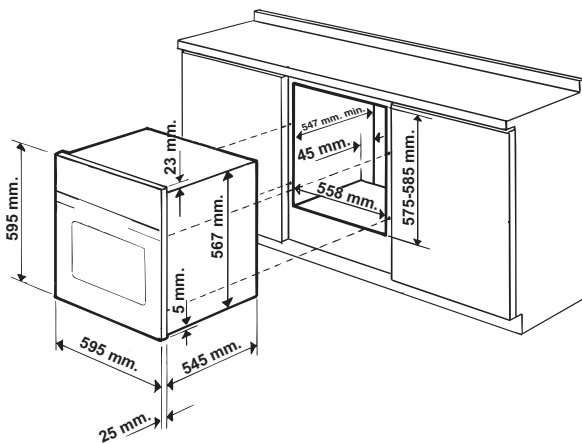
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

### Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

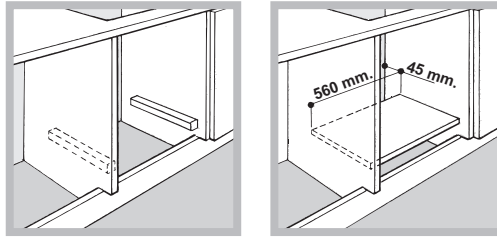


\* Stainless steel models only

! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

### Ventilation

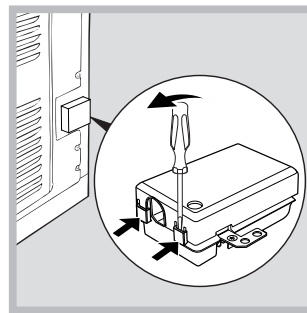
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



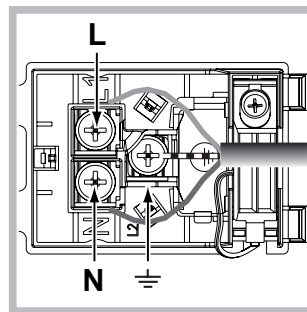
### Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

#### Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- $\perp$ . Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked  $\perp$  (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

#### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that


- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

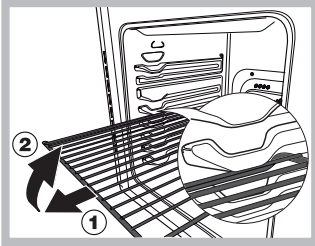
! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
<b>Dimension</b>	width 45,5 cm height 32,4 cm depth 40,6 cm
<b>Volume</b>	62 lt.
<b>Electrical connections</b>	voltage: 220-240V~ 50Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800W
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304</p> <p>Energy consumption for Natural convection – heating mode:</p> <p><input type="checkbox"/> Traditional</p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input checked="" type="checkbox"/> Baking</p> <p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments</li> <li>- 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments</li> <li>- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.</li> <li>- 2012/19/EC and subsequent amendments.</li> </ul> <p>1275/2008 standby/off mode.</p>
	

## Start-up and use



**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

### Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (see Cooking Modes).
3. When lit, the THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
  - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
  - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
  - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

### Cooling ventilation

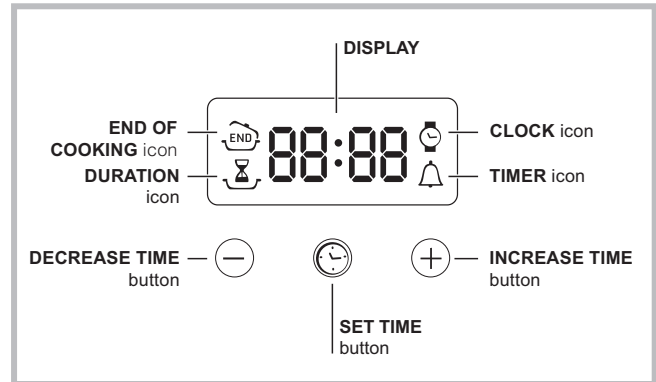
In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.


### Oven light




It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

## The electronic programmer






### Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the  icon and the four numerical digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the  button several times until the  icon and the four digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.

### Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.




1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

## Programming cooking






! A cooking mode must be selected before programming can take place.

### Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the “+” and “-” buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.


### Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
  2. Next, press the  button until the  icon and the four digits on the DISPLAY begin to flash.
  3. Use the “+” and “-” buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
  4. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
  5. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it.
- Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
- For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

### Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are no longer flashing. Press the “-” button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the “+” and “-” buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

### LEAVENING mode

The oven reaches and maintains a temperature of 40°C irrespective of the position of the THERMOSTAT knob. This mode is ideal for leavening dough made with yeast.

### TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only: if more than one rack is used, the heat distribution will be uneven.

### BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

### FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.

### MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

### PIZZA mode

The heating elements (bottom and circular) and the fan come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

### BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

### GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.



## Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

### BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

### PIZZA OVEN

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

## Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Leavening</b>	Leavening process of dough made with yeast or baking powder (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.)					
<b>Traditional Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pre-cooked food</b>					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Fresh Food</b>					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Barbecue</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

## Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

### General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

### Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

### Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see Cooking modes) and “delayed automatic cleaning” mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

### Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

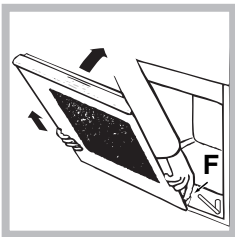
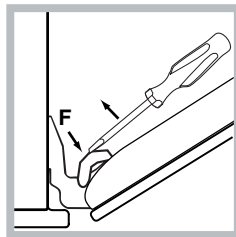
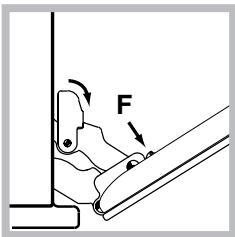
GB

## Cleaning the oven door

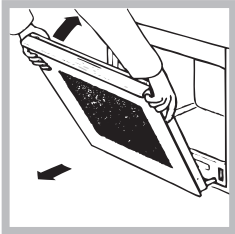
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:



1. Open the oven door fully (see diagram);
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).



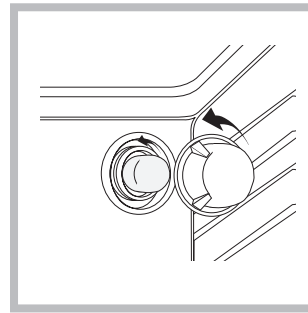
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its seats (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

## Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the light bulb

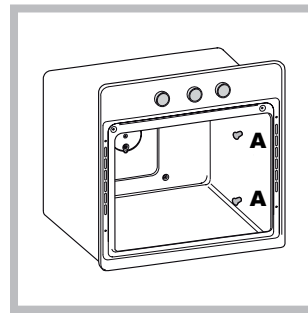


To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

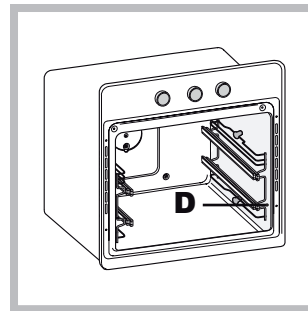
! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

## Sliding Rack Kit assembly



To assemble the sliding racks:

1. Loosen the two screws **A** (see diagram).



2. Secure the two joints **D** of the guide rail in the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left guide rail are situated at the top, while the holes for the right one are at the bottom.

3. Finally, fit the guide rail on the spacer **C**.

! Do not place the sliding racks in position 5.