essentiel b

Oven / Four /

EFMP 105b2-EFMP 105i2-EFMP 105n2

Gebruiksaanwijzing / Notice D'utilisation /

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.boulanger.com/info/assistance

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS80137
59811 Lesquin

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. MONTAGE....8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....9
5. BEDIENINGSPANEEL....10
6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK....11
7. DAGELIJKS GEBRUIK....11
8. KLOKFUNCTIES....17
9. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES....19
10. EXTRA FUNCTIES....20
11. AANWIJZINGEN EN TIPS....20
12. ONDERHOUD EN REINIGING....24
13. PROBLEEMOPLOSSING....29
14. ENERGIEZUINIGHEID....30
15. MENUSTRUCTUUR....31
16. MILIEUBESCHERMING....32

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk,

zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.

- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	569 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	548 mm
Diepte met open deur	1022 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt uitsluitend geleverd met een netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm²)
maximaal 1380	3x0.75
maximaal 2300	3x1
maximaal 3680	3x1.5

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Pyrolytische reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolitische modus.

- Voordat u de pyrolytische zelfsreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
  - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzetttingen.
  - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is.
  Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
  - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.
- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

2.6 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.

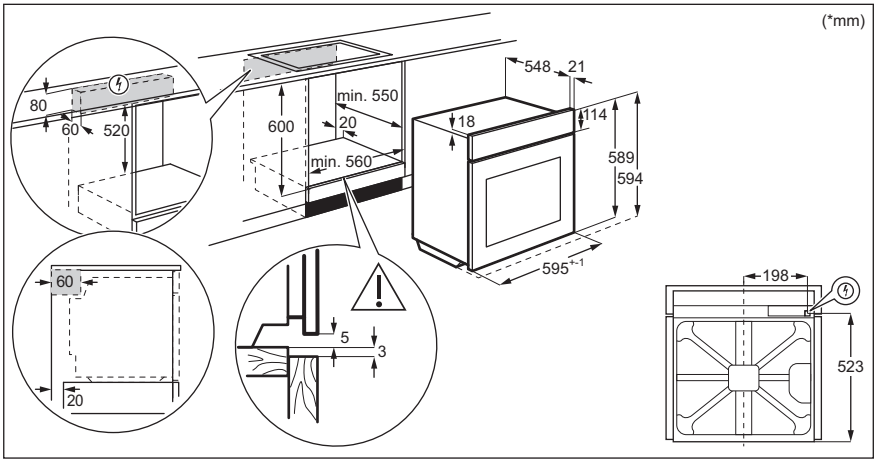
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

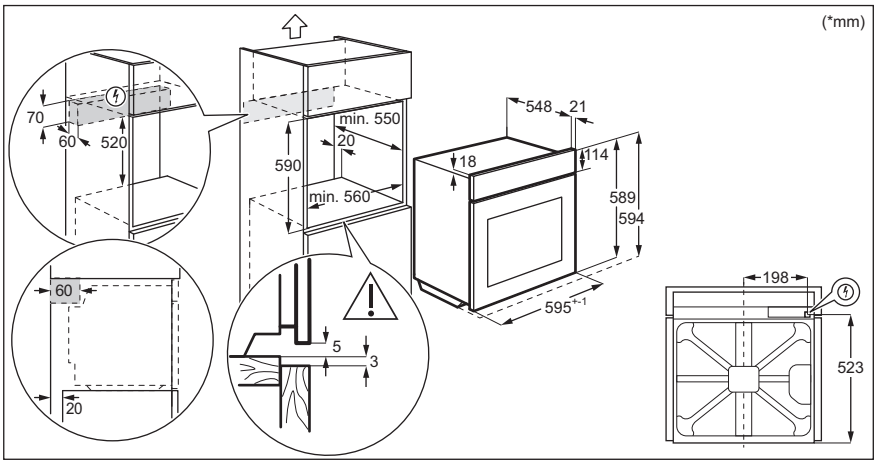
3. MONTAGE

⚠ **WAARSCHUWING!**

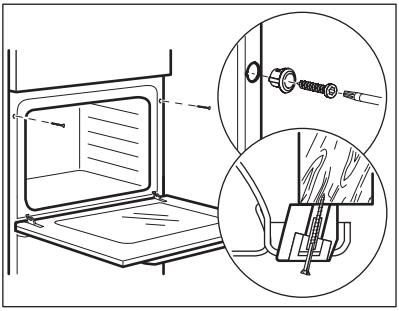
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Inbouwen



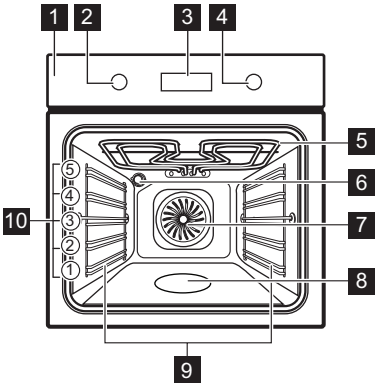


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Display
4 Bedieningsknop
5 Verwarmingselement
6 Lamp
7 Ventilator
8 Uitsparing in de ovenruimte
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Inzetniveaus

4.2 Accessoires

- **Bakrooster**
  Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Grill-/braadpan**
  Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Telescopische geleiders**
  Met de telescopische geleiders kun je de plateaus gemakkelijker plaatsen en verwijderen.

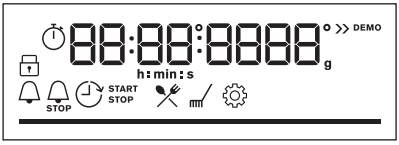
5. BEDIENINGSPANEEL

5.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

5.2 Sensorvelden bedieningspaneel

				OK		
Timer	Snel op-warmen	Bin-nen-ver-lichting	Blokkering	Instelling be-vestigen	Druk op	Draai aan de knop
Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.						
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.						



Display met toetsfuncties.

Indicatielampjes op de display

Blokkering	Kook- En Bakas-sistent	Reinigen	Instellingen	Snel opwarmen
Indicatie-lampjes timer:		STOP		
Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde tempera-tuur bereikt.				

6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Eerste reiniging

Reinig de lege oven voor het eerste gebruik en stel de tijd in:

00:00

Stel de tijd in. Druk op OK.

6.2 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.	
Stap 1	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: ▭. Laat de oven één uur werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: ⊛. Laat de oven 15 minuten werken.

ⓘ De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.

7. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Begin met koken

Stap 1	**Stap 2**
▭	°C

Begin met koken	
Selecteer een verwarmingsfunctie.	Stel de temperatuur in. Druk op OK .

7.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.

7.3 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met:

IEC/EN 60350-1

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen verwarmingsfunctie en temperatuur. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. Je kunt ook de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kun je ook koken met:

- Per gewicht

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
		P1 - P45	OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK.	Selecteer de schaal. Druk op OK.	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

7.5 Kook- En Bakassistent

Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
1	**Biefstuk, rauw**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	**2**; **bakplaat** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
2	**Biefstuk: medium**		
3	**Biefstuk, gaar**		
4	**Biefstuk, medium**	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	**3** braadschaal op **bakrooster** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
5	**Rundvlees geroosterd/ gestoofd** (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	**2** braadschaal op **bakrooster** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
6	**Biefstuk, rauw** (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
7	**Biefstuk, medium** (langzaam koken)		
8	**Biefstuk, gaar** (langzaam koken)		

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
9	**Filet, rauw** (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
10	**Filet, gemiddeld** (lage temperatuur garen)		
11	**Filet, gereed** (lage temperatuur garen)		
12	**Geroosterd kalfsvlees** (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	**2** braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Vloeistof toevoegen. Geroosterd bedekt.
13	**Geroosterde varkenshals of schouder**	1.5 - 2 kg	**2**;braadschaal op **bakrooster** Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
14	**Aangetrokken varkensvlees** (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
15	**Lende, vers**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	**2**; braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.
16	**Spare ribs**	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	**3**; **diepe pan** Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
17	**Lambeen met botten**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	**2**; braadschaal op **bakplaat** Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
18	**Hele kip**	1 - 1.5 kg; vers	**2**; casserole dish op **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
19	**Halve kip**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden.
20	**Kippenborst**	180 - 200 g per stuk	**2** stoofschotel op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
21	**Kippenpoten, vers**	-	**3**; **bakplaat** Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	**Hele eend**	2 - 3 kg	**2** braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
23	**Gans, heel**	4 - 5 kg	**2**; **diepe pan** Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	**Vleesbrood**	1 kg	**2**; **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.
25	**Hele vis, gegrild**	0.5 - 1 kg per vis	**2**; **bakplaat** Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	**Visfilet**	-	**3** stoofschotel op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.
27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ springvorm van 28 cm op **bakrooster**
28	**Appelcake**	-	**3**; **bakplaat**
29	**Appeltaart**	-	**2**; taartvorm op **bakrooster**
30	**Appeltaart**	-	**1**; ∅ 22 cm taartvorm op **bakrooster**
31	**Brownies**	2 kg van deeg	**3**; **diepe pan**
32	**Chocolade muffins**	-	**3** muffinbakplaat op **bakrooster**
33	**Broodcake**	-	**2**; broodvorm op **bakrooster**
34	**Gebakken aardappelen**	1 kg	**2**; **bakplaat** Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
35	**Aardappelpartjes**	1 kg	**3**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
36	**Gegrilde gemengde groenten**	1 - 1.5 kg	**3**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
37	**Kroketten, bevroren**	0.5 kg	**3**; **bakplaat**
38	**Patat, bevroren**	0.75 kg	**3**; **bakplaat**
39	**Vlees-/groentelasagne met droge noedelplaten**	1 - 1.5 kg	**2** stoofschotel op **bakrooster**
40	**Aardappelgratin** (ruwe aardappelen)	1 - 1.5 kg	**1** stoofschotel op **bakrooster** Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
41	**Verse pizza, dun**	-	**2**; **bakplaat** bedekt met bakpapier
42	**Verse pizza, dik**	-	**2**; **bakplaat** bedekt met bakpapier
43	**Quiche**	-	**2**; bakblik op **bakrooster**
44	**Stokbrood / ciabatta / witbrood**	0.8 kg	**2**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
45	**Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan**	1 kg	**2**; **bakplaat** bedekt met bakpapier / **bakrooster**

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
	Kookwekker. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
STOP	Kooktijd. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.

Klok-functie	Toepassing
	Uitsteltijd. Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
	Uptimer. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

8.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dagtijd.	Stel de klok in.	Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker			
Stap 1		**Stap 2**	**Stap 3**
	Op het display verschijnt: 0:00		
Druk op: .		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.
De timer begint onmiddellijk af te tellen.			

Instellen: Kooktijd				
Stap 1	**Stap 2**		**Stap 3**	**Stap 4**
		Op het display verschijnt: 0:00 STOP		
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk: .		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
De timer begint onmiddellijk af te tellen.				

Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	**Stap 2**		**Stap 3**	**Stap 4**		**Stap 5**	**Stap 6**
		Het display toont: de dagtijd STARTEN			Op het display verschijnt: --:-- STOP		
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk:		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.

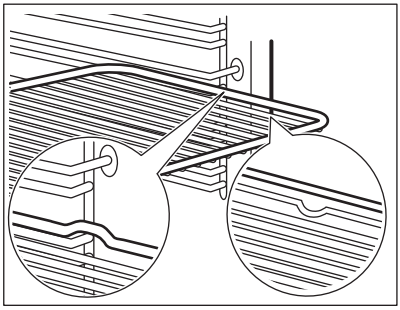
De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

9. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

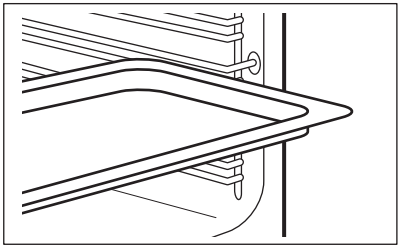
9.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster:
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



Diepe schaal:
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.
Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.

– houd ingedrukt om de functie in te schakelen. een geluidssignaal.

– houd ingedrukt om het uit te schakelen.

3 x – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

10.2 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximaal	3

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Uitsteltijd.

10.3 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS

11.1 Warmelucht (vochtig)

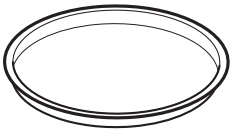
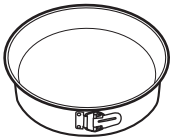
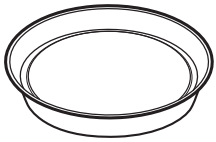
Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		(°C)		(min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	220	2	10 - 15

		(°C)		(min)
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	170	2	25 - 35
Brownie	bakplaat of lekschaal	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	25 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	15 - 25
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	25 - 30
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 30
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Muffins (muffins), 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	25 - 30
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	25 - 30

11.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

			
Pizza pan	**Ovenschaal**	**Ovenvormp-jes**	**Blik voor flanbo-dem**
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

11.3 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Kleine cakes, 20 stuks per bak-plaat	Boven + onderwarm-te	Bakplaat	3	170	20 - 35	-
Kleine cakes, 20 stuks per bak-plaat	Hetelucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Kleine cakes, 20 stuks per bak-plaat	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35	-
Appel-taart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarm-te	Bakroos-ter	2	180	70 - 90	-
Appel-taart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakroos-ter	2	160	70 - 90	-

				(°C)	(min)	
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Verwarm de oven voor op 10 min
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50	Verwarm de oven voor op 10 min
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60	Verwarm de oven voor op 10 min
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45	-
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stuks	Grillen	Bakrooster	4	max.	1 - 5	Verwarm de oven voor op 10 min
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grillen	Bakrooster, lekbak	4	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het vierde niveau en de lekbak op het derde niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven voor op 10 min

12. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigings-middelen	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

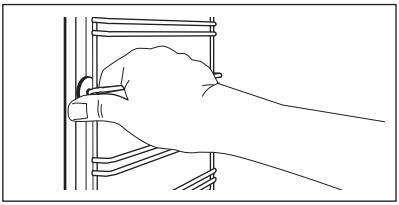
Dagelijks gebruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

Accessoi-res	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

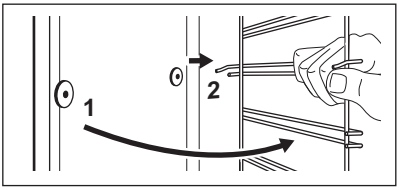
12.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.
Stap 2	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



Stap 3	Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.
Stap 4	Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde. De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.



12.3 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

⚠ WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

⚠ LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Vóór de Pyrolytische reiniging:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires uit de oven.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Pyrolytische reiniging	
Stap 1	Ga naar het menu: Reinigen.
Optie	**Duur**
C1 - Licht reinigen	1 h
C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min
C3 - Grondig reinigen	2 h 30 min
Stap 2	OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.
Stap 3	OK - druk hierop om het reinigen te starten.
Stap 4	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

ⓘ Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .

Na afloop van het reinigen:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Maak de ruimte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.

12.4 Reinigingsherinnering

De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.	
knippert na elke kooksessie gedurende 5 seconden op het display.	Om de herinnering uit te schakelen, voert u de in Menu en selecteert u Instellingen, Reinigingsherinnering.

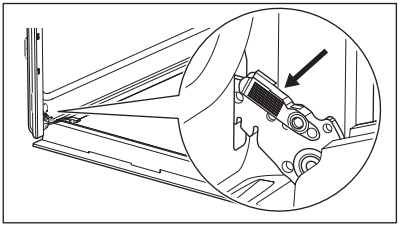
12.5 Verwijderen en installeren: Deur

De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

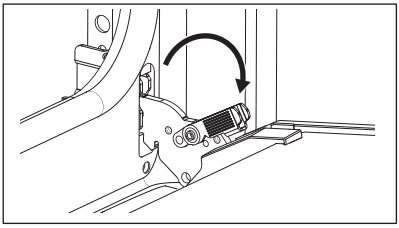
⚠ LET OP!

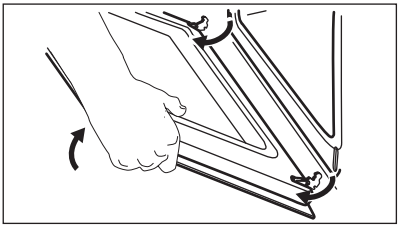
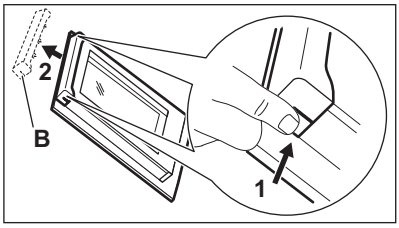
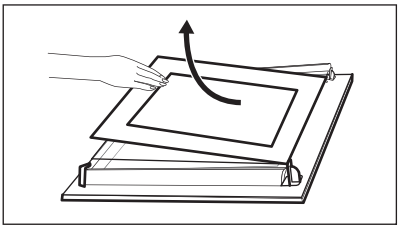
Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

Stap 1 Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



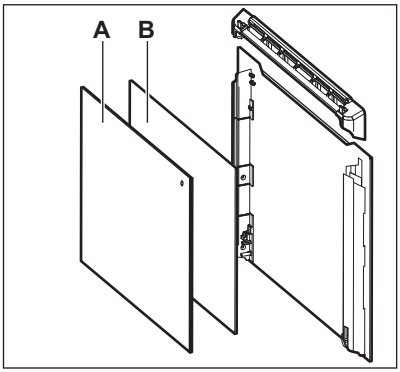
Stap 2 Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.

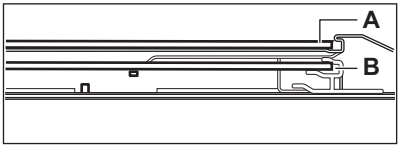


Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.	
Stap 4	Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
Stap 5	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 6	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 7	Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.	
Stap 8	Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 9	Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.	

Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Zorg ervoor dat je de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer het symbool/de print op de zijkant van de glasplaat. Iedere glasplaat is anders om het uit elkaar halen en in elkaar zetten eenvoudiger te maken.
Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.
Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.





12.6 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Achterlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
Stap 2	Reinig de glasafdekking.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 4	Installeer het glazen deksel.

13. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

De oven gaat niet aan of warmt niet op	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De ovendeur is gesloten.
De oven wordt niet warm.	De zekering is niet doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	De vergrendeling is uitgeschakeld.

Onderdelen	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.

Foutcodes	
Op het display verschijnt…	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De ovendeur is gesloten.
Err F102	Het deurslot is niet kapot.
00:00	Er was een stroomstoring. Stel de tijd van de dag in.
Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.	

13.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie en productinformatieblad

Naam leverancier	Essentiel B	
Modelnummer	EFMP 105b2 949498267 EFMP 105i2 949498269 EFMP 105n2 949498268	
Energie-efficiëntie-index	81.2	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	72 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	EFMP 105b2	30.7 kg
	EFMP 105i2	30.7 kg
	EFMP 105n2	30.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

14.2 Energiebesparing

Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte
De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

15. MENUSTRUCTUUR

15.1 Menu

☰ - selecteer om de Menu.

Menu-structuur te betreden		
Kook- En Bakassistent	Reinigen	Instellingen

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
☰ ⚙	OK	O1 - O11	OK	
Selecteer de Menu, Instellingen.	Instelling bevestigen.	Selecteer de instelling.	Instelling bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.

Instellingen					
O1	Dagtijd	Wijzigen	O2	Helderheid display	1 - 5

Instellingen					
O3	Toetstonen	1 - Piep 2 - Klik 3 - Geluid uit	O4	Geluidsvolume	1 - 4
O5	Uptimer	Aan/uit	O6	Binnenverlichting	Aan/uit
O7	Snel opwarmen	Aan/uit	O8	Reinigingsherinnering	Aan/uit
O9	Demofunctie	Activerings-code: 2468	O10	Softwareversie	Controleren
O11	Terug naar fabrieksin-stellingen	Ja / Nee			

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♲. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.boulanger.com/info/assistance

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS80137
59811 Lesquin

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... 33
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 35
3. INSTALLATION..... 39
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 41
5. BANDEAU DE COMMANDE..... 41
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 42
7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 43
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 49
9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES..... 51
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 52
11. CONSEILS..... 52
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 56
13. DÉPANNAGE..... 61
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... 62
15. STRUCTURE DES MENUS..... 63
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 64

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d’expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s’ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l’appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l’appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l’appareil lorsqu’il est en cours d’utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d’hôtel, les chambres d’hôtes, les maisons d’hôtes de ferme et d’autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l’utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
  L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

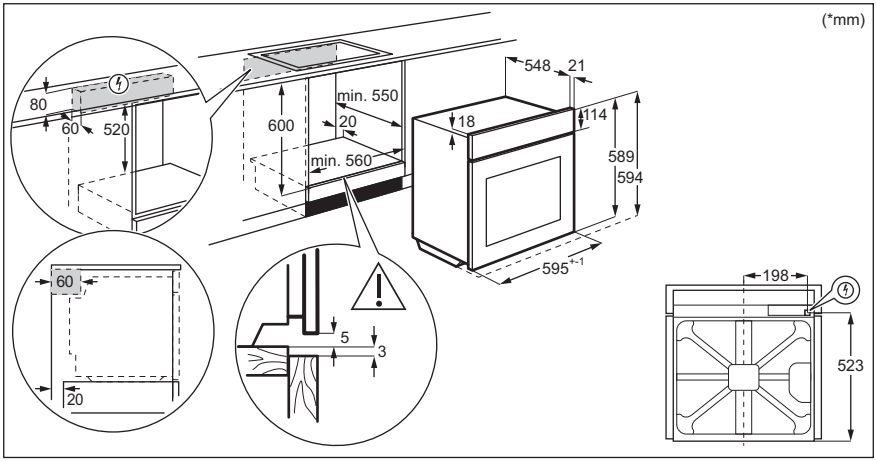
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

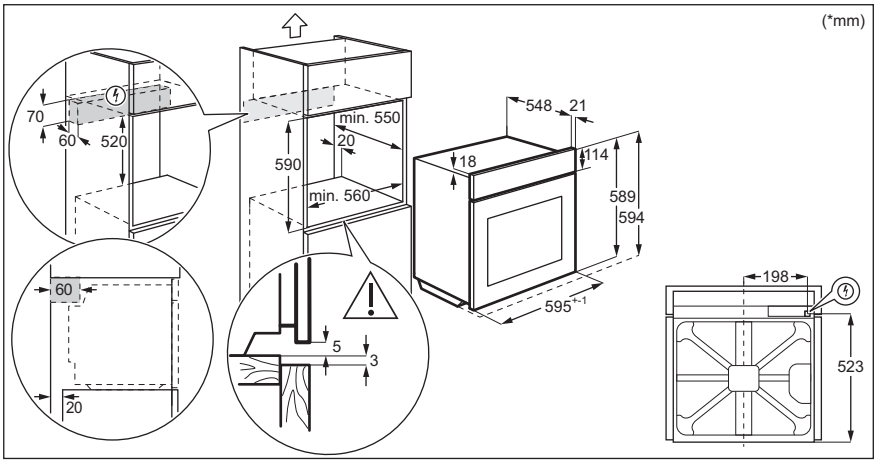
3. INSTALLATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**

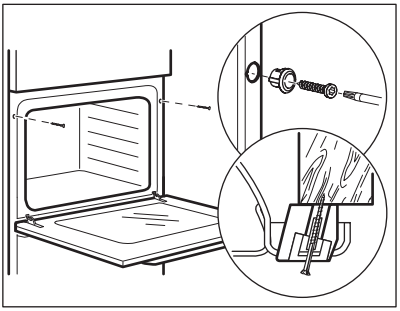
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement



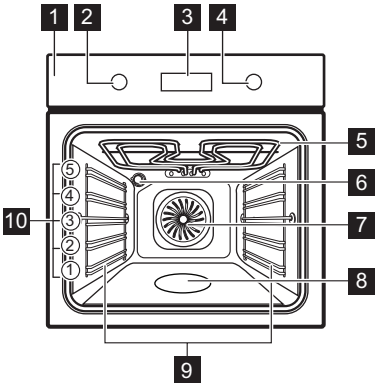


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d’ensemble



1 Bandeau de commande
2 Manette de sélection des modes de cuisson
3 Affichage
4 Manette de commande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Chaleur tournante
8 Bac de la cavité
9 Support de grille, amovible
10 Niveaux de la grille

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plat à rôtir**
  Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Rails télescopiques**
  Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

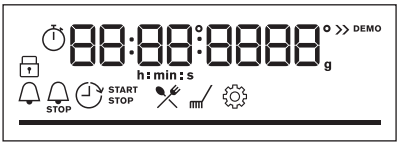
5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

5.2 Touches tactiles du bandeau de commande

				OK		
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Touches Verrouil.	Confirmez la configuration	Appuyez sur la touche	Tournez la manette
Sélectionnez un mode de cuisson pour allumer le four.						
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l’arrêt le four.						



Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l’affichage				
Touches Verrouil.	Cuisson assistée	Nettoyage	Configurations	Préchauffage rapide
Voyants du minuteur :		STOP		
Barre de progression - de la température ou de l’heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four atteint la température réglée.				

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :

00:00

Réglez l’heure. Appuyez sur la touche OK.

6.2 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction : ▭. Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction : ⊛. Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

ⓘ Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Comment régler : Modes de cuisson

Pour lancer la cuisson	
Étape 1	**Étape 2**
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur la touche OK .

7.2 Modes de cuisson

Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
⊛ **Chaleur tournante**	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.

Mode de cuisson	Application
Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

7.3 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes :

IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils »,

Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

7.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	• Poids automatique

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
		P1 - P45	OK
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

7.5 Cuisson assistée

Légende	
	Poids automatique disponible.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
1	**Rôti de bœuf, saignant**	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
2	**Rôti de bœuf, à point**		
3	**Rôti de bœuf, bien cuit**		

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
4	**Steak de bœuf, à point**	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	**3** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
5	**Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
6	**Rôti de bœuf, saignant** (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
7	**Rôti de bœuf, à point** (cuisson basse température)		
8	**Rôti de bœuf, bien cuit** (cuisson basse température)		
9	**Filet, saignant** (cuisson basse température)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
10	**Filet, à point** (cuisson basse température)		
11	**Filet, bien cuit** (cuisson basse température)		
12	**Rôti de veau** (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
13	**Rôti de porc - collet ou épaule**	1.5 - 2 kg	**2**; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
14	**Émincé de porc** (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
15	**Longe, fraîche**	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
16	**Travers**	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	**3 plat profond** Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
17	**Gigot d'agneau avec os**	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson** Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
18	**Poulet entier**	1 - 1.5 kg ; frais	**2** ; cocotte sur **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
19	**Demi poulet**	0.5 - 0.8 kg	**3** ; **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées.
20	**Escalope de poulet**	180 - 200 g par pièce	**2** ; cocotte sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
21	**Cuisses de poulet, fraîches**	-	**3** ; **plateau de cuisson** Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
22	**Canard entier**	2 - 3 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
23	**Oie entière**	4 - 5 kg	**2**; **poêle profonde** Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
24	**Rôti haché**	1 kg	**2** ; **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
25	**Poisson entier, grillé**	0.5 - 1 kg par poisson	**2** ; **plateau de cuisson** Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
26	**Filet de poisson**	-	**3** ; cocotte sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
27	**Cheesecake**	-	**2** ; ∅ moule à charnière de 28 cm sur **grille métallique**
28	**Gâteau aux pommes**	-	**3** ; **plateau de cuisson**
29	**Tarte aux pommes**	-	**2** ; moule à tarte sur **grille métallique**
30	**Tarte aux pommes**	-	**1** ; ∅ moule à tarte de 22 cm sur **grille métallique**
31	**Brownies**	2 kg de pâte	**3** ; **plat profond**
32	**Muffins au chocolat**	-	**3** ; bac à muffins sur **grille métallique**
33	**Quatre-quarts**	-	**2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique**
34	**Pommes de terre au four**	1 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
35	**Pommes quartiers**	1 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
36	**Mélange de légumes grillés**	1 - 1.5 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
37	**Croquettes surgelées**	0.5 kg	**3** ; **plateau de cuisson**
38	**Pommes, surgelées**	0.75 kg	**3** ; **plateau de cuisson**
39	**Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches**	1 - 1.5 kg	**2** ; cocotte sur **grille métallique**

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
40	**Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	**1** ; cocotte sur **grille métallique** Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
41	**Pizza fraîche, fine**	-	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
42	**Pizza fraîche, épaisse**	-	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
43	**Quiche**	-	**2** ; plat de cuisson sur **grille métallique**
44	**Baguette/ Ciabatta/Pain blanc**	0.8 kg	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
45	**Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain**	1 kg	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé / **grille métallique**

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Fonctions de l’horloge

Fonctions de l’horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
STOP	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s’arrête.

Fonctions de l’horloge	Application
	Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n’a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

8.2 Comment régler : Fonctions de l’horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**

Comment régler Heure actuelle

Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.

Comment régler Minuteur

Étape 1		Étape 2	Étape 3
Appuyez sur : ⏲.	L'affichage indique : 0:00 🔔	Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.

ⓘ Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2		Étape 3	Étape 4
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : ⏲.	L'affichage indique : 0:00 🔔 STOP	Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.

ⓘ Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Départ différé							
Étape 1	**Étape 2**		**Étape 3**	**Étape 4**		**Étape 5**	**Étape 6**
		L'affichage indique : l'heure actuelle			L'affichage indique : --:--		
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : ⏲.	⏲ DÉMARRER	Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.	⏲ ARRÊTER	Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

ⓘ Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

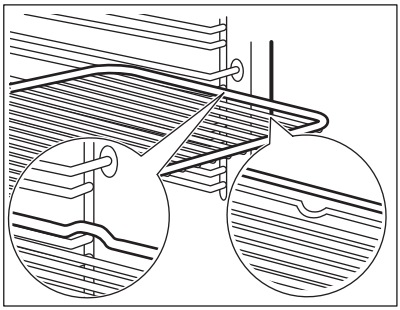
9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

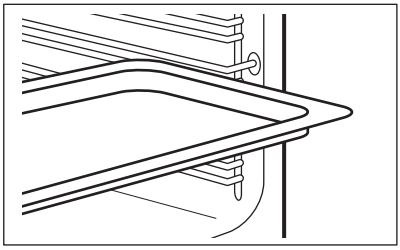
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.
Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.

	- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.	- maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

3 x - clignote lorsque le verrouillage est activé.

10.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Départ différé.

10.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

11. CONSEILS

11.1 Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

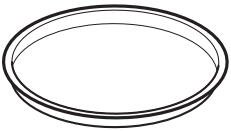
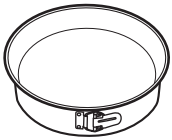
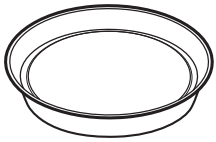
		(°C)		(min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40

		(°C)		(min)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45

		(°C)		(min)
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

11.2 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
Plaque à pizza	**Plat de cuisson**	**Ramequins**	**Moule pour fond de tarte**
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

11.3 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-

				(°C)	(min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 min
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 min
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 min
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-

				(°C)	(min)	
Pain grillé, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5	Préchauffez le four pendant 10 min
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique, lèchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 min

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

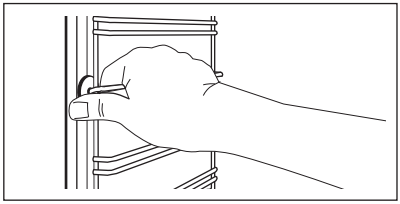
Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle .
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

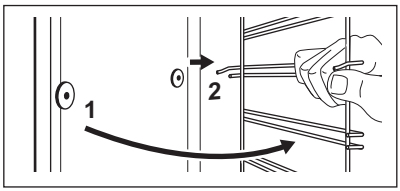
12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.
Étape 4	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.



12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlure.

⚠ **ATTENTION!**

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Avant le Nettoyage par pyrolyse :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires .	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Nettoyage par pyrolyse	
Étape 1	Ouvrez le menu : Nettoyage .

Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

Étape 2	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.
Étape 3	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.
Étape 4	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.

12.4 Nettoyage conseillé

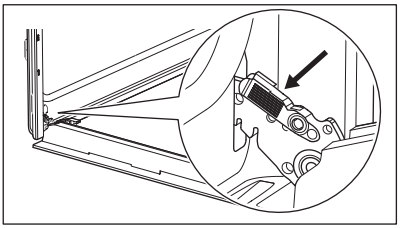
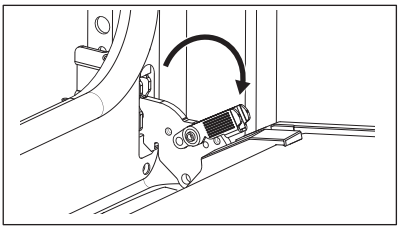
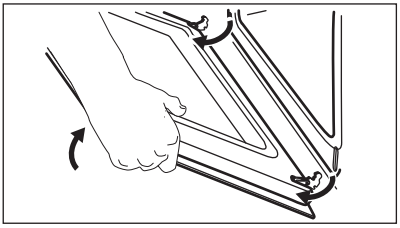
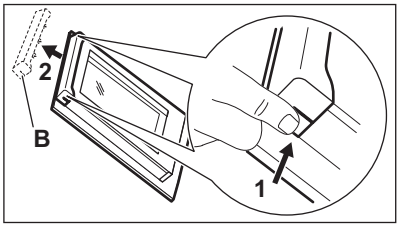
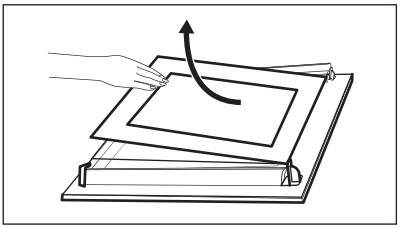
Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.	
clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

12.5 Comment démonter et installer : Couvercle

La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

⚠ ATTENTION!

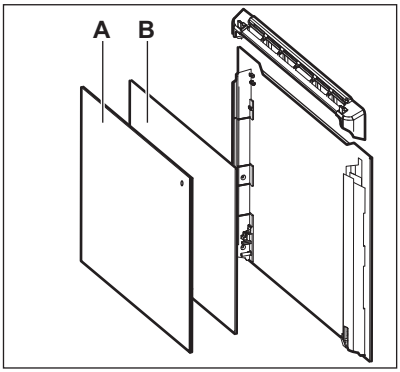
N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

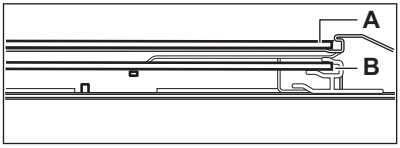
Étape 1	Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.	
Étape 2	Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.	
Étape 3	Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.	
Étape 4	Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.	
Étape 5	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 6	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 7	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	
Étape 8	Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	

Étape 9	Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.
Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.
Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.





12.6 Comment remplacer : Éclairage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si…

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas	
Problème	**Vérifiez si...**
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est fermée.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.

Composants	
Problème	**Vérifiez si...**
L'éclairage est éteint.	La Circulation d'air humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

Codes d'erreur	
L'affichage indique…	**Vérifiez si...**
Err C3	La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte du four est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produits et fiche d'informations produits

Nom du fournisseur	Essentiel B	
Identification du modèle	EFMP 105b2 949498267 EFMP 105i2 949498269 EFMP 105n2 949498268	
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EFMP 105b2	30.7 kg
	EFMP 105i2	30.7 kg
	EFMP 105n2	30.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.2 Économie d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle
L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Circulation d'air humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. STRUCTURE DES MENUS

15.1 Menu

☰ - sélectionnez pour accéder au Menu .

Structure du Menu		
Cuisson assistée	Nettoyage	Configurations

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
☰ ⚙	OK	O1 -O11	OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Compteur	Marche / Arrêt	O6	Eclairage four	Marche / Arrêt
O7	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt	O8	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
O9	Mode démo	Code d'activation : 2468	O10	Version du logiciel	Contrôle
O11	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♲. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

Protection de l'environnement
Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment
This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente
Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz
Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming
Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

Garantie* 3 ans/years Warranty*

*** Testé dans nos laboratoires**
Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

*** Tested in our laboratories**
Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

*** Probado en nuestros laboratorios**
Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

*** In unseren Labors getestet**
Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

*** Getest in onze laboratoria**
Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

Faites un geste éco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.

Please behave responsibly towards the environment. Recycle this product at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con el medio ambiente. Recicle este producto al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.

Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.

essentiel b

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art.
Ref. EFMP 105b2-EFMP 105i2-EFMP 105n2

FABRIQUÉ EN EUROPE /
Made in Europe / Fabricado en Europa /
Hergestellt in der Europa / Gefabriceerd in Europa

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

867376695-A-502022