



# Four pyrolyse / Pyrolytic oven / Horno pirolítico / Pyrolyse-Backofen / Pyrolyse-oven

EFMP105n / EFMP105b / EFMP105i



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /  
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



## TABLE DES MATIÈRES

|                               |    |                                     |    |
|-------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Informations de sécurité      | 2  | Fonctions supplémentaires           | 13 |
| Consignes de sécurité         | 3  | Conseils                            | 14 |
| Description de l'appareil     | 7  | Entretien et nettoyage              | 24 |
| Avant la première utilisation | 7  | En cas d'anomalie de fonctionnement | 28 |
| Utilisation quotidienne       | 8  | Installation                        | 30 |
| Fonctions de l'horloge        | 10 | Rendement énergétique               | 32 |
| Utilisation des accessoires   | 12 |                                     |    |

Sous réserve de modifications.

## ⚠ INFORMATIONS DE 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.

## **Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

## Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur 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 sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 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.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

## Branchement électrique



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du cordon d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- 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 être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

## Utilisation



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange

- d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- 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 ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- 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 obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- 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 est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol.

Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

## Entretien et nettoyage



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à 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 démontez 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 l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

## Nettoyage par pyrolyse



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 enfants 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 en bas âge et les personnes à la santé fragile.

## Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## Mise au rebut



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

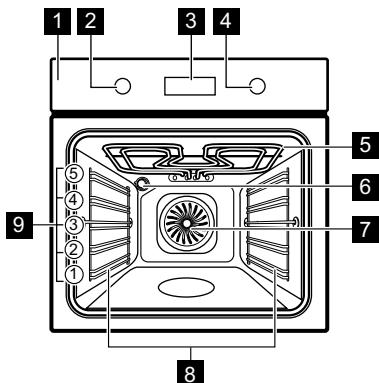
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des fonctions du four
- 3 Programmateur électronique
- 4 Manette du thermostat
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Support de grille amovible
- 9 Position des grilles

## Accessoires

### • Grille métallique

Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

### • Plat à rôtir

Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

### • Rails télescopiques

Pour les grilles et plateaux de cuisson.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

## Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

## Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction et réglez la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

---



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## Manettes rétractables

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

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température sur la position ARRET.

## Activation et désactivation de l'appareil



**Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles de manette, d'indicateurs ou de voyants :**

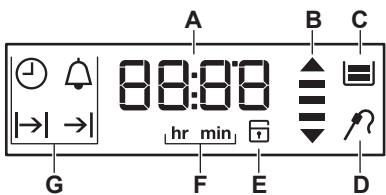
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle les fonctions du four ou la température.
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.

## Fonctions du four

| Fonction du four | Utilisation   |
|------------------|---|
| <b>0</b>         | Position Arrêt<br>L'appareil est éteint.  |
|                  | Chaleur Tour-nante<br>Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle. |
|                  | Convection na-turelle (voûte et sole)<br>Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.   |

| Fonction du four | Utilisation  |
|------------------|--|
|                  | Chaleur Tour-nante Humide<br>Pour cuire des pâtisseries dans des moules sur un seul niveau. Pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Cette fonction doit être utilisée en suivant les indications des tableaux de cuisson afin d'atteindre les résultats de cuisson souhaités. Pour obtenir plus d'informations sur les réglages recommandés, reportez-vous aux tableaux de cuisson. Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. |
|                  | Gril Fort<br>Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.   |
|                  | Turbo Gril<br>Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire doré.  |
|                  | Sole Pulsée<br>Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.   |
|                  | Viande<br>Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.   |
|                  | Maintien Au Chaud<br>Pour maintenir les aliments au chaud.   |
|                  | Décongélation<br>Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.   |
|                  | Pyrolyse<br>Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.  |

## Affichage



- A.** Minuterie
- B.** Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C.** Bac à eau (sur certains modèles uniquement)
- D.** Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E.** Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F.** Heures/minutes
- G.** Fonctions de l'horloge

## Touches

| Touche | Fonction | Description                            |
|--------|----------|--|
| —      | MOINS    | Pour régler l'heure.                   |
| ⌚      | HORLOGE  | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| +      | PLUS     | Pour régler l'heure.                   |

## Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un . Les

barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

## FONCTIONS DE L'HORLOGE

### Tableau des fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge | Utilisation                         |
|-----------------------|-------------------------------------|
| ⌚                     | HEURE                               |
| →                     | DURÉE                               |
| →                     | FIN                                 |
| → →                   | RETARD                              |
| 🔔                     | MINUTEUR                            |
| 00:00                 | MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT |

## Réglage et modification de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que **hr** et « **12:00** » s'affichent. « **12** » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **—** pour régler les heures.

2. Appuyez sur **⌚** pour confirmer et passer au réglage des minutes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. « **00** » clignote.

3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur **①** pour confirmer, ou l'heure réglée sera enregistrée automatiquement au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure. Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur **①** jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure **①** clignote sur l'affichage.

## Réglage de la DURÉE

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur **①** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **|→|** commence à clignoter.
3. Utilisez **+** ou **-** pour régler les minutes et les heures de la DUREE.
4. Appuyez sur **①** pour confirmer. Quand le temps programmé se termine, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. **|→|** et le réglage de la durée clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

## Réglage de la FIN

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur **①** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **|→|** commence à clignoter.
3. Utilisez **+** ou **-** pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
4. Appuyez sur **①** pour confirmer. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. **|→|** et le réglage de la durée clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

## Réglage de la fonction DÉPART DIFFÉRÉ

1. Régler une fonction du four.
2. Appuyez sur **①** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **|→|** commence à clignoter.
3. Utilisez **+** ou **-** pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
4. Appuyez sur **①** pour confirmer. **|→|** clignote à l'écran.
5. Utilisez **+** ou **-** pour régler les heures et les minutes de l'heure de FIN.
6. Appuyez sur **①** pour confirmer. L'appareil se mettra automatiquement en marche plus tard, fonctionnera pendant la DURÉE définie et s'arrêtera à l'heure de FIN définie. À l'heure programmée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. **|→|** et le réglage de la durée clignotent. L'appareil s'éteint.
7. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
8. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

## Réglage du MINUTEUR

1. Appuyez sur **①** à plusieurs reprises jusqu'à ce que **Δ** et « **00** » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote à l'écran.
3. Réglez l'heure.
4. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes. À 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
5. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. « **00:00** » et **Δ** clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

## MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches

+ et - et maintenez-les enfoncées. Le minuteur redémarre.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES

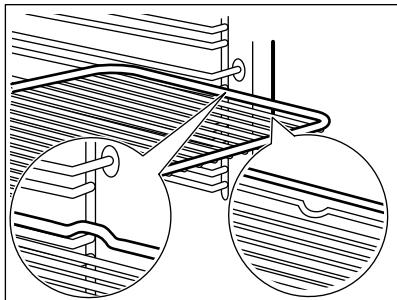


**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Installation des accessoires

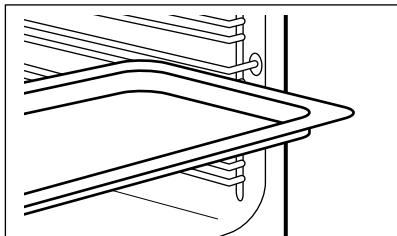
Grille métallique :

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



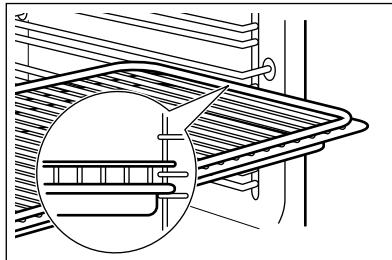
Plat à rôtir :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique et plat à rôtir ensemble :

Poussez le plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus et assurez-vous que les pieds pointent vers le bas.



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs antibascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser de la grille.

### Rails télescopiques



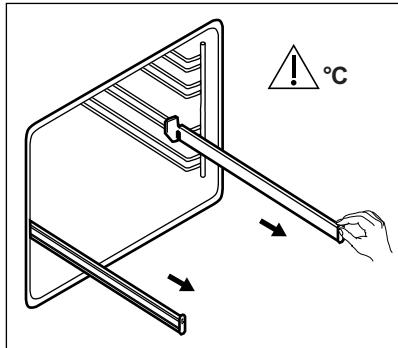
Conservez les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

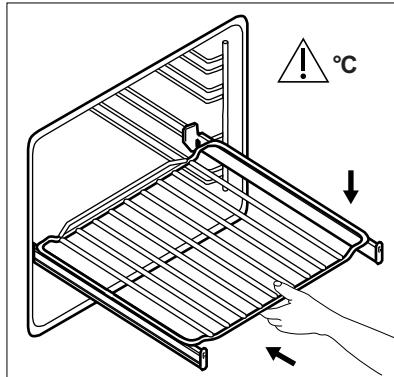


**ATTENTION!** Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



- 2.** Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans l'appareil.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

## FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être allumé accidentellement.



La porte est verrouillée, les symboles SAFE et  s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation. Vous pouvez le vérifier en regardant la manette.

- Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
- Maintenez les touches  et  enfoncées simultanément pendant 2 secondes.

Un signal sonore retentit. SAFE et  s'affichent.

Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

### Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque que vous éteignez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle  s'allume si la température à l'intérieur du four est supérieure à 40 °C. Tournez la manette du thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

### Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

| Température (°C) | Arrêt automatique au bout de (h) |
|------------------|----------------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                             |
| 120 - 195        | 8.5                              |
| 200 - 245        | 5.5                              |
| 250 - Maximum    | 1.5                              |

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner l'appareil.



L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

### Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, 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 continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

## Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent

causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

## CONSEILS

---



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

### Intérieur de la porte

**Sur certains modèles, vous trouverez à l'intérieur de la porte du four :**

- les numéros des niveaux d'enfournement.
- des informations sur les fonctions du four, les niveaux d'enfournement et les températures recommandés pour des plats spécifiques.

### Informations générales

- L'appareil dispose de cinq niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuire des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de

l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

### Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

## Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les

meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

## Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

Gâteaux

| Plat                           | Cuisson traditionnelle |                        | Chaleur tournante     |                        | Durée (min) | Commentaires   |
|--------------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|-------------|--|
|                                | Température (°C)       | Posi-tions des grilles | Tempé-<br>rature (°C) | Posi-tions des grilles |             |  |
| Pâtes à gâteaux                | 170                    | 2                      | 160                   | 3 (2 et 4)             | 45 - 60     | Dans un moule à gâteau                                       |
| Pâte sablée                    | 170                    | 2                      | 160                   | 3 (2 et 4)             | 20 - 30     | Dans un moule à gâteau                                       |
| Gâteau au fromage              | 170                    | 1                      | 165                   | 2                      | 80 - 100    | Dans un moule à gâteau de 26 cm                              |
| Tarte aux pommes <sup>1)</sup> | 170                    | 2                      | 160                   | 2 (gauche et droit)    | 80 - 100    | Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique |
| Strudel                        | 175                    | 3                      | 150                   | 2                      | 60 - 80     | Sur un plateau de cuisson                                    |
| Tarte à la confiture           | 170                    | 2                      | 165                   | 2 (gauche et droit)    | 30 - 40     | Dans un moule à gâteau de 26 cm                              |
| Génoise/Gâteau Savoie          | 170                    | 2                      | 150                   | 2                      | 40 - 50     | Dans un moule à gâteau de 26 cm                              |

| Plat   | Cuisson traditionnelle |                        | Chaleur tournante |                        | Durée (min) | Commentaires                    |
|--|------------------------|------------------------|-------------------|------------------------|-------------|---------------------------------|
|  | Température (°C)       | Posi-tions des grilles | Température (°C)  | Posi-tions des grilles |             |                                 |
| Gâteau de Noël/ Cake aux fruits <sup>1)</sup>      | 160                    | 2                      | 150               | 2                      | 90 - 120    | Dans un moule à gâteau de 20 cm |
| Gâteau aux prunes <sup>1)</sup>                    | 175                    | 1                      | 160               | 2                      | 50 - 60     | Dans un moule à pain            |
| Petits gâteaux - sur un seul niveau <sup>1)</sup>  | 170                    | 3                      | 150 - 160         | 3                      | 20 - 30     | Sur un plateau de cuisson       |
| Petits gâteaux - sur deux niveaux <sup>1)</sup>    | -                      | -                      | 140 - 150         | 2 et 4                 | 25 - 35     | Sur un plateau de cuisson       |
| Petits gâteaux - sur trois niveaux <sup>1)</sup>   | -                      | -                      | 140 - 150         | 1, 3 et 5              | 30 - 45     | Sur un plateau de cuisson       |
| Biscuits/ Tresses feuilletées - sur un seul niveau | 140                    | 3                      | 140 - 150         | 3                      | 25 - 45     | Sur un plateau de cuisson       |
| Biscuits/ Tresses feuilletées - sur deux niveaux   | -                      | -                      | 140 - 150         | 2 et 4                 | 35 - 40     | Sur un plateau de cuisson       |
| Biscuits/ Tresses feuilletées - sur trois niveaux  | -                      | -                      | 140 - 150         | 1, 3 et 5              | 35 - 45     | Sur un plateau de cuisson       |

| Plat                                       | Cuisson traditionnelle |                        | Chaleur tournante |                        | Durée (min) | Commentaires                    |
|--|------------------------|------------------------|-------------------|------------------------|-------------|---------------------------------|
|  | Température (°C)       | Posi-tions des grilles | Température (°C)  | Posi-tions des grilles |             |                                 |
| Meringues - sur un seul niveau             | 120                    | 3                      | 120               | 3                      | 80 - 100    | Sur un plateau de cuisson       |
| Meringues - sur deux niveaux <sup>1)</sup> | -                      | -                      | 120               | 2 et 4                 | 80 - 100    | Sur un plateau de cuisson       |
| Petits pains <sup>1)</sup>                 | 190                    | 3                      | 190               | 3                      | 12 - 20     | Sur un plateau de cuisson       |
| Éclairs - sur un seul niveau               | 190                    | 3                      | 170               | 3                      | 25 - 35     | Sur un plateau de cuisson       |
| Éclairs - sur deux niveaux                 | -                      | -                      | 170               | 2 et 4                 | 35 - 45     | Sur un plateau de cuisson       |
| Tourtes                                    | 180                    | 2                      | 170               | 2                      | 45 - 70     | Dans un moule à gâteau de 20 cm |
| Cake aux fruits                            | 160                    | 1                      | 150               | 2                      | 110 - 120   | Dans un moule à gâteau de 24 cm |
| Gâteau à étages <sup>1)</sup>              | 170                    | 1                      | 160               | 2 (gauche et droit)    | 30 - 50     | Dans un moule à gâteau de 20 cm |

**1)** Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## Pain et pizza

| Plat                       | Cuisson traditionnelle |                        | Chaleur tournante     |                        | Durée (min) | Commentaires                                 |
|----------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|-------------|--|
|                            | Température (°C)       | Posi-tions des grilles | Tempé-<br>rature (°C) | Posi-tions des grilles |             |  |
| Pain blanc <sup>1)</sup>   | 190                    | 1                      | 190                   | 1                      | 60 - 70     | 1 à 2 pièces,<br>500 g par pièce             |
| Pain de seigle             | 190                    | 1                      | 180                   | 1                      | 30 - 45     | Dans un moule à pain                         |
| Petits pains <sup>1)</sup> | 190                    | 2                      | 180                   | 2 (2 et 4)             | 25 - 40     | 6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson |
| Pizza <sup>1)</sup>        | 230 - 250              | 1                      | 230 - 250             | 1                      | 10 - 20     | Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir |
| Scones <sup>1)</sup>       | 200                    | 3                      | 190                   | 3                      | 10 - 20     | Sur un plateau de cuisson                    |

**1)** Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## Préparations à base d'oeufs

| Plat                   | Cuisson traditionnelle |                        | Chaleur tournante     |                        | Durée (min) | Commentaires  |
|------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|-------------|---------------|
|                        | Tempé-<br>rature (°C)  | Posi-tions des grilles | Tempé-<br>rature (°C) | Posi-tions des grilles |             |               |
| Gratin de pâtes        | 200                    | 2                      | 180                   | 2                      | 40 - 50     | Dans un moule |
| Gratin aux légumes     | 200                    | 2                      | 175                   | 2                      | 45 - 60     | Dans un moule |
| Quiches <sup>1)</sup>  | 180                    | 1                      | 180                   | 1                      | 50 - 60     | Dans un moule |
| Lasagnes <sup>1)</sup> | 180 - 190              | 2                      | 180 - 190             | 2                      | 25 - 40     | Dans un moule |

| Plat                     | Cuisson traditionnelle |                       | Chaleur tournante |                       | Durée (min) | Commentaires  |
|--------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|---------------|
|                          | Température (°C)       | Positions des grilles | Température (°C)  | Positions des grilles |             |               |
| Cannelloni <sup>1)</sup> | 180 - 190              | 2                     | 180 - 190         | 2                     | 25 - 40     | Dans un moule |

**1)** Préchauffez le four pendant 10 minutes.

## Viande

| Plat                       | Cuisson traditionnelle |                       | Chaleur tournante |                       | Durée (min) | Commentaires              |
|----------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|---------------------------|
|                            | Température (°C)       | Positions des grilles | Température (°C)  | Positions des grilles |             |                           |
| Viande de bœuf             | 200                    | 2                     | 190               | 2                     | 50 - 70     | Sur une grille métallique |
| Porc                       | 180                    | 2                     | 180               | 2                     | 90 - 120    | Sur une grille métallique |
| Veau                       | 190                    | 2                     | 175               | 2                     | 90 - 120    | Sur une grille métallique |
| Rôti de bœuf, saignant     | 210                    | 2                     | 200               | 2                     | 50 - 60     | Sur une grille métallique |
| Rôti de bœuf, cuit à point | 210                    | 2                     | 200               | 2                     | 60 - 70     | Sur une grille métallique |
| Rôti de bœuf, bien cuit    | 210                    | 2                     | 200               | 2                     | 70 - 75     | Sur une grille métallique |
| Épaule de porc             | 180                    | 2                     | 170               | 2                     | 120 - 150   | Avec couenne              |
| Jarret de porc             | 180                    | 2                     | 160               | 2                     | 100 - 120   | 2 morceaux                |
| Agneau                     | 190                    | 2                     | 175               | 2                     | 110 - 130   | Gigot                     |
| Poulet                     | 220                    | 2                     | 200               | 2                     | 70 - 85     | Entier                    |
| Turquie                    | 180                    | 2                     | 160               | 2                     | 210 - 240   | Entier                    |
| Canard                     | 175                    | 2                     | 220               | 2                     | 120 - 150   | Entier                    |

| Plat   | Cuisson traditionnelle |                       | Chaleur tournante |                       | Durée (min) | Commentaires |
|--------|------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|--------------|
|        | Température (°C)       | Positions des grilles | Température (°C)  | Positions des grilles |             |              |
| Oie    | 175                    | 2                     | 160               | 1                     | 150 - 200   | Entier       |
| Lapin  | 190                    | 2                     | 175               | 2                     | 60 - 80     | En morceaux  |
| Lièvre | 190                    | 2                     | 175               | 2                     | 150 - 200   | En morceaux  |
| Faisan | 190                    | 2                     | 175               | 2                     | 90 - 120    | Entier       |

## Poisson

| Plat           | Cuisson traditionnelle |                       | Chaleur tournante |                       | Durée (min) | Commentaires    |
|----------------|------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|-------------|-----------------|
|                | Température (°C)       | Positions des grilles | Température (°C)  | Positions des grilles |             |                 |
| Truite/daurade | 190                    | 2                     | 175               | 2                     | 40 - 55     | 3 - 4 poisssons |
| Thon/saumon    | 190                    | 2                     | 175               | 2                     | 35 - 60     | 4 - 6 filets    |

## Gril

-  Préchauffez votre four à vide pendant 3 minutes avant la cuisson.

| Plat               | Quantité |     | Température (°C) | Durée (min) |         | Positions des grilles |
|--------------------|----------|-----|------------------|-------------|---------|-----------------------|
|                    | Morceaux | (g) |                  | 1re face    | 2e face |                       |
| Filet de bœuf      | 4        | 800 | max.             | 12 - 15     | 12 - 14 | 4                     |
| Steaks de bœuf     | 4        | 600 | max.             | 10 - 12     | 6 - 8   | 4                     |
| Saucisses          | 8        | -   | max.             | 12 - 15     | 10 - 12 | 4                     |
| Côtelettes de porc | 4        | 600 | max.             | 12 - 16     | 12 - 14 | 4                     |

| Plat                       | Quantité      |      | Tempé-<br>rature<br>(°C) | Durée (min) |         | Posi-<br>tions des<br>grilles |
|----------------------------|---------------|------|--------------------------|-------------|---------|-------------------------------|
|                            | Mor-<br>ceaux | (g)  |                          | 1re face    | 2e face |                               |
| Poulet<br>(coupé en deux)  | 2             | 1000 | max.                     | 30 - 35     | 25 - 30 | 4                             |
| Brochet-<br>tes            | 4             | -    | max.                     | 10 - 15     | 10 - 12 | 4                             |
| Escalope<br>de poulet      | 4             | 400  | max.                     | 12 - 15     | 12 - 14 | 4                             |
| Steak ha-<br>ché           | 6             | 600  | max.                     | 20 - 30     | -       | 4                             |
| Filet de<br>poisson        | 4             | 400  | max.                     | 12 - 14     | 10 - 12 | 4                             |
| Sandwi-<br>ches<br>toastés | 4 - 6         | -    | max.                     | 5 - 7       | -       | 4                             |
| Toasts                     | 4 - 6         | -    | max.                     | 2 - 4       | 2 - 3   | 4                             |

## Turbo gril

Viande de bœuf

| Plat   | Quantité              | Température<br>(°C) | Durée (min) | Positions des<br>grilles |
|--|-----------------------|---------------------|-------------|--------------------------|
| Rôti ou filet de<br>bœuf saignant <sup>1)</sup>  | Par cm<br>d'épaisseur | 190 - 200           | 5 - 6       | 1 ou 2                   |
| Rôti ou filet de<br>bœuf à point <sup>1)</sup>   | Par cm<br>d'épaisseur | 180 - 190           | 6 - 8       | 1 ou 2                   |
| Rôti ou filet de<br>bœuf bien cuit <sup>1)</sup> | Par cm<br>d'épaisseur | 170 - 180           | 8 - 10      | 1 ou 2                   |

<sup>1)</sup> Préchauffer le four.

Filet mignon de porc

| Plat                              | Quantité (kg) | Température<br>(°C) | Durée (min) | Positions<br>des grilles |
|-----------------------------------|---------------|---------------------|-------------|--------------------------|
| Épaule, collier,<br>jambon à l'os | 1 - 1.5       | 160 - 180           | 90 - 120    | 1 ou 2                   |
| Côtelette, côte le-<br>vée        | 1 - 1.5       | 170 - 180           | 60 - 90     | 1 ou 2                   |

| <b>Plat</b>               | <b>Quantité (kg)</b> | <b>Température (°C)</b> | <b>Durée (min)</b> | <b>Positions des grilles</b> |
|---------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|------------------------------|
| Pâté à la viande          | 0.75 - 1             | 160 - 170               | 50 - 60            | 1 ou 2                       |
| Jarret de porc (pré-cuit) | 0.75 - 1             | 150 - 170               | 90 - 120           | 1 ou 2                       |

#### Veau

| <b>Plat</b>    | <b>Quantité (kg)</b> | <b>Température (°C)</b> | <b>Durée (min)</b> | <b>Positions des grilles</b> |
|----------------|----------------------|-------------------------|--------------------|------------------------------|
| Rôti de veau   | 1                    | 160 - 180               | 90 - 120           | 1 ou 2                       |
| Jarret de veau | 1.5 - 2              | 160 - 180               | 120 - 150          | 1 ou 2                       |

#### Agneau

| <b>Plat</b>                   | <b>Quantité (kg)</b> | <b>Température (°C)</b> | <b>Durée (min)</b> | <b>Positions des grilles</b> |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|------------------------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1 - 1.5              | 150 - 170               | 100 - 120          | 1 ou 2                       |
| Selle d'agneau                | 1 - 1.5              | 160 - 180               | 40 - 60            | 1 ou 2                       |

#### Volaille

| <b>Plat</b>          | <b>Quantité (kg)</b> | <b>Température (°C)</b> | <b>Durée (min)</b> | <b>Positions des grilles</b> |
|----------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|------------------------------|
| Morceaux de volaille | 0,2 - 0,25 chacun    | 200 - 220               | 30 - 50            | 1 ou 2                       |
| Demi-poulet          | 0,4 - 0,5 chacun     | 190 - 210               | 35 - 50            | 1 ou 2                       |
| Volaille, pouarde    | 1 - 1.5              | 190 - 210               | 50 - 70            | 1 ou 2                       |
| Canard               | 1.5 - 2              | 180 - 200               | 80 - 100           | 1 ou 2                       |
| Oie                  | 3.5 - 5              | 160 - 180               | 120 - 180          | 1 ou 2                       |
| Dinde                | 2.5 - 3.5            | 160 - 180               | 120 - 150          | 1 ou 2                       |
| Dinde                | 4 - 6                | 140 - 160               | 150 - 240          | 1 ou 2                       |

#### Poisson (à l'étuvée)

| <b>Plat</b>    | <b>Quantité (kg)</b> | <b>Température (°C)</b> | <b>Durée (min)</b> | <b>Positions des grilles</b> |
|----------------|----------------------|-------------------------|--------------------|------------------------------|
| Poisson entier | 1 - 1.5              | 210 - 220               | 40 - 60            | 1 ou 2                       |

## Chaleur tournante humide



Pour de meilleurs résultats, suivez les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous.



En cours de cuisson, n'ouvrez la porte de l'appareil que si c'est vraiment nécessaire.

| Plat                      | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles |
|---------------------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gratin de pâtes           | 190 - 200        | 45 - 55     | 2                     |
| Gratin de pommes de terre | 160 - 170        | 60 - 75     | 2                     |
| Moussaka                  | 180 - 200        | 75 - 90     | 2                     |
| Lasagnes                  | 160 - 170        | 55 - 70     | 2                     |
| Cannelloni                | 170 - 190        | 65 - 75     | 2                     |
| Pudding                   | 150 - 160        | 75 - 90     | 2                     |
| Riz au lait               | 170 - 190        | 45 - 60     | 2                     |
| Gâteau aux pommes         | 150 - 160        | 75 - 85     | 2                     |
| Pain blanc                | 180 - 190        | 50 - 60     | 2                     |

## Décongélation

| Plat    | Quantité (g) | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Commentaires  |
|---------|--------------|------------------------------|------------------------------------|---|
| Poulet  | 1000         | 100 - 140                    | 20 - 30                            | Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps. |
| Viande  | 1000         | 100 - 140                    | 20 - 30                            | Retournez à la moitié du temps.   |
| Viande  | 500          | 90 - 120                     | 20 - 30                            | Retournez à la moitié du temps.   |
| Truite  | 150          | 25 - 35                      | 10 - 15                            | -   |
| Fraises | 300          | 30 - 40                      | 10 - 20                            | -   |
| Beurre  | 250          | 30 - 40                      | 10 - 15                            | -   |
| Crème   | 2 x 200      | 80 - 100                     | 10 - 15                            | La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.                             |

| Plat   | Quantité (g) | Durée de décongélation (min) | Décongélation complémentaire (min) | Commentaires |
|--------|--------------|------------------------------|------------------------------------|--------------|
| Gâteau | 1400         | 60                           | 60                                 | -            |

## Déshydratation - Chaleur tournante

- Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.
- Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de

déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

### Légumes

| Plat                | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles |             |
|---------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
|                     |                  |           | 1 position            | 2 positions |
| Haricots            | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                     | 1 / 4       |
| Poivrons            | 60 - 70          | 5 - 6     | 3                     | 1 / 4       |
| Légumes pour potage | 60 - 70          | 5 - 6     | 3                     | 1 / 4       |
| Champignons         | 50 - 60          | 6 - 8     | 3                     | 1 / 4       |
| Fines herbes        | 40 - 50          | 2 - 3     | 3                     | 1 / 4       |

### Fruits

| Plat             | Température (°C) | Durée (h) | Positions des grilles |             |
|------------------|------------------|-----------|-----------------------|-------------|
|                  |                  |           | 1 position            | 2 positions |
| Prunes           | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 1 / 4       |
| Abricots         | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 1 / 4       |
| Pommes, lamelles | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                     | 1 / 4       |
| Poires           | 60 - 70          | 6 - 9     | 3                     | 1 / 4       |

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est plus élevé pour la lèchefrite.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

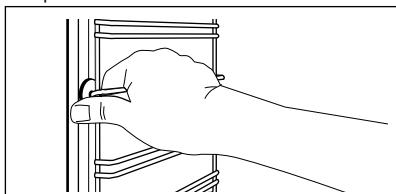
## Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

- i** Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.  
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four.  
Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

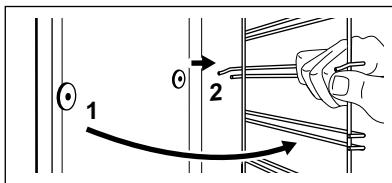
## Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille

- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.



Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

## Pyrolyse



**ATTENTION!** Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.



**AVERTISSEMENT!** L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !



**ATTENTION!** Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que la fonction Pyrolyse. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

- Retirez les plus grosses salissures à la main.
- Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
- Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».
- Lorsque clignote, appuyez sur ou sur pour régler la procédure souhaitée :

| Option | Description  |
|--------|--|
| P1     | Si le four n'est pas très sale. Durée de la procédure : 1 h.                                 |
| P2     | Si vous ne pouvez pas retirer les salissures facilement. Durée de la procédure : 1 h 30 min. |

Appuyez sur ou tournez la manette de température pour démarrer la procédure. Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage. Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

5. Lorsque le four atteint la température définie, la porte se verrouille. Le symbole et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille. Pour arrêter le nettoyage par pyrolyse avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.
6. Lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé, l'heure s'affiche à nouveau. La porte du four reste verrouillée.
7. Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

### Nettoyage conseillé

Pour vous rappeler qu'un nettoyage par pyrolyse est nécessaire, PYR clignote pendant 10 secondes sur l'affichage à chaque fois que vous allumez et éteignez l'appareil.



### Le symbole « Nettoyage conseillé » s'éteint :

- après la fin de la fonction de nettoyage par pyrolyse.
- si vous appuyez simultanément sur « » et « » tandis que PYR clignote sur l'affichage.

### Nettoyage de la porte du four

La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.

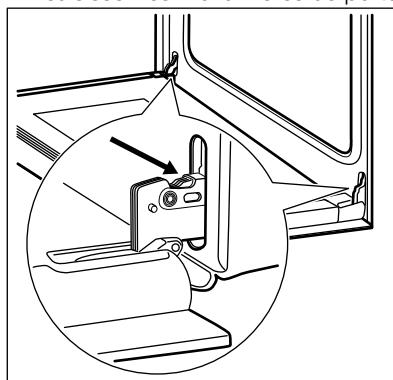


Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

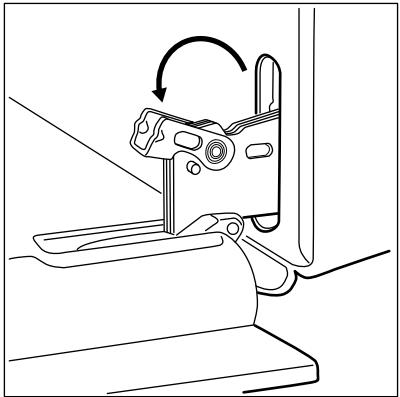


**ATTENTION!** N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

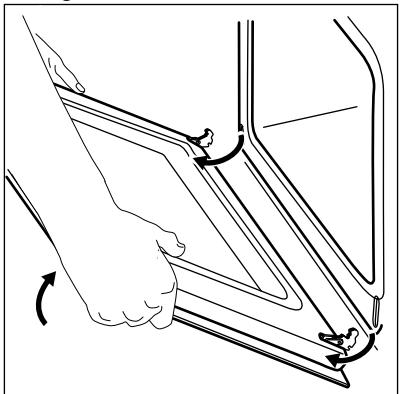
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



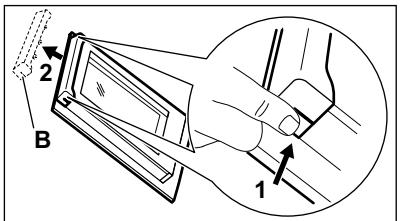
2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



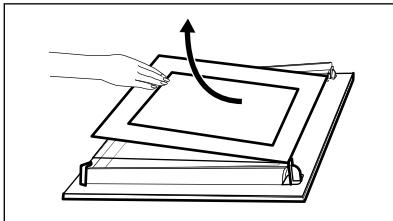
- 3.** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



- 4.** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.  
**5.** Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



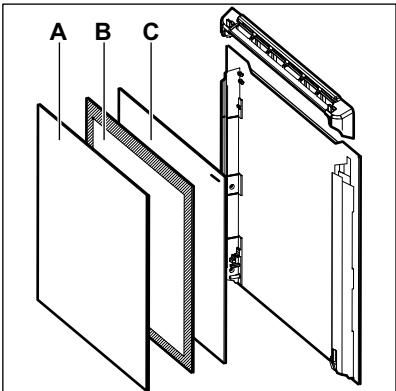
- 6.** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.  
**7.** Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement, un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



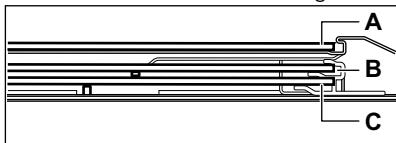
- 8.** Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à remettre les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Le panneau du milieu (B) est décoré d'un motif ornemental. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre (B) où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



## Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule.

L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.



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

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

## Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Replacez le diffuseur en verre.

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème  | Cause probable  | Solution   |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. | Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement). |
| Le four ne chauffe pas.                                     | Le four est éteint.   | Mettez le four en marche.  |
| Le four ne chauffe pas.                                     | L'horloge n'est pas réglée.   | Réglez l'horloge.  |
| Le four ne chauffe pas.                                     | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.   | Vérifiez que les réglages sont corrects.   |
| Le four ne chauffe pas.                                     | La fonction d'arrêt automatique est activée.  | Reportez-vous à « Arrêt automatique ».   |
| Le four ne chauffe pas.                                     | La sécurité enfants est activée.  | Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».   |

| <b>Problème</b>   | <b>Cause probable</b>  | <b>Solution</b>  |
|---|--|--|
| Le four ne chauffe pas.   | Le fusible a disjoncté.  | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.   |
| L'éclairage ne fonctionne pas.  | L'éclairage est défectueux.  | Remplacez l'ampoule.   |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.                                   | La température est trop basse ou trop élevée.  | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.   |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four.   | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.  |
| L'affichage indique « C3 ».   | La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.          | Fermez complètement la porte.  |
| L'affichage indique « F102 ».   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.</li> <li>• Le verrouillage de la porte est défectueux.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermez complètement la porte.</li> <li>• Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>• Si l'affichage indique de nouveau « F102 », contactez le service après-vente.</li> </ul> |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.                               | Une anomalie électrique est survenue.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau.</li> <li>• Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.</li> </ul>                                  |

| Problème   | Cause probable           | Solution  |
|--|--------------------------|---|
| L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique " <b>Demo</b> ". | Le mode démo est activé. | <ol style="list-style-type: none"> <li>Éteignez le four.</li> <li>Appuyez sur la touche <b>+</b> et maintenez-la enfoncée.</li> <li>Le premier chiffre sur l'affichage et le voyant <b>Demo</b> commencent à clignoter.</li> <li>Entrez le code 2468 en appuyant sur les touches <b>+</b> ou <b>-</b> pour modifier les valeurs, puis sur <b>(OK)</b> pour confirmer.</li> <li>Le chiffre suivant commence à clignoter.</li> <li>Le mode <b>Demo</b> se désactive lorsque vous confirmez le dernier chiffre et si le code est correct.</li> </ol> |

## Informations de maintenance

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

Les informations à fournir 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 l'appareil.

### Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

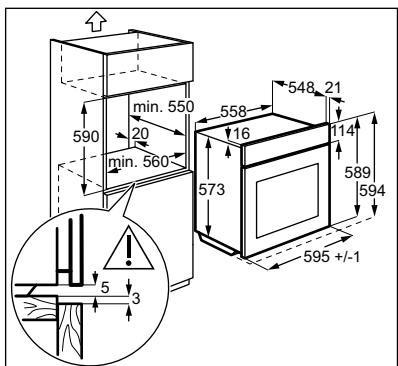
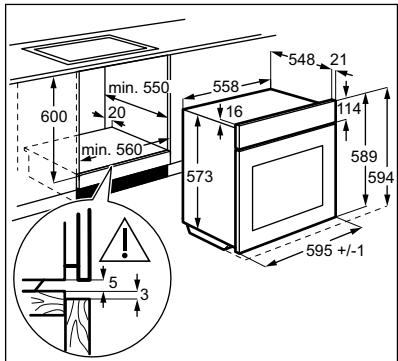
|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Modèle (MOD.)              | ..... |
| Référence du produit (PNC) | ..... |
| Numéro de série (S.N.)     | ..... |

## INSTALLATION

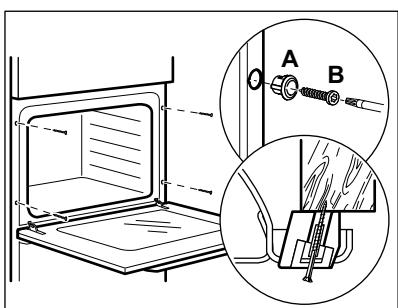


**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## Encastrement



## Fixation de l'appareil au meuble



## Installation électrique



Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

### Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

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 (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1 380        | 3 x 0.75                            |
| maximum 2 300        | 3 x 1                               |
| maximum 3 680        | 3 x 1.5                             |

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

|  |                  |
|--|------------------|
| Nom du fournisseur   | Essentiel B      |
| Identification du modèle   | EFMP105b/n/i     |
| Index d'efficacité énergétique                                   | 81.2             |
| Classe d'efficacité énergétique                                  | A+               |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0.93 kWh/cycle   |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé    | 0.69 kWh/cycle   |
| Nombre de cavités  | 1                |
| Source de chaleur  | Électricité      |
| Volume   | 72 l             |
| Type de four   | Four encastrable |
| Masse  | 34.3 kg          |

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

## Économies d'énergie



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

### Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la

cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

### 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 l'indicateur de la chaleur résiduelle s'affichent.

### **Chaleur tournante humide**

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Son fonctionnement est tel que la température dans la cavité du four peut être différente de la température affichée durant le cycle de cuisson et les temps de cuisson peuvent

différer des temps de cuisson d'autres programmes.

Lorsque vous utilisez la fonction Chaleur tournante humide, l'éclairage s'éteint au bout de 30 secondes.

## **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.

**essentiel** 

## Pyrolytic oven



**EFMP 105b / EFMP 105i / EFMP 105n**

User manual

# CONTENTS

|                     |    |                        |    |
|---------------------|----|------------------------|----|
| Safety information  | 2  | Using the accessories  | 14 |
| Safety instructions | 4  | Additional functions   | 16 |
| Installation        | 7  | Hints and tips         | 17 |
| Product description | 9  | Care and cleaning      | 28 |
| Control panel       | 9  | Troubleshooting        | 32 |
| Before first use    | 10 | Energy efficiency      | 33 |
| Daily use           | 10 | Environmental concerns | 35 |
| Clock functions     | 12 |                        |    |

## VISIT OUR WEBSITE TO:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.boulanger.com/info/assistance](http://www.boulanger.com/info/assistance)

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS80137  
59811 Lesquin

Subject to change without notice.

## **⚠ SAFETY INFORMATION**

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## **Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **General Safety**

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Installation



**WARNING!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

|   |           |
|---|-----------|
| Depth with open door  | 1022 mm   |
| Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side        | 560x20 mm |
| Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side | 1500 mm   |
| Mounting screws   | 4x25 mm   |

## Electrical connection



**WARNING!** Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

|   |              |
|---|--------------|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height) | 590 (600) mm |
| Cabinet width   | 560 mm       |
| Cabinet depth   | 550 (550) mm |
| Height of the front of the appliance                              | 594 mm       |
| Height of the back of the appliance                               | 576 mm       |
| Width of the front of the appliance                               | 595 mm       |
| Width of the back of the appliance                                | 559 mm       |
| Depth of the appliance  | 569 mm       |
| Built in depth of the appliance                                   | 548 mm       |

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied only with a main cable.

**Cable types applicable for installation or replacement for Europe:**

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

| Total power (W) | Section of the cable (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|---|
| maximum 1380    | 3 x 0.75                                |
| maximum 2300    | 3 x 1                                   |
| maximum 3680    | 3 x 1.5                                 |

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

## Use



**WARNING!** Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.

- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



**WARNING!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.

- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## Care and cleaning



**WARNING!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## Pyrolytic cleaning



**WARNING!** Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves provided with the product particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.

- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.

## Internal lighting



**WARNING!** Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended

to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- Use only lamps with the same specifications.

## Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## INSTALLATION



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

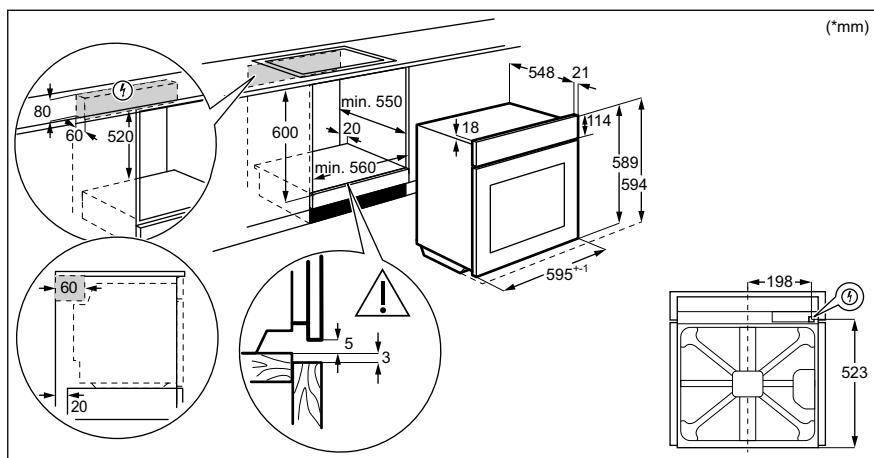
## Disposal

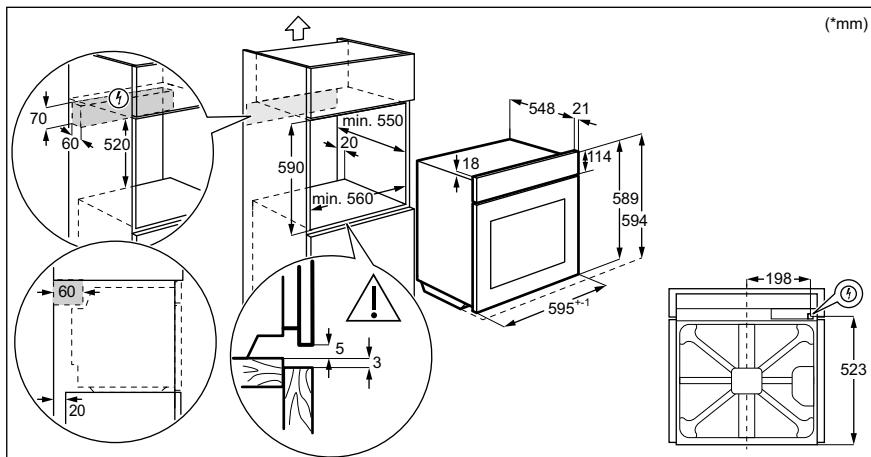


**WARNING!** Risk of injury or suffocation.

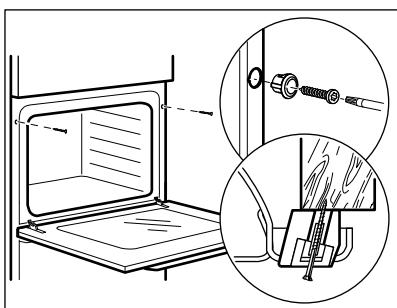
- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

## Building in





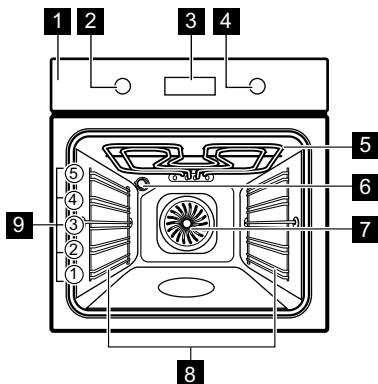
## Securing the oven to the cabinet



# PRODUCT DESCRIPTION

---

## General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob (for the temperature)
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

## Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.

- **Telescopic runners**

With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

## CONTROL PANEL

---

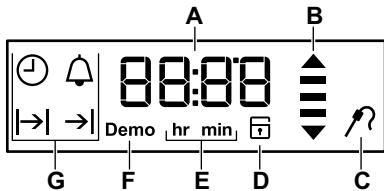
### Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

### Sensor fields / Buttons

|   |                          |
|---|--------------------------|
| — | To set the time.         |
| ⌚ | To set a clock function. |
| + | To set the time.         |

## Display



- A. Timer / Temperature
- B. Heat-up and residual heat indicator
- C. Food Sensor (selected models only)
- D. Door lock (selected models only)
- E. Hours / minutes
- F. Demo Mode (selected models only)
- G. Clock functions

## BEFORE FIRST USE



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

Set the time before you use the oven.

### Initial Cleaning

| Step 1   | Step 2   | Step 3                             |
|--|--|------------------------------------|
| Remove all accessories except for the shelf supports and the telescopic runners. | Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent. | Place the accessories in the oven. |

## Initial preheating

| Preheat the empty oven before the first use.   |  |
|--|--|
| <b>Step 1</b>  | Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.   |
| <b>Step 2</b>  | Set the maximum temperature for the function: <input type="checkbox"/> Let the oven operate for 1 h.               |
| <b>Step 3</b>  | Set the maximum temperature for the function: <input checked="" type="checkbox"/> Let the oven operate for 15 min. |
| <p><b>(i)</b> The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.</p> |  |

## DAILY USE



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### How to set: Heating function

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Step 1</b> | Turn the knob for the heating functions to select a heating function. |
|---------------|---|

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Step 2</b> | Turn the control knob to select the temperature.                                |
| <b>Step 3</b> | When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven. |

## Heat-up indicator

When the oven function operates, the bars in the display  appear one by one when the temperature in the oven increases, and disappear when it decreases.

## Heating functions

| Heating function  | Application   |
|---|---|
| <br>Off position         | The oven is off.  |
| <br>True Fan Cooking     | To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food.<br>Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.   |
| <br>Conventional Cooking | To bake and roast food on one shelf position.   |
| <br>Moist Fan Baking     | This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking. |
| <br>Fast Grilling      | To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.  |
| <br>Turbo Grilling     | To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.   |

| Heating function  | Application  |
|---|--|
| <br>Pizza Function | To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.   |
| <br>Meat           | To prepare very tender and juicy roasts.   |
| <br>Keep Warm      | To keep food warm.   |
| <br>Defrost        | To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food. |
| <br>Pyrolysis      | To turn on the pyrolytic cleaning of the oven.   |

## Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

# CLOCK FUNCTIONS

## Clock functions table

| Clock function  | Application   |
|---|---|
|  Time of Day   | To show or change the time of day. You can change the time of day only when the oven is off.  |
|  Duration      | To set the length of cooking. Use only when a heating function is set.  |
|  End Time      | To set the oven turn-off time. Use only when a heating function is set.   |
|  Time Delay    | Combination of functions: Duration, End Time.   |
|  Minute Minder | To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.<br>Minute Minder - can be set at any time, also if the oven is off.  |
| <b>00:00</b><br>Count Up Timer  | If you do not set any other clock function the function automatically monitors how long the oven works.<br>Counting starts immediately when the oven starts to heat.<br>Count Up Timer cannot be used with the functions: Duration, End Time. |

### How to set: Time of day

After the first connection to the mains, wait until the display shows: **hr, 12:00. 12** - flashes.

|   |  |
|---|--|
| <b>Step 1</b>   |  +, - - press to set the hour.  |
| <b>Step 2</b>   |  - press to confirm.<br>The display shows the set hour and: <b>min. 00</b> - flashes. |
| <b>Step 3</b>   |  +, - - press to set the minutes.   |
| <b>Step 4</b>   |  - press to confirm.<br>The display shows the set time.                               |
|  - press repeatedly to change the time of day.  - flashes in the display. |  |

## How to set function: Duration

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Step 1</b> | Set a heating function.   |
| <b>Step 2</b> | ⌚ - press repeatedly. →  - starts to flash.   |
| <b>Step 3</b> | +,- - press to set the minutes. ⌚ - press to confirm.   |
| <b>Step 4</b> | +,- - press to set the hours. ⌚ - press to confirm.<br>When the set time ends the signal sounds for 2 min. Time setting flashes in the display. The oven turns off automatically. |
| <b>Step 5</b> | Press any button to stop the signal.  |
| <b>Step 6</b> | Turn the knobs to the off position.   |

## How to set function: End Time

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Set a heating function.  |
| <b>Step 2</b> | ⌚ - press repeatedly. →  - starts to flash.  |
| <b>Step 3</b> | +,- - press to set the hour. ⌚ - press to confirm.   |
| <b>Step 4</b> | +,- - press to set the minutes. ⌚ - press to confirm.<br>At the set end time the signal sounds for 2 min. The time setting flashes in the display. The oven turns off automatically. |
| <b>Step 5</b> | Press any button to stop the signal.   |
| <b>Step 6</b> | Turn the knobs to the off position.  |

## How to set function: Time Delay

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Set a heating function.  |
| <b>Step 2</b> | ⌚ - press repeatedly. →  - starts to flash.  |
| <b>Step 3</b> | +,- - press to set the minutes for the function: Duration. ⌚ - press to confirm.                       |
| <b>Step 4</b> | +,- - press to set the hour for the function: Duration. ⌚ - press to confirm.<br>→  - starts to flash. |
| <b>Step 5</b> | +,- - press to set the hour for the function: End Time. ⌚ - press to confirm.                          |
| <b>Step 6</b> | +,- - press to set the minutes for the function: End Time. ⌚ - press to confirm.                       |

The display shows: the set temperature, **|→| →|**.

Oven turns on automatically later on, works for the set Duration time and stops at the set End Time.

At the set End Time the signal sounds for 2 min. The time setting flashes in the display. The oven turns off.

**Step 7** Press any button to stop the signal.

**Step 8** Turn the knobs to the off position.

## How to set function: Minute Minder

Minute minder can be both set when the oven is turned on and off.

**Step 1**  - press repeatedly. , **00** - flash.

**Step 2**   - press to set the seconds and than the minutes. When the time you set is longer than 60 min, **hr** flashes.

**Step 3** Set the hours.  
Minute Minder - starts automatically after 5 sec.  
After 90% of the set time the signal sounds.

**Step 4** When the set time ends the signal sounds for 2 min. **00:00**,  - flash. Press any button to stop the signal.

## How to set function: Count Up Timer

  - press and hold to reset the Count Up Timer. The timer starts to count up again.

## USING THE ACCESSORIES



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

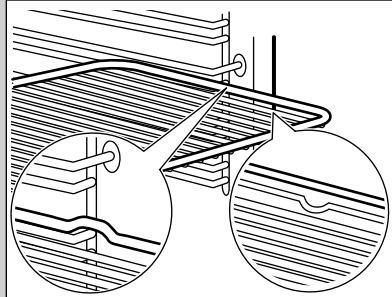
devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

### Inserting accessories

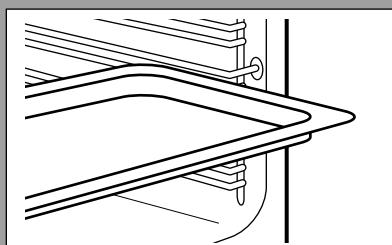
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

**Wire shelf:**

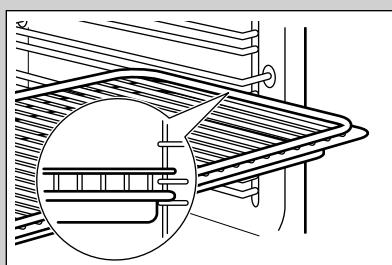
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

**Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support.

**Wire shelf, Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



## Using telescopic runners

Do not oil the telescopic runners.

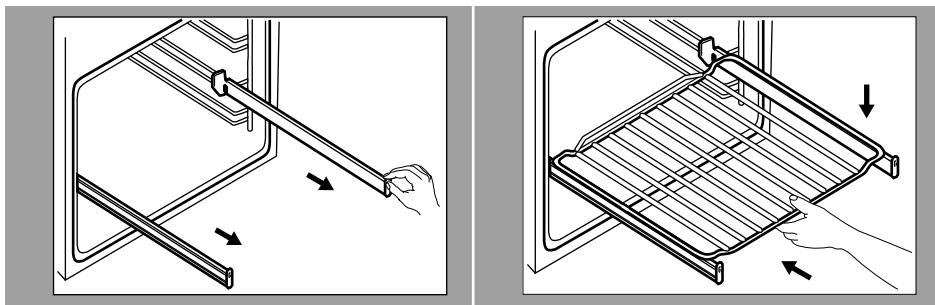
Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

**Step 1**

Pull out the right and left hand telescopic runners.

**Step 2**

Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven.



## ADDITIONAL FUNCTIONS

### How to use: Child lock

When the function is on the oven cannot be turned on accidentally.

|   |   |
|---|---|
| <b>Step 1</b>   | Ensure the knob for the heating functions is in the off position. |
| <b>Step 2</b>   | ⌚, + - press and hold at the same time for 2 sec.                 |
| The signal sounds. SAFE, 🗝 - appear on the display. The door is locked. |   |
| To turn off the Child Lock, repeat the step 2.                          |   |

### Residual heat indicator

When you turn off the oven, the display shows the residual heat indicator ⚡ if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to check the oven temperature.

### Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

| 🌡 (°C)        | ⌚ (h) |
|---------------|-------|
| 120 - 195     | 8.5   |
| 200 - 245     | 5.5   |
| 250 - maximum | 3     |

After an automatic switch-off, turn the knobs to the off position.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Duration, End Time.

### Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

### Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

| 🌡 (°C)   | ⌚ (h) |
|----------|-------|
| 30 - 115 | 12.5  |

# HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

The function Conventional Cooking at the default temperature is ideal for bread baking.

## Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption.

### Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

### Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

### Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

## Baking and roasting

| CAKES                 | Conventional Cook-ing<br><br>(°C) |   | True Fan Cooking<br><br>(°C) |             | <br>(min) |                        |
|-----------------------|-----------------------------------|---|------------------------------|-------------|-----------|------------------------|
| Whisked recipes       | 170                               | 2 | 160                          | 3 (2 and 4) | 45 - 60   | Cake mould             |
| Shortbread dough      | 170                               | 2 | 160                          | 3 (2 and 4) | 20 - 30   | Cake mould             |
| Buttermilk cheesecake | 170                               | 1 | 165                          | 2           | 80 - 100  | Cake mould,<br>Ø 26 cm |
| Strudel               | 175                               | 3 | 150                          | 2           | 60 - 80   | Baking tray            |
| Jam tart              | 170                               | 2 | 165                          | 2           | 30 - 40   | Cake mould,<br>Ø 26 cm |

| CAKES   | Conventional Cooking<br> (°C) | True Fan Cooking<br> (°C) | (min)   |
|---|--|--|---|
| Sponge cake                                   | 170  | 2  | 40 - 50<br>Cake mould,<br>Ø 26 cm                 |
| Christmas cake, pre-heat the empty oven       | 160  | 2  | 90 - 120<br>Cake mould,<br>Ø 20 cm                |
| Plum cake, preheat the empty oven             | 175  | 1  | 50 - 60<br>Bread tin                              |
| Muffins, pre-heat the empty oven              | 170  | 3  | 20 - 30<br>Baking tray                            |
| Muffins, two levels, preheat the empty oven   | -  | -  | 140 - 150<br>2 and 4<br>25 - 35<br>Baking tray    |
| Muffins, three levels, preheat the empty oven | -  | -  | 140 - 150<br>1, 3 and 5<br>30 - 45<br>Baking tray |
| Biscuits                                      | 140  | 3  | 140 - 150<br>25 - 45<br>Baking tray               |
| Biscuits, two levels                          | -  | -  | 140 - 150<br>2 and 4<br>35 - 40<br>Baking tray    |
| Biscuits, three levels                        | -  | -  | 140 - 150<br>1, 3 and 5<br>35 - 45<br>Baking tray |
| Meringues                                     | 120  | 3  | 120<br>3<br>80 - 100<br>Baking tray               |
| Meringues, two levels, preheat the empty oven | -  | -  | 120<br>2 and 4<br>80 - 100<br>Baking tray         |
| Buns, pre-heat the empty oven                 | 190  | 3  | 12 - 20<br>Baking tray                            |
| Eclairs                                       | 190  | 3  | 25 - 35<br>Baking tray                            |

| CAKES               | Conventional Cooking<br> (°C) |  | True Fan Cooking<br> (°C) |  | (min)     |                        |
|---------------------|--|---|--|---|-----------|------------------------|
| Eclairs, two levels | -  | -   | 170  | 2 and 4   | 35 - 45   | Baking tray            |
| Plate tarts         | 180  | 2   | 170  | 2   | 45 - 70   | Cake mould,<br>Ø 20 cm |
| Rich fruit cake     | 160  | 1   | 150  | 2   | 110 - 120 | Cake mould,<br>Ø 24 cm |

Preheat the empty oven.

| BREAD AND PIZZA                              | Conventional Cooking<br> (°C) |  | True Fan Cooking<br> (°C) |  | (min)   |                              |
|--|--|---|--|---|---------|------------------------------|
| White bread,<br>1 - 2 pieces,<br>0.5 kg each | 190  | 1   | 190  | 1   | 60 - 70 | -                            |
| Rye bread,<br>preheating is<br>not needed    | 190  | 1   | 180  | 1   | 30 - 45 | Bread tin                    |
| Bread rolls, 6<br>- 8 rolls                  | 190  | 2   | 180  | 2 (2 and<br>4)  | 25 - 40 | Baking tray                  |
| Pizza  | 230 -<br>250   | 1   | 230 -<br>250   | 1   | 10 - 20 | Baking<br>tray / Deep<br>pan |
| Scones                                       | 200  | 3   | 190  | 3   | 10 - 20 | Baking tray                  |

Preheat the empty oven.

Use the cake mould.

| FLANS                                     | Conventional Cooking<br> (°C) |  | True Fan Cooking<br> (°C) |  | (min)   |  |
|---|--|---|--|---|---------|--|
| Pasta flan, preheat-<br>ing is not needed | 200  | 2   | 180  | 2   | 40 - 50 |  |

|  FLANS | Conventional Cooking<br><br>(°C) | True Fan Cooking<br><br>(°C) |           |   |
|---|---|---|-----------|---|
| Vegetable flan, pre-heating is not needed   | 200   | 2   | 175       | 2 |
| Quiches   | 180   | 1   | 180       | 1 |
| Lasagne   | 180 - 190   | 2   | 180 - 190 | 2 |
| Cannelloni  | 180 - 190   | 2   | 180 - 190 | 2 |

Use the second shelf position.

Use the wire shelf.

|  MEAT | Conventional Cooking<br><br>(°C) | True Fan Cooking<br><br>(°C) |          |
|--|---|---|----------|
| Beef   | 200   | 190   | 50 - 70  |
| Pork   | 180   | 180   | 90 - 120 |
| Veal   | 190   | 175   | 90 - 120 |
| English roast beef, rare   | 210   | 200   | 50 - 60  |
| English roast beef, medium   | 210   | 200   | 60 - 70  |
| English roast beef, well done  | 210   | 200   | 70 - 75  |

|  MEAT | Conventional Cook-ing<br><br>(°C) | True Fan Cooking<br><br>(°C) |     |
|--|--|---|-----|
| Pork shoulder, with rind   | 180  | 2   | 170 |
| Pork shin, 2 pieces  | 180  | 2   | 160 |
| Leg of lamb  | 190  | 2   | 175 |

|  MEAT | Conventional Cooking<br> (°C) |  | True Fan Cooking<br> (°C) |  |  (min) |
|--|--|---|--|---|---|
| Whole chicken  | 220  | 2   | 200  | 2   | 70 - 85   |
| Whole turkey   | 180  | 2   | 160  | 2   | 210 - 240   |
| Whole duck   | 175  | 2   | 220  | 2   | 120 - 150   |
| Whole goose  | 175  | 2   | 160  | 1   | 150 - 200   |
| Rabbit, cut in pieces  | 190  | 2   | 175  | 2   | 60 - 80   |
| Hare, cut in pieces  | 190  | 2   | 175  | 2   | 150 - 200   |
| Whole pheasant   | 190  | 2   | 175  | 2   | 90 - 120  |

Use the second shelf position.

|  FISH | Conventional Cooking<br> (°C) | True Fan Cooking<br> (°C) |  (min) |
|--|--|--|---|
| Trout / Sea bream, 3 - 4 fish  | 190  | 175  | 40 - 55   |
| Tuna / Salmon, 4 - 6 fillets   | 190  | 175  | 35 - 60   |

## Grill

Preheat the empty oven.

Use the fourth shelf position.

Grill with the maximum temperature setting.

|  GRILL |  (kg) |  (min)<br>1st side |  (min)<br>2nd side |
|---|--|---|---|
| Fillet steaks, 4 pieces   | 0.8  | 12 - 15   | 12 - 14   |
| Beef steak, 4 pieces  | 0.6  | 10 - 12   | 6 - 8   |

|  GRILL |  (kg) |  (min)<br>1st side |  (min)<br>2nd side |
|---|--|---|---|
| Sausages, 8   | -  | 12 - 15   | 10 - 12   |
| Pork chops, 4 pieces  | 0.6  | 12 - 16   | 12 - 14   |
| Chicken, half, 2  | 1  | 30 - 35   | 25 - 30   |
| Kebabs, 4   | -  | 10 - 15   | 10 - 12   |
| Chicken breast, 4 pieces  | 0.4  | 12 - 15   | 12 - 14   |
| Burgers, 6  | 0.6  | 20 - 30   | -   |
| Fish fillet, 4 pieces   | 0.4  | 12 - 14   | 10 - 12   |
| Toasted sandwiches, 4 - 6   | -  | 5 - 7   | -   |
| Toast, 4 - 6  | -  | 2 - 4   | 2 - 3   |

## Turbo Grilling

Preheat the empty oven.

Use the first or the second shelf position.

To calculate the roasting time multiple the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.

|  BEEF |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Roast beef or fillet, rare   | 190 - 200  | 5 - 6   |
| Roast beef or fillet, medium   | 180 - 190  | 6 - 8   |
| Roast beef or fillet, well done  | 170 - 180  | 8 - 10  |

|  PORK |  (°C) |  (min) |
|--|--|--|
| Meatloaf, 0.75 - 1 kg  | 160 - 170  | 50 - 60  |
| Pork knuckle, precooked, 0.75 - 1 kg   | 150 - 170  | 90 - 120   |

|  VEAL |  (°C) |  (min) |
|---|---|---|
| Roast veal, 1 kg  | 160 - 180   | 90 - 120  |
| Veal knuckle, 1.5 - 2 kg  | 160 - 180   | 120 - 150   |

|  PORK |  (°C) |  (min) |
|--|--|---|
| Shoulder / Neck / Ham joint, 1 - 1.5 kg  | 160 - 180  | 90 - 120  |
| Chops / Spare rib, 1 - 1.5 kg  | 170 - 180  | 60 - 90   |

|  LAMB |  (°C) |  (min) |
|--|--|--|
| Lamb leg / Roast lamb, 1 - 1.5 kg  | 150 - 170  | 100 - 120  |

|  LAMB           |  (°C) |  (min)  |  POULTRY |  (°C) |  (min) |
|--|--|--|---|--|--|
| Lamb saddle, 1 - 1.5 kg  | 160 - 180  | 40 - 60  |   |  |  |
|  POULTRY        |  (°C) |  (min)  |   |  |  |
| Poultry, portions, 0.2 - 0.25 kg each  | 200 - 220  | 30 - 50  |   |  |  |
| Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each   | 190 - 210  | 35 - 50  |   |  |  |
| Chicken, poulard, 1 - 1.5 kg   | 190 - 210  | 50 - 70  |   |  |  |
| Duck, 1.5 - 2 kg   | 180 - 200  | 80 - 100   |   |  |  |
|  FISH (STEAMED) |  (°C) |  (min) |   |  |  |
| Whole fish, 1 - 1.5 kg   | 210 - 220  | 40 - 60  |   |  |  |

## Defrost

|  |  (kg) |  Defrosting time (min) |  Further defrosting time (min) |   |
|---|--|---|---|--|
| Chicken   | 1  | 100 - 140   | 20 - 30   | Place chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through. |
| Meat  | 1  | 100 - 140   | 20 - 30   | Turn halfway through.  |
|   | 0.5  | 90 - 120  |   |  |
| Cream   | 2 x 0.2  | 80 - 100  | 10 - 15   | Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.                    |
| Trout   | 0.15   | 25 - 35   | 10 - 15   | -  |
| Strawberries  | 0.3  | 30 - 40   | 10 - 20   | -  |
| Butter  | 0.25   | 30 - 40   | 10 - 15   | -  |
| Gateau  | 1.4  | 60  | 60  | -  |

## Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

|  VEGETABLES | (°C)    | (h)   |
|--|---------|-------|
| Beans  | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Peppers  | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Vegetables for soup  | 60 - 70 | 5 - 6 |

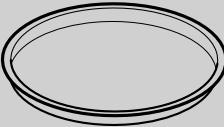
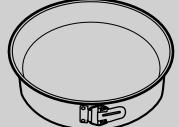
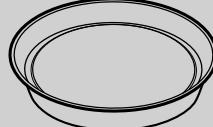
|  VEGETABLES | (°C)    | (h)   |
|--|---------|-------|
| Mushrooms  | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Herbs  | 40 - 50 | 2 - 3 |

Set the temperature to 60 - 70 °C.

|  FRUIT | (h)    |
|---|--------|
| Plums   | 8 - 10 |
| Apricots  | 8 - 10 |
| Apple slices  | 6 - 8  |
| Pears   | 6 - 9  |

## Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

|  Pizza pan |  Baking dish |  Ramekins |  Flan base tin |
|---|---|--|--|
| Dark, non-reflective<br>28 cm diameter  | Dark, non-reflective<br>26 cm diameter  | Ceramic<br>8 cm diameter, 5 cm height  | Dark, non-reflective<br>28 cm diameter   |

## Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|--|---|---|
| Sweet rolls, 16 pieces  | baking tray or dripping pan   | 180  | 2   | 20 - 30   |
| Rolls, 9 pieces   | baking tray or dripping pan   | 180  | 2   | 30 - 40   |
| Pizza, frozen, 0.35 kg  | wire shelf  | 220  | 2   | 10 - 15   |
| Swiss roll  | baking tray or dripping pan   | 170  | 2   | 25 - 35   |
| Brownie   | baking tray or dripping pan   | 175  | 3   | 25 - 30   |
| Soufflè, 6 pieces   | ceramic ramekins on wire shelf  | 200  | 3   | 25 - 30   |
| Sponge flan base  | flan base tin on wire shelf   | 180  | 2   | 15 - 25   |
| Victoria sandwich   | baking dish on wire shelf   | 170  | 2   | 40 - 50   |
| Poached fish, 0.3 kg  | baking tray or dripping pan   | 180  | 3   | 20 - 25   |
| Whole fish, 0.2 kg  | baking tray or dripping pan   | 180  | 3   | 25 - 35   |
| Fish fillet, 0.3 kg   | pizza pan on wire shelf   | 180  | 3   | 25 - 30   |
| Poached meat, 0.25 kg   | baking tray or dripping pan   | 200  | 3   | 35 - 45   |
| Shashlik, 0.5 kg  | baking tray or dripping pan   | 200  | 3   | 25 - 30   |
| Cookies, 16 pieces  | baking tray or dripping pan   | 180  | 2   | 20 - 30   |
| Macaroons, 24 pieces  | baking tray or dripping pan   | 180  | 2   | 25 - 35   |
| Muffins, 12 pieces  | baking tray or dripping pan   | 170  | 2   | 30 - 40   |
| Savory pastry, 20 pieces  | baking tray or dripping pan   | 180  | 2   | 25 - 30   |
| Short crust biscuits, 20 pieces   | baking tray or dripping pan   | 150  | 2   | 25 - 35   |

|                                  |                             | (°C) |   | (min)   |
|----------------------------------|-----------------------------|------|---|---------|
| Tartlets, 8 pieces               | baking tray or dripping pan | 170  | 2 | 20 - 30 |
| Vegetables, poached, 0.4 kg      | baking tray or dripping pan | 180  | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarian omelette              | pizza pan on wire shelf     | 200  | 3 | 25 - 30 |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg | baking tray or dripping pan | 180  | 4 | 25 - 30 |

## Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

|                          |                      |             |         | (°C)      | (min)   |   |
|--------------------------|----------------------|-------------|---------|-----------|---------|---|
| Small cakes, 20 per tray | Conventional Cooking | Baking tray | 3       | 170       | 20 - 30 | - |
| Small cakes, 20 per tray | True Fan Cooking     | Baking tray | 3       | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Small cakes, 20 per tray | True Fan Cooking     | Baking tray | 2 and 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | Conventional Cooking | Wire shelf  | 2       | 180       | 70 - 90 | - |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | True Fan Cooking     | Wire shelf  | 2       | 160       | 70 - 90 | - |

|                                      |                              |                |         | (°C)         | (min)  |  |
|--------------------------------------|------------------------------|----------------|---------|--------------|--|--|
| Sponge cake,<br>cake mould<br>Ø26 cm | Conventional<br>Cooking      | Wire<br>shelf  | 2       | 170          | 40 - 50  | Preheat the<br>oven for 10 mi-<br>nutes. |
| Sponge cake,<br>cake mould<br>Ø26 cm | True Fan<br>Cooking          | Wire<br>shelf  | 2       | 160          | 40 - 50  | Preheat the<br>oven for 10 mi-<br>nutes. |
| Sponge cake,<br>cake mould<br>Ø26 cm | True Fan<br>Cooking          | Wire<br>shelf  | 2 and 4 | 160          | 40 - 60  | Preheat the<br>oven for 10 mi-<br>nutes. |
| Short<br>bread                       | True Fan<br>Cooking          | Baking<br>tray | 3       | 140 -<br>150 | 20 - 40  | -  |
| Short<br>bread                       | True Fan<br>Cooking          | Baking<br>tray | 2 and 4 | 140 -<br>150 | 25 - 45  | -  |
| Short<br>bread                       | Conven-<br>tional<br>Cooking | Baking<br>tray | 3       | 140 -<br>150 | 25 - 45  | -  |
| Toast,<br>4 - 6<br>pieces            | Grill                        | Wire<br>shelf  | 4       | max.         | 2 - 3 mi-<br>nutes<br>first<br>side; 2 -<br>3 mi-<br>nutes<br>second<br>side | Preheat the<br>oven for 3 mi-<br>nutes.  |

| Beef burger,<br>6 pieces,<br>0.6 kg | Grill | Wire shelf<br>and drip-<br>ping pan | 4 | max. | 20 - 30 | Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven.<br>Turn the food halfway through the cooking time.<br>Preheat the oven for 3 minutes. |
|-------------------------------------|-------|-------------------------------------|---|------|---------|---|

## CARE AND CLEANING



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### Notes on cleaning

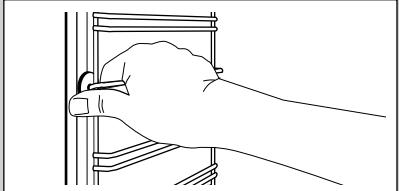
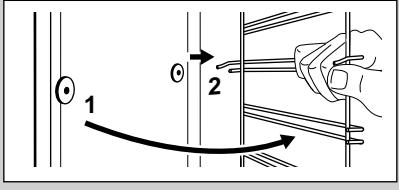
|  |   |
|--|---|
|  | <p>Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.</p> <p>Use a cleaning solution to clean metal surfaces.</p> <p>Clean stains with a mild detergent.</p> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.</p> <p>Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.</p> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p> <p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p> |
|--|---|

## How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| <b>Step 1</b> | Turn off the oven and wait until it is cold.  |  |
| <b>Step 2</b> | Loosen the screw. Pull the front of the shelf support away from the side wall.  |  |
| <b>Step 3</b> | Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.   |   |
| <b>Step 4</b> | Install the shelf supports in the opposite sequence.<br>The retaining pins on the telescopic runners must point to the front. |   |

## How to use: Pyrolysis

Clean the oven with Pyrolysis.



**WARNING!** There is a risk of burns.



**CAUTION!** If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

### Before the Pyrolysis:

|  |  |   |
|--|--|---|
| Turn off the oven and wait until it is cold. | Remove all accessories except for shelf supports and telescopic runners. | Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent. |
|--|--|---|

| <b>Step 1</b> | Set the function:  - flashes.     |            |
|---------------|-----------------------------------|------------|
| <b>Step 2</b> | - press to set the cleaning mode. |            |
| Option        | Cleaning mode                     | Duration   |
| P1            | Light cleaning                    | 1 h        |
| P2            | Normal cleaning                   | 1 h 30 min |
| <b>Step 3</b> | - press to start the cleaning.    |            |

**Step 4** After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.

ⓘ During the cleaning the oven lamp is off. The oven door stays locked. When the oven is cold, the door unlocks.

When the oven is at the set temperature, the door locks. Until the door unlocks the display shows: the bars of the heat indicator, ⓘ. To stop cleaning before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.

**When the cleaning ends:**

Turn off the oven and wait until it is cold.

Clean the cavity with a soft cloth.

Remove the residue from the bottom of the cavity.

**Cleaning reminder**

The oven reminds you when to clean the oven with: pyrolytic cleaning.

+, - - press at the same time to turn off the reminder.

PYR - flashes in the display for 10 sec after each activation and deactivation of the oven.

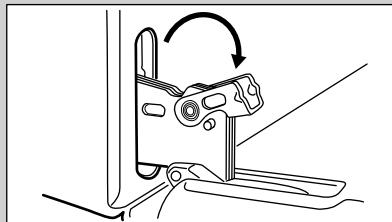
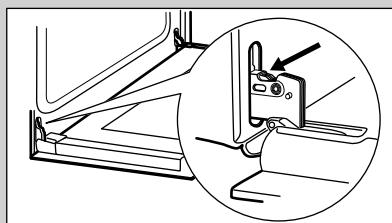
**How to remove and install: Door**

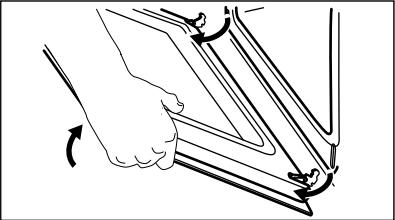
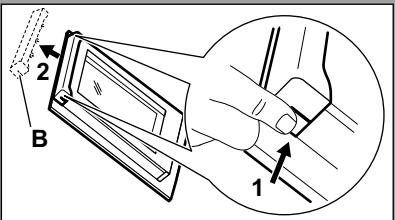
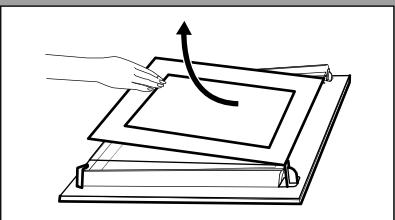
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

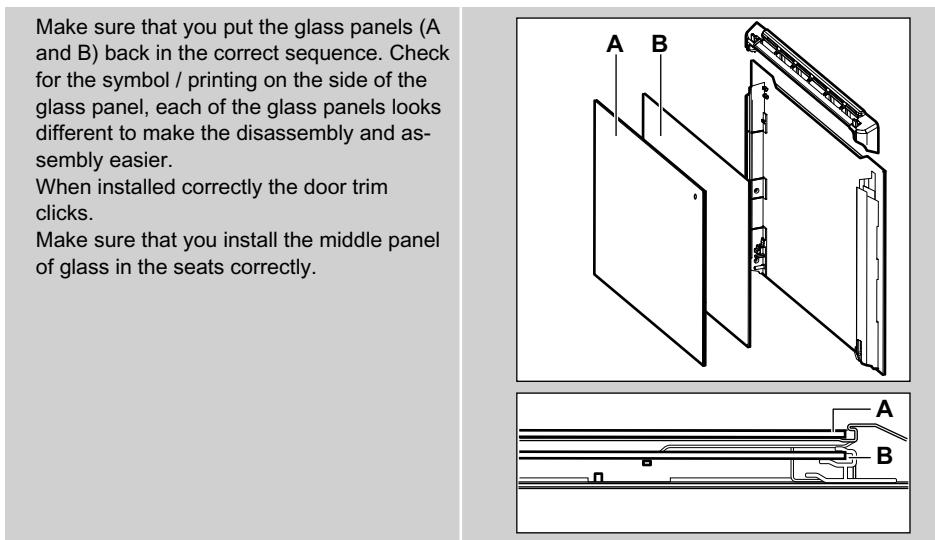


**CAUTION!** Do not use the oven without the glass panels.

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Open the door fully and hold both hinges.  |
| <b>Step 2</b> | Lift and turn the levers fully on both hinges.   |
| <b>Step 3</b> | Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat. |
| <b>Step 4</b> | Put the door on a soft cloth on a stable surface.  |



|               |   |  |
|---------------|---|--|
| <b>Step 5</b> | Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.  |  |
| <b>Step 6</b> | Pull the door trim to the front to remove it.   |  |
| <b>Step 7</b> | Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely. |  |
| <b>Step 8</b> | Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.  |  |
| <b>Step 9</b> | After cleaning, install the glass panels and the oven door.   |  |



## How to replace: Lamp



**WARNING!** Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

| Before you replace the lamp:                    |                                     |  |
|---|-------------------------------------|--|
| Step 1  | Step 2                              | Step 3                                   |
| Turn off the oven. Wait until the oven is cold. | Disconnect the oven from the mains. | Put a cloth on the bottom of the cavity. |

## Back lamp

|        |  |
|--------|--|
| Step 1 | Turn the glass cover to remove it.                           |
| Step 2 | Clean the glass cover.                                       |
| Step 3 | Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp. |
| Step 4 | Install the glass cover.                                     |

## TROUBLESHOOTING



**WARNING!** Refer to Safety chapters.

### What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

| The oven does not turn on or does not heat up |  |
|---|--|
| Problem                                       | Check if...  |
| You cannot activate or operate the oven.      | The oven is correctly connected to an electrical supply. |
| The oven does not heat up.                    | The automatic switch-off is deactivated.                 |
| The oven does not heat up.                    | The oven door is closed.                                 |

| The oven does not turn on or does not heat up |                        |
|---|------------------------|
| The oven does not heat up.                    | The fuse is blown.     |
| The oven does not heat up.                    | The Child Lock is off. |

| Components              |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| Problem                 | Check if...                      |
| The lamp is turned off. | Moist Fan Baking - is turned on. |
| The lamp does not work. | The lamp is burnt out.           |

| Error codes          |             |
|----------------------|-------------|
| The display shows... | Check if... |

| Error codes   |   | Other problems |
|---|---|----------------|
| C3  | The oven door is closed or the door lock is not broken. |                |
| F102  | The oven door is closed.                                |                |
| F102  | The door lock is not broken.                            |                |
| 12:00   | There was a power cut. Set the time of day.             |                |
| If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the oven. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre. |   |                |
| Other problems  |   |                |
| Problem   | Check if...   |                |

## Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

| We recommend that you write the data here: |       |
|--|-------|
| Model (MOD.)                               | ..... |
| Product number (PNC)                       | ..... |
| Serial number (S.N.)                       | ..... |

## ENERGY EFFICIENCY

### Product Information and Product Information Sheet\*

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Supplier's name         | Essentiel B   |
| Model identification    | EFMP 105b 949498204<br>EFMP 105i 949498202<br>EFMP 105n 949498203 |
| Energy Efficiency Index | 81.2  |
| Energy efficiency class | A+  |

|  |                |         |
|--|----------------|---------|
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.93 kWh/cycle |         |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.69 kWh/cycle |         |
| Number of cavities   | 1              |         |
| Heat source  | Electricity    |         |
| Volume   | 72 l           |         |
| Type of oven   | Built-In Oven  |         |
| Mass   | EFMP105b       | 33.2 kg |
|  | EFMP105i       | 33.2 kg |
|  | EFMP105n       | 33.2 kg |

\* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.

For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

## Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

## Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

## Residual heat

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

## Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

### **Moist Fan Baking**

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

## **ENVIRONMENTAL CONCERNS**

---

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do

not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

**essentiel** 

## Horno pirolítico



**EFMP 105b / EFMP 105i / EFMP 105n**

Manual de instrucciones

# CONTENIDO

|                             |    |                           |    |
|-----------------------------|----|---------------------------|----|
| Información sobre seguridad | 2  | Uso de los accesorios     | 15 |
| Instrucciones de seguridad  | 4  | Funciones adicionales     | 17 |
| Instalación                 | 8  | Consejos                  | 18 |
| Descripción del producto    | 9  | Mantenimiento y limpieza  | 30 |
| Panel de mandos             | 9  | Solución de problemas     | 34 |
| Antes del primer uso        | 10 | Eficacia energética       | 35 |
| Uso diario                  | 11 | Aspectos medioambientales | 37 |
| Funciones del reloj         | 12 |                           |    |

## VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:  
[www.boulanger.com/info/assistance](http://www.boulanger.com/info/assistance)

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS80137  
59811 Lesquin

Salvo modificaciones.

## **⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD**

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### **Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **Instrucciones generales de seguridad**

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes adecuados para retirar o colocar accesorios o recipientes.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciera añicos.

- La acumulación excesiva de líquidos debe retirarse antes de la limpieza pirolítica. Retire todas las piezas del horno.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### Instalación



**ADVERTENCIA!** Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

|   |           |
|---|-----------|
| Anchura de la parte trasera del aparato   | 559 mm    |
| Fondo del aparato   | 569 mm    |
| Fondo empotrado del aparato   | 548 mm    |
| Fondo con la puerta abierta   | 1022 mm   |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior  | 560x20 mm |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera | 1500 mm   |
| Tornillos de montaje  | 4x25 mm   |

### Conexión eléctrica



**ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.

|   |              |
|---|--------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera) | 590 (600) mm |
| Ancho del armario   | 560 mm       |
| Profundidad del armario   | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal del aparato                                      | 594 mm       |
| Altura de la parte trasera del aparato                                      | 576 mm       |
| Anchura de la parte frontal del aparato                                     | 595 mm       |

- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Este aparato se suministra únicamente con cable de alimentación.

#### **Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:**

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                             |
| máximo 2300        | 3 x 1                                |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                              |

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

## **Uso**



**ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que las chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



## **ADVERTENCIA!** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## Mantenimiento y limpieza



### **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## Limpieza Pirolítica



### **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica.  
El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirolítica.

- asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirolíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## Luces interiores



**ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas

por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## Eliminación



**ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

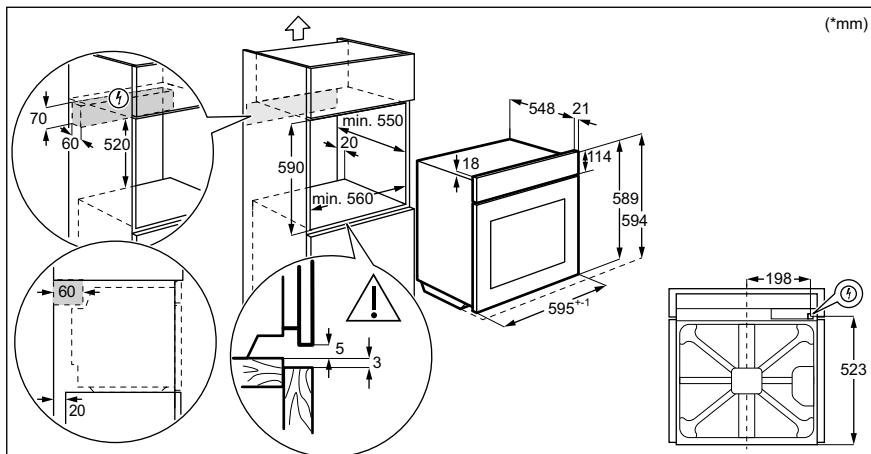
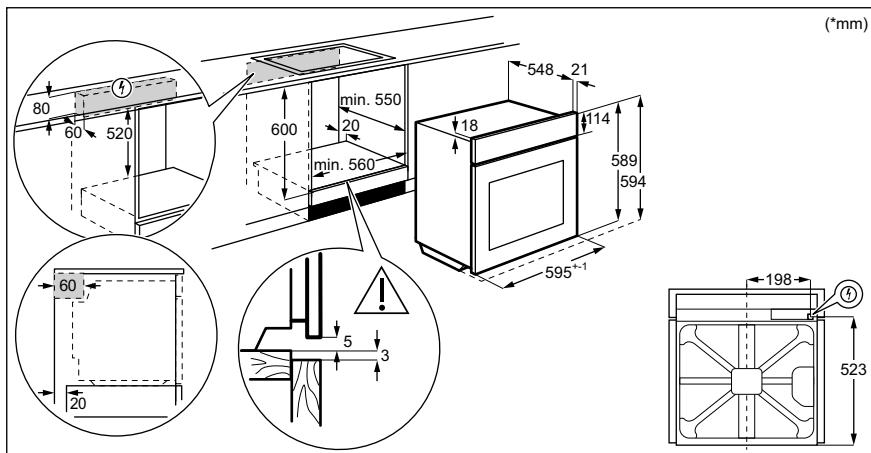
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## INSTALACIÓN

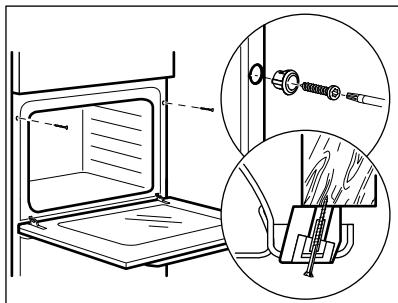


## **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

## **Empotrado**

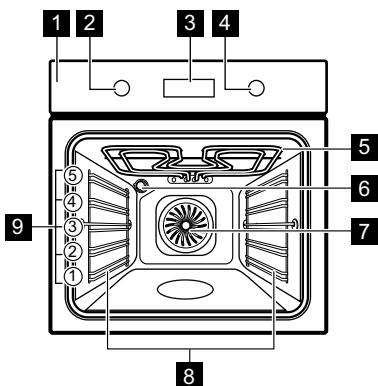


## Fijación del horno al mueble



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control (para la temperatura)
- 5 Elemento calentador
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Carril de apoyo, extraíble
- 9 Niveles para las rejillas

### Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

- **Carriles telescópicos**

Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

## PANEL DE MANDOS

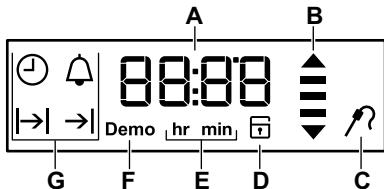
### Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando.  
El mando sale del alojamiento.

## Sensores / botones

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| — | Para ajustar el tiempo.            |
| ⌚ | Para ajustar una función de reloj. |
| + | Para ajustar el tiempo.            |

## Pantalla



- A. Temporizador / Temperatura
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)
- D. Puerta bloqueada (solo los modelos seleccionados)
- E. Horas / minutos
- F. Modo Demo (solo en modelos seleccionados)
- G. Funciones de reloj

## ANTES DEL PRIMER USO



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

### Limpieza inicial

| Paso 1  | Paso 2   | Paso 3                              |
|---|--|-------------------------------------|
| Retire todos los accesorios excepto los apoyos de baldas y carriles telescópicos. | Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. | Coloque los accesorios en el horno. |

## Precalentamiento inicial

### Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Paso 1</b> | Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.   |
| <b>Paso 2</b> | Seleccione la temperatura máxima para la función: <input type="checkbox"/> Deje funcionar el horno 1 hora.                |
| <b>Paso 3</b> | Seleccione la temperatura máxima para la función: <input checked="" type="checkbox"/> Deje funcionar el horno 15 minutos. |

**Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.**

- ⓘ El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

## USO DIARIO



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Cómo configurar: Función de cocción

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Paso 1</b> | Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.                           |
| <b>Paso 2</b> | Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.                                  |
| <b>Paso 3</b> | Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno. |

### Indicador de calentamiento

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.

### Funciones de cocción

| Función de cocción  | Aplicación   |
|---------------------|--|
| Posición de apagado | El horno está apagado.   |
| Aire caliente       | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos.<br>Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional. |

| Función de cocción        | Aplicación  |
|---------------------------|---|
| Cocción convencional      | Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.  |
| Horneado húmedo + ventil. | Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.. |
| Grill Rápido              | Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.   |
| Grill Turbo               | Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.   |
| Función pizza             | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.  |
| Carne                     | Para preparar asados muy tiernos y jugosos.   |

| Función de cocción  | Aplicación  |  |
|---|---|--|
|  | Para mantener calientes los alimentos.  | diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.   |
|  | Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados. | La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.  |
|  | Para activar la limpieza pirolítica del horno.  | Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.<br>Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético. |

## Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y

## FUNCIONES DEL RELOJ

### Tabla de funciones del reloj

| función de reloj  | Aplicación   |
|---|--|
|   | Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.   |
|  | Para programar la duración de la cocción. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.  |
|  | Para seleccionar la hora de apagado del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.   |
|  | Combinación de funciones: Duración, Hora de fin.   |
|  | Para programar la cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.<br>Avisador - se puede ajustar en cualquier momento, incluso si el horno está apagado. |

| función de reloj                  | Aplicación   |
|-----------------------------------|--|
| <b>00:00</b><br>Tiempo de cocción | Si no ajusta otra función del reloj, la función supervisa automáticamente el tiempo que funciona el horno.<br>La cuenta empieza inmediatamente cuando el horno empieza a calentar.<br>Tiempo de cocción no se puede utilizar con las funciones: Duración, Hora de fin. |

## Cómo configurar: Hora actual

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **hr**, **12:00. 12** - parpadea.

|   |  |
|---|--|
| <b>Paso 1</b>   | - pulse para ajustar la hora.  |
| <b>Paso 2</b>   | - pulse para confirmar.<br>En la pantalla aparece la hora fijada y: <b>min. 00</b> - parpadea. |
| <b>Paso 3</b>   | - pulse para ajustar los minutos.  |
| <b>Paso 4</b>   | - pulse para confirmar.<br>La pantalla muestra el tiempo ajustado.                             |
| - pulse repetidamente para cambiar la hora del día.  - parpadea en la pantalla. |  |

## Cómo configurar la función: Duración

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Paso 1</b> | Seleccione una función de cocción.   |
| <b>Paso 2</b> | - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.   |
| <b>Paso 3</b> | - pulse para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar.   |
| <b>Paso 4</b> | - pulse para ajustar la hora.  - pulse para confirmar.<br>Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. La hora ajustada parpadeará en la pantalla. El horno se apaga automáticamente. |
| <b>Paso 5</b> | Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.   |
| <b>Paso 6</b> | Gire los mandos a la posición de apagado.  |

## Cómo ajustar la función: Hora de fin

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Paso 1</b> | Seleccione una función de cocción.   |
| <b>Paso 2</b> | - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.   |
| <b>Paso 3</b> | - pulse para ajustar la hora.  - pulse para confirmar.   |
| <b>Paso 4</b> | - pulse para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar.<br>A la hora de fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga automáticamente. |
| <b>Paso 5</b> | Pulsa cualquier tecla para detener la señal.   |
| <b>Paso 6</b> | Gira los mandos a la posición de apagado.  |

## Cómo ajustar la función: Tiempo de retardo

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Paso 1</b> | Seleccione una función de cocción.   |
| <b>Paso 2</b> | - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.   |
| <b>Paso 3</b> | - pulse para ajustar los minutos de la función: Duración.  - pulse para confirmar.                       |
| <b>Paso 4</b> | - pulse para ajustar la hora de la función: Duración.  - pulse para confirmar.<br>- empieza a parpadear. |
| <b>Paso 5</b> | - pulse para ajustar la hora de la función: Hora de fin.  - pulse para confirmar.                        |
| <b>Paso 6</b> | - pulse para ajustar los minutos de la función: Hora de fin.  - pulse para confirmar.                    |

La pantalla muestra los ajustes de temperatura, .

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de Duración seleccionado y se detiene a la hora de Fin.

A la hora de fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga.

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Paso 7</b> | Pulsa cualquier tecla para detener la señal. |
| <b>Paso 8</b> | Gira los mandos a la posición de apagado.    |

## Cómo configurar la función: Avisador

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Paso 1</b> | ⊕ - pulse repetidamente. ⚡, 00 - intermitente.  |
| <b>Paso 2</b> | +, — - pulse para ajustar los segundos y después los minutos.<br>Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, hr parpadea.                            |
| <b>Paso 3</b> | Ajuste las horas.<br>Avisador - empieza automáticamente tras 5 segundos.<br>Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.                    |
| <b>Paso 4</b> | Cuando termine el tiempo programado, sonará una señal acústica durante 2 minutos. 00:00, ⚡ - intermitente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal. |

## Cómo configurar el funcionamiento: Tiempo de cocción

+, — - pulsey mantenga pulsado para poner a cero el Contador. Se inicia de nuevo el contador.

## USO DE LOS ACCESORIOS



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

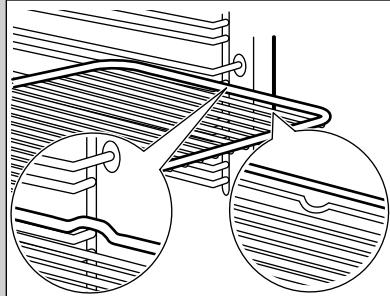
también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

### Inserción de accesorios

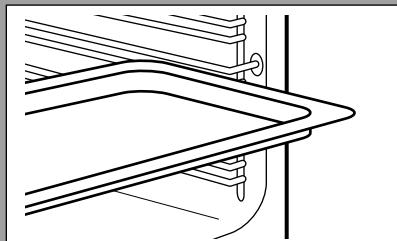
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

**Parrilla:**

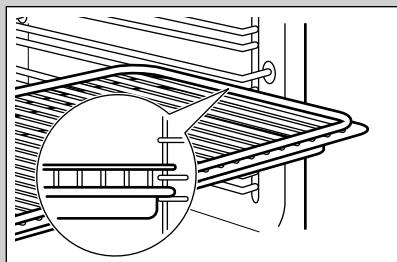
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

**Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Parrilla, Bandeja honda:**

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



## Uso de carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.

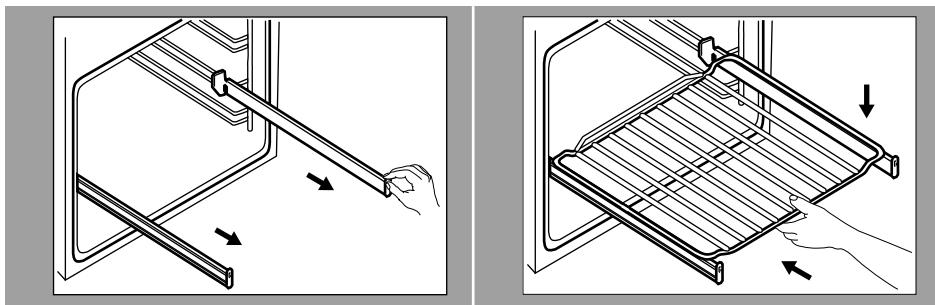
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

**Paso 1**

Quite los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.

**Paso 2**

Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno.



## FUNCIONES ADICIONALES

### Instrucciones de uso: Bloqueo de seguridad

Cuando está activada la función, no se puede encender el horno accidentalmente.

|  |   |
|--|---|
| <b>Paso 1</b>  | Asegúrese de que el mando de las funciones de cocción está en la posición de apagado. |
| <b>Paso 2</b>  | ⊕, + - mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 s.                                  |
| Suena la señal. SAFE,  - aparecen en la pantalla. La puerta está bloqueada. |   |
| Para desactivar el Bloqueo de seguridad, repita el paso 2.   |   |

### Indicador de calor residual

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

### Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

Después de una desconexión automática, gire los mandos a la posición de apagado.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones:  
Luz, Duración, Hora de fin.

### Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

### Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando descende la temperatura.

# CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

## Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuento los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las tablas siguientes le proporcionan los ajustes estándares de temperatura, tiempo de cocción y posición de la parrilla.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

El horno está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.

### Repostería

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.

## Horneado y asado

| REPOSTERÍA                 | Cocción convencional<br>(°C) | Aire caliente<br>(°C) | (min)  |
|----------------------------|------------------------------|-----------------------|--|
| Masas batidas              | 170                          | 2                     | 160<br>3 (2 y 4)<br>45 - 60<br>Molde de pastel   |
| Masa con mantequilla       | 170                          | 2                     | 160<br>3 (2 y 4)<br>20 - 30<br>Molde de pastel   |
| Tarta de queso (con suero) | 170                          | 1                     | 165<br>2<br>80 - 100<br>Molde de pastel, Ø 26 cm |

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

La función Calor superior + inferior a la temperatura predeterminada es idónea para hornear pan.

### Carnes y pescados

Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

Antes de trinchar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

### Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

| <br><b>REPOSTERÍA</b> | Cocción convencional  |   | Aire caliente   |   | <br>(min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
|  | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |  |   |
| Strudel  | 175   | 3   | 150   | 2   | 60 - 80  | Bandeja   |
| Tarta de mermelada   | 170   | 2   | 165   | 2   | 30 - 40  | Molde de pastel, Ø 26 cm  |
| Bizcocho   | 170   | 2   | 150   | 2   | 40 - 50  | Molde de pastel, Ø 26 cm  |
| Tronco de Navidad, precaliente el horno vacío  | 160   | 2   | 150   | 2   | 90 - 120   | Molde de pastel, Ø 20 cm  |
| Pastel de ciruelas, precaliente el horno vacío   | 175   | 1   | 160   | 2   | 50 - 60  | Molde para pan  |
| Muffins, precaliente el horno vacío  | 170   | 3   | 150 - 160   | 3   | 20 - 30  | Bandeja   |
| Muffins, dos niveles, precaliente el horno vacío   | -   | -   | 140 - 150   | 2 y 4   | 25 - 35  | Bandeja   |
| Muffins, tres niveles, precaliente el horno vacío  | -   | -   | 140 - 150   | 1, 3 y 5  | 30 - 45  | Bandeja   |
| Galletas   | 140   | 3   | 140 - 150   | 3   | 25 - 45  | Bandeja   |
| Galletas, dos niveles  | -   | -   | 140 - 150   | 2 y 4   | 35 - 40  | Bandeja   |
| Galletas, tres niveles   | -   | -   | 140 - 150   | 1, 3 y 5  | 35 - 45  | Bandeja   |
| Merengues  | 120   | 3   | 120   | 3   | 80 - 100   | Bandeja   |

| <br><b>REPOSTERÍA</b> | Cocción convencional   |   | Aire caliente  |   | (min)     |                          |
|--|--|---|--|---|-----------|--------------------------|
|  |  (°C) |  |  (°C) |  |           |                          |
| Merengues, dos niveles, precaliente el horno vacío   | -  | -   | 120  | 2 y 4   | 80 - 100  | Bandeja                  |
| Bollos, precaliente el horno vacío   | 190  | 3   | 190  | 3   | 12 - 20   | Bandeja                  |
| Bollos rellenos de crema   | 190  | 3   | 170  | 3   | 25 - 35   | Bandeja                  |
| Bollos rellenos de crema, dos niveles  | -  | -   | 170  | 2 y 4   | 35 - 45   | Bandeja                  |
| Tartaletas   | 180  | 2   | 170  | 2   | 45 - 70   | Molde de pastel, Ø 20 cm |
| Pastel de fruta  | 160  | 1   | 150  | 2   | 110 - 120 | Molde de pastel, Ø 24 cm |

Precaliente el horno vacío.

| <br><b>PAN Y PIZZA</b> | Cocción convencional   |   | Aire caliente  |   | (min)   |                |
|---|--|---|--|---|---------|----------------|
|   |  (°C) |  |  (°C) |  |         |                |
| Pan blanco, 1 - 2 trozos, 0,5 kg cada   | 190  | 1   | 190  | 1   | 60 - 70 | -              |
| Pan de centeno, no se necesita precalentar  | 190  | 1   | 180  | 1   | 30 - 45 | Molde para pan |

| PAN Y<br>PIZZA                    | Cocción convencional<br> (°C) | Aire caliente<br> (°C) | (min)        |  |
|-----------------------------------|--|---|--------------|---|
| Pan/Rollitos,<br>6 - 8 panecillos | 190  | 2   | 180          | 2 (2 y 4)   |
| Pizza                             | 230 -<br>250   | 1   | 230 -<br>250 | 1   |
| Bollitos                          | 200  | 3   | 190          | 3   |
|                                   |  |   | 10 - 20      | Bandeja   |
|                                   |  |   | 10 - 20      | Bandeja /<br>Bandeja honda  |
|                                   |  |   | 10 - 20      | Bandeja   |

Precaliente el horno vacío.

Use el molde de repostería.

| FLANES  | Cocción convencional<br> (°C) | Aire caliente<br> (°C) | (min)     |  |
|---|--|---|-----------|---|
| Pudín de pasta, no se necesita precalentar    | 200  | 2   | 180       | 2   |
| Pudín de verduras, no se necesita precalentar | 200  | 2   | 175       | 2   |
| Quiches                                       | 180  | 1   | 180       | 1   |
| Lasaña  | 180 - 190  | 2   | 180 - 190 | 2   |
| Canelones                                     | 180 - 190  | 2   | 180 - 190 | 2   |
|   |  |   | 25 - 40   |   |
|   |  |   | 25 - 40   |   |

Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

| CARNE        | Cocción convencional<br> (°C) | Aire caliente<br> (°C) | (min)    |  |
|--------------|--|---|----------|---|
| Carne de res | 200  | 190   | 50 - 70  |   |
| Cerdo        | 180  | 180   | 90 - 120 |   |

|  CARNE | Cocción convencional<br><br>(°C) | Aire caliente<br><br>(°C) | <br>(min) |
|---|---|--|--|
| Ternera   | 190   | 175  | 90 - 120   |
| Rosbif poco hecho   | 210   | 200  | 50 - 60  |
| Rosbif en su punto  | 210   | 200  | 60 - 70  |
| Rosbif muy hecho  | 210   | 200  | 70 - 75  |

|  CARNE | Cocción convencional<br><br>(°C) |  | Aire caliente<br><br>(°C) |  | <br>(min) |
|---|---|---|--|---|--|
| Paletilla de cerdo, con corteza   | 180   | 2   | 170  | 2   | 120 - 150  |
| Morcillo de cerdo, 2 trozos   | 180   | 2   | 160  | 2   | 100 - 120  |
| Pata de cordero   | 190   | 2   | 175  | 2   | 110 - 130  |
| Pollo entero  | 220   | 2   | 200  | 2   | 70 - 85  |
| Pavo entero   | 180   | 2   | 160  | 2   | 210 - 240  |
| Pato entero   | 175   | 2   | 220  | 2   | 120 - 150  |
| Ganso entero  | 175   | 2   | 160  | 1   | 150 - 200  |
| Conejo, en trozos   | 190   | 2   | 175  | 2   | 60 - 80  |
| Liebre, en trozos   | 190   | 2   | 175  | 2   | 150 - 200  |
| Faisán entero   | 190   | 2   | 175  | 2   | 90 - 120   |

Use el segundo nivel.

|  PESCADO | Cocción convencional<br><br>(°C) | Aire caliente<br><br>(°C) | <br>(min) |
|---|---|--|--|
| Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados  | 190   | 175  | 40 - 55  |
| Atún / Salmón, 4 - 6 filetes  | 190   | 175  | 35 - 60  |

## Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

|  GRILL | <br>(kg) | <br>(min)<br>1ª cara | <br>(min)<br>2ª cara |
|---|---|---|---|
| Filetes de solomillo, 4 piezas  | 0,8   | 12 - 15   | 12 - 14   |
| Bistec de vaca, 4 piezas  | 0,6   | 10 - 12   | 6 - 8   |
| Salchichas, 8   | -   | 12 - 15   | 10 - 12   |
| Chuletas de cerdo, 4 piezas   | 0,6   | 12 - 16   | 12 - 14   |
| Pollo, medio, 2   | 1   | 30 - 35   | 25 - 30   |
| Brochetas, 4  | -   | 10 - 15   | 10 - 12   |
| Pechuga de pollo, 4 piezas  | 0,4   | 12 - 15   | 12 - 14   |
| Hamburguesas, 6   | 0,6   | 20 - 30   | -   |
| Filete de pescado, 4 piezas   | 0,4   | 12 - 14   | 10 - 12   |
| Sándwiches tostados, 4 - 6  | -   | 5 - 7   | -   |
| Tostadas, 4 - 6   | -   | 2 - 4   | 2 - 3   |

## Grill Turbo

Precaliente el horno vacío.

Use el primer o el segundo nivel.

Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.

|  CARNE DE RES | <br>(°C) | <br>(min) |
|--|---|--|
| Rosbif o filete, poco hecho  | 190 - 200   | 5 - 6  |
| Rosbif o filete, al punto  | 180 - 190   | 6 - 8  |

|  |                           |  |      |  |         |
|--|---------------------------|--|------|--|---------|
|   | <b>CARNE DE RES</b>       |   | (°C) |   | (min)   |
| Rosbif o filete, muy hecho   |                           | 170 - 180  |      | 8 - 10   |         |
|   | <b>CORDERO</b>            |   | (°C) |   | (min)   |
| Silla de cordero, 1 - 1,5 kg   |                           |  |      | 160 - 180  | 40 - 60 |
|   | <b>CERDO</b>              |   | (°C) |   | (min)   |
| Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg   |                           | 160 - 180  |      | 90 - 120   |         |
| Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg   |                           | 170 - 180  |      | 60 - 90  |         |
| Pastel de carne, 0,75 - 1 kg   |                           | 160 - 170  |      | 50 - 60  |         |
| Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg  |                           | 150 - 170  |      | 90 - 120   |         |
|   | <b>TERNERA</b>            |   | (°C) |   | (min)   |
| Ternera asada, 1 kg  |                           | 160 - 180  |      | 90 - 120   |         |
| Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg   |                           | 160 - 180  |      | 120 - 150  |         |
|  | <b>CORDERO</b>            |  | (°C) |  | (min)   |
| Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg  |                           | 150 - 170  |      | 100 - 120  |         |
|  | <b>PESCADO (AL VAPOR)</b> |  | (°C) |  | (min)   |
| Pescado entero, 1 - 1,5 kg   |                           |  |      | 210 - 220  | 40 - 60 |

## Descongelar

|             | (kg)    | Tiempo de descongelación (min) | Tiempo de descongelación posterior (minutos) |  |
|-------------|---------|--------------------------------|--|--|
| Pollo       | 1       | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción. |
| Carne       | 1       | 100 - 140                      | 20 - 30                                      | Dele la vuelta a media cocción.  |
|             | 0.5     | 90 - 120                       |  |  |
| Nata        | 2 x 0,2 | 80 - 100                       | 10 - 15                                      | La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.         |
| Trucha      | 0.15    | 25 - 35                        | 10 - 15                                      | -  |
| Fresas      | 0.3     | 30 - 40                        | 10 - 20                                      | -  |
| Mantequilla | 0.25    | 30 - 40                        | 10 - 15                                      | -  |
| Pasteles    | 1.4     | 60                             | 60   | -  |

## Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.

Para obtener mejores resultados, apague el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar durante una noche para completar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para 2 bandejas, use el primer y cuarto nivel.

|                    | VERDU-RAS |  | (°C)    |  | (h)   |
|--------------------|-----------|--|---------|--|-------|
| Verduras para sopa |           |  | 60 - 70 |  | 5 - 6 |
| Setas              |           |  | 50 - 60 |  | 6 - 8 |
| Hierbas aromáticas |           |  | 40 - 50 |  | 2 - 3 |

Ajuste de temperatura 60 - 70 °C.

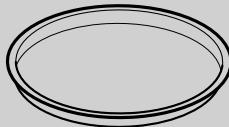
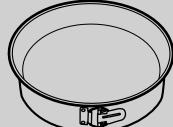
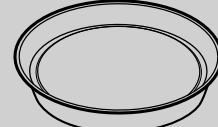
|           | VERDU-RAS |  | (°C)    |  | (h)   |
|-----------|-----------|--|---------|--|-------|
| Judías    |           |  | 60 - 70 |  | 6 - 8 |
| Pimientos |           |  | 60 - 70 |  | 5 - 6 |

|              | FRUTA |  | (h)    |
|--------------|-------|--|--------|
| Ciruelas     |       |  | 8 - 10 |
| Albaricoques |       |  | 8 - 10 |

|   |       |   |     |
|---|-------|---|-----|
|  | FRUTA |  | (h) |
| Manzanas en rodajas   | 6 - 8 |  | (h) |

## Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados

Utilice moldes y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Bandeja para pizza  | Bandeja para hornear  | Ramequines  | Molde para base  |

|                                   |                                   |  |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro | Oscuro, mate<br>26 cm de diámetro | Cerámica<br>8 cm de diámetro, 5 cm de altura | Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------------|

## Horneado húmedo + ventil.

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|---|---|---|---|--|
| Rollitos dulces,<br>16 piezas   | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 180   | 2   | 20 - 30  |
| Rollitos, 9 pie-<br>zas   | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 180   | 2   | 30 - 40  |
| Pizza congelada,<br>0,35 kg   | parrilla  | 220   | 2   | 10 - 15  |
| Brazo de gitano   | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 170   | 2   | 25 - 35  |
| Brownie   | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 175   | 3   | 25 - 30  |
| Soufflé, 6 piezas   | ramekin cerámico so-<br>bre parrilla  | 200   | 3   | 25 - 30  |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|--|---|---|
| Base de masa<br>brisé   | molde de base sobre<br>parrilla   | 180  | 2   | 15 - 25   |
| Tarta Victoria  | bandeja de hornear so-<br>bre parrilla  | 170  | 2   | 40 - 50   |
| Pescado pocha-<br>do, 0,3 kg  | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 180  | 3   | 20 - 25   |
| Pescado entero,<br>0,2 kg   | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 180  | 3   | 25 - 35   |
| Filete de pesca-<br>do, 0,3 kg  | molde para pizza sobre<br>parrilla  | 180  | 3   | 25 - 30   |
| Carne pochada,<br>0,25 kg   | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 200  | 3   | 35 - 45   |
| Shashlik, 0,5 kg  | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 200  | 3   | 25 - 30   |
| Galletas, 16 pie-<br>zas  | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 180  | 2   | 20 - 30   |
| Mostachones de<br>almendra, 24<br>piezas  | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 180  | 2   | 25 - 35   |
| Muffins, 12 pie-<br>zas   | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 170  | 2   | 30 - 40   |
| Tarta salada, 20<br>piezas  | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 180  | 2   | 25 - 30   |
| Galletas crujien-<br>tes de masa<br>quebrada, 20<br>piezas                        | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 150  | 2   | 25 - 35   |
| Tartaletas, 8<br>piezas   | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 170  | 2   | 20 - 30   |
| Verduras pocha-<br>das, 0,4 kg  | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 180  | 3   | 35 - 45   |
| Tortilla vegeta-<br>riana   | molde para pizza sobre<br>parrilla  | 200  | 3   | 25 - 30   |
| Verduras medi-<br>terráneas, 0,7<br>kg  | bandeja o bandeja hon-<br>da  | 180  | 4   | 25 - 30   |

## Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (m) |  |
|---|---|---|---|--|---|---|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja  | Cocción convencional  | Bandeja   | 3   | 170  | 20 - 30   | -   |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja  | Aire caliente   | Bandeja   | 3   | 150 - 160  | 20 - 35   | -   |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja  | Aire caliente   | Bandeja   | 2 y 4   | 150 - 160  | 20 - 35   | -   |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm   | Cocción convencional  | Parrilla  | 2   | 180  | 70 - 90   | -   |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm   | Aire caliente   | Parrilla  | 2   | 160  | 70 - 90   | -   |

|                                      |                      |          |       |           | (°C)   |                                  | (m) |  |
|--------------------------------------|----------------------|----------|-------|-----------|--|----------------------------------|-----|--|
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Cocción convencional | Parrilla | 2     | 170       | 40 - 50  | Precaliente el horno 10 minutos. |     |  |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Aire caliente        | Parrilla | 2     | 160       | 40 - 50  | Precaliente el horno 10 minutos. |     |  |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm | Aire caliente        | Parrilla | 2 y 4 | 160       | 40 - 60  | Precaliente el horno 10 minutos. |     |  |
| Mantecados                           | Aire caliente        | Bandeja  | 3     | 140 - 150 | 20 - 40  | -                                |     |  |
| Mantecados                           | Aire caliente        | Bandeja  | 2 y 4 | 140 - 150 | 25 - 45  | -                                |     |  |
| Mantecados                           | Cocción convencional | Bandeja  | 3     | 140 - 150 | 25 - 45  | -                                |     |  |
| Tostadas, 4 - 6 trozos               | Grill                | Parrilla | 4     | máx.      | 2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo | Precaliente el horno 3 minutos.  |     |  |

| Hambrúrguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg | Grill | Parrilla y grasería | 4 | máx. | 20 - 30 | Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasería en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos. |
|--|-------|---------------------|---|------|---------|---|

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



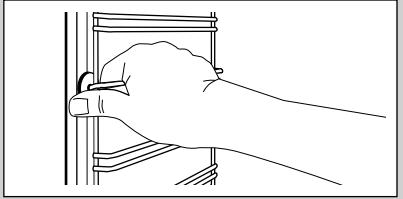
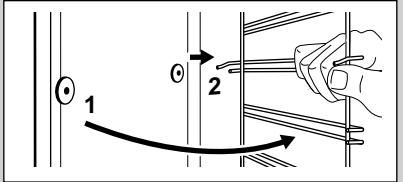
**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Notas sobre la limpieza

|                     |  |
|---------------------|--|
| Agentes limpiadores | Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.<br>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.<br>Limpie las manchas con un detergente suave.   |
| Uso diario          | Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.<br>La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso. |
| Accesorios          | Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas<br>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.   |

### Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| <b>Paso 1</b> | Apague el horno y espere a que esté frío.  |  |
| <b>Paso 2</b> | Afloje el tornillo. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.                                     |  |
| <b>Paso 3</b> | Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extrágalo.   |   |
| <b>Paso 4</b> | Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.<br>Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante. |   |

## Instrucciones de uso: Pirólisis

Limpie el horno con Pirólisis.



**ADVERTENCIA!** Existe riesgo de quemaduras.



**PRECAUCIÓN!** Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

| Antes de Pirólisis:                       |  |  |
|---|--|--|
| Apague el horno y espere a que esté frío. | Retire todos los accesorios del horno excepto los carriles de apoyo y carriles telescópicos. | Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave. |

| <b>Paso 1</b> | Seleccione la función:  - parpadea.   |            |
|---------------|---|------------|
| <b>Paso 2</b> | - pulse para seleccionar el modo limpieza.  |            |
| Opción        | Modo de limpieza  | Duración   |
| P1            | Limpieza ligera   | 1 h        |
| P2            | Limpieza normal   | 1 h 30 min |
| <b>Paso 3</b> | - pulse para comenzar la limpieza.  |            |
| <b>Paso 4</b> | Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado. |            |

**(i)** Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada. La puerta del horno permanece bloqueada. Cuando el horno se enfria, la puerta se desbloquea.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se desbloquea, la pantalla muestra: las barras del indicador de calor, . Para detener la limpieza antes de que termine, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

#### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Seque el interior con un paño suave.

Retire los residuos de la parte inferior del interior.

#### Aviso de limpieza

El horno le recuerda cuándo limpiar el horno con: limpieza pirolítica.

PYR - parpadea en pantalla durante 10 segundos después de cada activación y desactivación del horno.

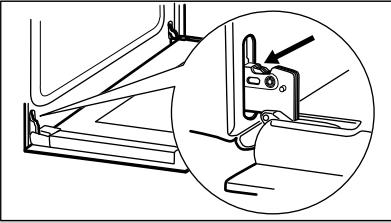
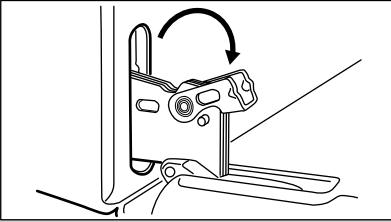
,  - pulse al mismo tiempo para apagar el recordatorio.

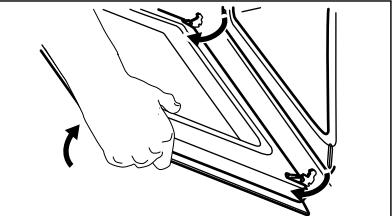
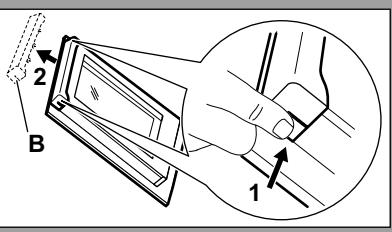
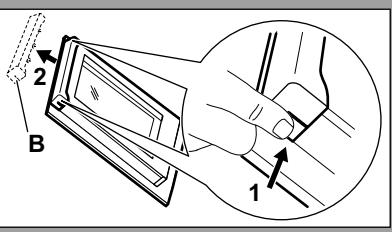
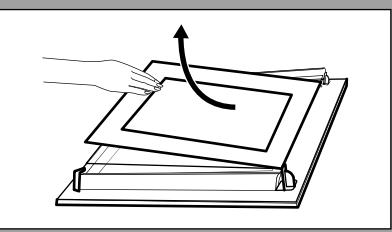
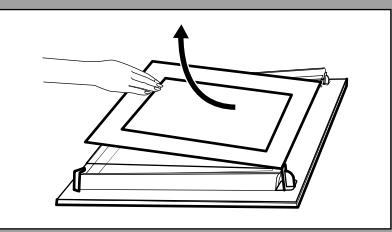
#### Cómo quitar e instalar: Puerta

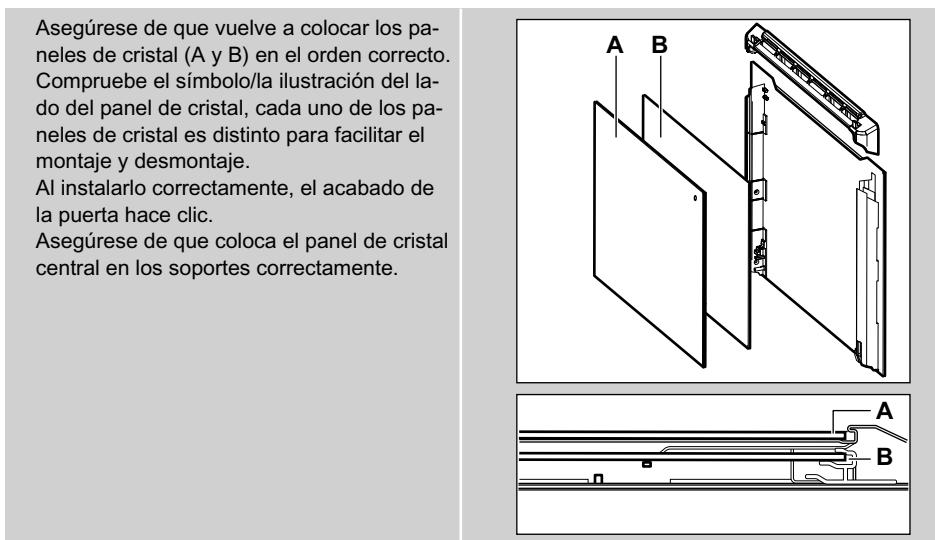
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



**PRECAUCIÓN!** No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| <b>Paso 1</b> | Abra completamente la puerta y sujetela las dos bisagras.   |   |
| <b>Paso 2</b> | Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.  |  |
| <b>Paso 3</b> | Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desencargarla. |  |
| <b>Paso 4</b> | Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.   |  |

|               |  |  |
|---------------|--|--|
| <b>Paso 5</b> | Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.   |  |
| <b>Paso 6</b> | Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.   |  |
| <b>Paso 7</b> | Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes. |  |
| <b>Paso 8</b> | Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.   |  |
| <b>Paso 9</b> | Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.  |  |



## Cómo cambiar: Bombilla



**ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

| Paso 1  | Paso 2                         | Paso 3                                     |
|---|--------------------------------|--|
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

## Bombilla trasera

|        |  |
|--------|--|
| Paso 1 | Gire la tapa de cristal para extraerla.                              |
| Paso 2 | Limpie la tapa de cristal.   |
| Paso 3 | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. |
| Paso 4 | Coloque la tapa de cristal.  |

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

| El horno no se enciende o no se calienta |   |
|--|---|
| Problema                                 | Compruebe que...                                    |
| La placa no se enciende o no funciona.   | La batidora está bien conectada a la red eléctrica. |
| El horno no se calienta.                 | El apagado automático está desactivado.             |
| El horno no se calienta.                 | La puerta del horno está cerrada.                   |
| El horno no se calienta.                 | Ha saltado el fusible.                              |

| El horno no se enciende o no se calienta |  |
|--|--|
| El horno no se calienta.                 | El bloqueo de seguridad para niños está desactivado. |

| Componentes               |   |
|---------------------------|---|
| Problema                  | Compruebe que...                            |
| La bombilla está apagada. | Horneado húmedo + ventil. - está encendido. |
| La bombilla no funciona.  | La bombilla se ha fundido.                  |

| Código de error        |                  |
|------------------------|------------------|
| La pantalla muestra... | Compruebe que... |

| Código de error   |   | Otros problemas  |
|---|---|--|
| C3  | La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto. | El aparato está activado y no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo".  |
| F102  | La puerta del horno está cerrada.                                       | Modo Demo está desactivado:  |
| F102  | El cierre de la puerta no está roto.                                    | 1. Apague el horno.<br>2.  - mantenga pulsado.  |
| 12:00   | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.                  | 3. El primer dígito de la pantalla y Demo parpadean.<br>4.  /  - pulse para introducir el código:<br>2468. Pulse:<br> El siguiente dígito parpadea. |
| Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado. |   |  |

| Otros problemas |                  |
|-----------------|------------------|
| Problema        | Compruebe que... |

## Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

| Se recomienda escribir los datos aquí: |       |
|--|-------|
| Modelo (MOD):                          | ..... |
| Número de producto (PNC)               | ..... |
| Número de serie (S.N.)                 | ..... |

## EFICACIA ENERGÉTICA

### Información del producto y Hoja de información del producto\*

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Nombre del proveedor | Essentiel B |
|----------------------|-------------|

|  |   |                               |
|--|---|-------------------------------|
| Identificación del modelo                                  | EFMP 105b 949498204<br>EFMP 105i 949498202<br>EFMP 105n 949498203 |                               |
| Índice de eficiencia energética                            | 81.2  |                               |
| Clase de eficiencia energética                             | A+  |                               |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 0.93 kWh/ciclo  |                               |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.69 kWh/ciclo  |                               |
| Número de cavidades  | 1   |                               |
| Fuente de calor  | Electricidad  |                               |
| Volumen  | 72 l  |                               |
| Tipo de horno  | Horno empotrado   |                               |
| Masa   | EFMP105b<br>EFMP105i<br>EFMP105n                                  | 33.2 kg<br>33.2 kg<br>33.2 kg |

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.

Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.

Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parilllas - Métodos para medir el rendimiento.

## Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la

pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

#### **Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos,

seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

#### **Horneado húmedo + ventil.**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

**essentiel** 

## Pyrolyse-Backofen



**EFMP 105b / EFMP 105i / EFMP 105n**

Benutzerinformation

# INHALTSVERZEICHNIS

|                           |    |                         |    |
|---------------------------|----|-------------------------|----|
| Sicherheitshinweise       | 2  | Verwendung des Zubehörs | 16 |
| Sicherheitsanweisungen    | 4  | Zusatzfunktionen        | 17 |
| Montage                   | 8  | Tipps und Hinweise      | 18 |
| Gerätebeschreibung        | 9  | Reinigung und Pflege    | 29 |
| Bedienfeld                | 10 | Fehlersuche             | 34 |
| Vor der ersten Verwendung | 10 | Energieeffizienz        | 36 |
| Täglicher Gebrauch        | 11 | Umwelttipps             | 37 |
| Uhrfunktionen             | 12 |                         |    |

## BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:  
[www.boulinger.com/info/assistance](http://www.boulinger.com/info/assistance)

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS80137  
59811 Lesquin

Änderungen vorbehalten.

## **⚠ SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

## **Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/ mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder

- Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
  - Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
  - **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
  - Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
  - Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu entfernen oder zu verstauen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmpchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.

## SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### Montage



**WARNUNG!** Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

|   |              |
|---|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

|   |              |
|---|--------------|
| Schrankbreite   | 560 mm       |
| Schranktiefe  | 550 (550) mm |
| Höhe der Gerätevorderseite  | 594 mm       |
| Höhe der Geräterückseite  | 576 mm       |
| Breite der Gerätevorderseite  | 595 mm       |
| Breite der Geräterückseite  | 559 mm       |
| Gerätetiefe   | 569 mm       |
| Geräteinbautiefe  | 548 mm       |
| Tiefe bei geöffneter Tür  | 1022 mm      |
| Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten                           | 560x20 mm    |
| Länge des Netzzugschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite | 1500 mm      |
| Befestigungsschrauben   | 4x25 mm      |

### Elektrischer Anschluss



**WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der

- Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Dieses Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

**Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:**

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| maximal 1380       | 3 x 0.75                            |
| maximal 2300       | 3 x 1                               |
| maximal 3680       | 3 x 1.5                             |

Das Erdkabel (grün/gelb) muss 2 cm länger sein als die Phasen- und Nullleiter (blaue und braune Kabel).

## Gebrauch



**WANRUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in

- Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätertür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammmbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammmbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



**WARNUNG!** Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuерfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.

- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## Reinigung und Pflege



**WARNUNG!** Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmpchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## Pyrolyse-Reinigung



**WARNUNG!** Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstanwendung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaftbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen.  
Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backköpfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backköpfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backköpfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezuglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## Entsorgung



### **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

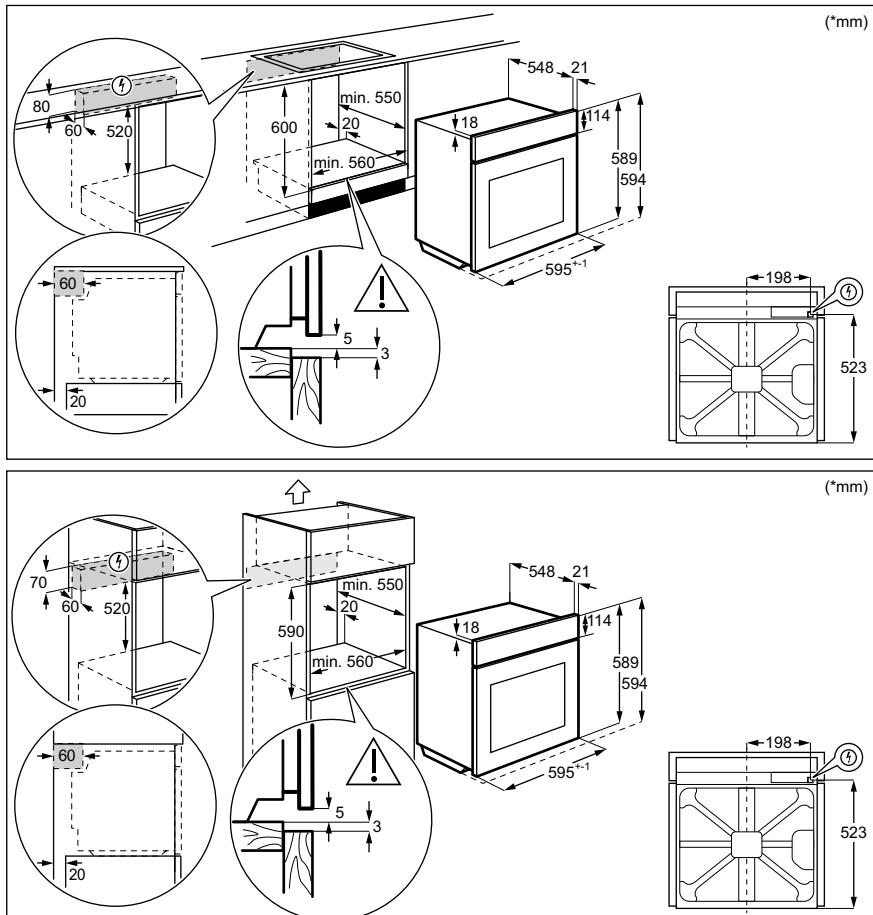
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

## MONTAGE

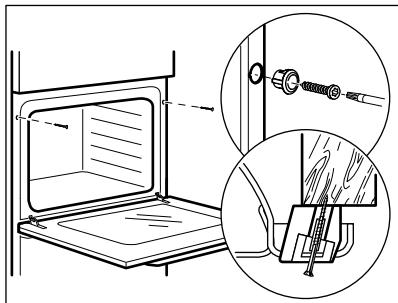


**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Montage

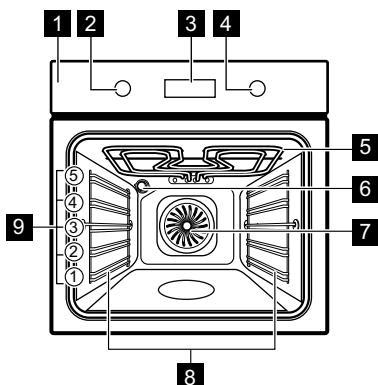


## Befestigung des Ofens am Möbel



## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einhängegitter, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

### Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Brat- und Fettpfanne**  
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.

- **Teleskopschienen**

Mit den Teleskopschienen können Sie die Einhängegitter leichter einsetzen und entfernen.

# BEDIENFELD

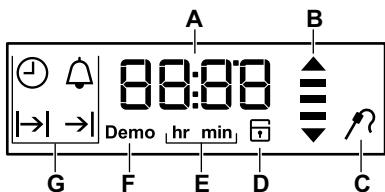
## Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

## Sensorfelder/Tasten

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| — | Einstellen der Zeit.          |
| ⌚ | Einstellen einer Uhrfunktion. |
| + | Einstellen der Zeit.          |

## Anzeige



- A. Timer/ Temperatur
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- D. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- E. Stunden / Minuten
- F. Demo-Modus (nur ausgewählte Modelle)
- G. Uhrfunktionen

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Ofen benutzen.

## Erste Reinigung

| Schritt 1   | Schritt 2  | Schritt 3                               |
|---|--|---|
| Entfernen Sie alle Zubehörteile bis auf die Einhängegitter und Teleskopauszüge. | Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör. | Setzen Sie das Zubehör in den Backofen. |

## Erstes Vorheizen

**Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.**

|  |  |
|--|--|
| <b>Schritt 1</b>   | Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.   |
| <b>Schritt 2</b>   | Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet. |
| <b>Schritt 3</b>   | Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.  |
| <p> Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.</p> |  |

## TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Einstellung: Ofenfunktion

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Schritt 1</b> | Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.  |
| <b>Schritt 2</b> | Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.  |
| <b>Schritt 3</b> | Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten. |

### Aufheiz-Anzeige

Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf, solange die Temperatur steigt und sie erloschen, wenn sie sinkt.

### Ofenfunktionen

| Ofenfunktion  | Anwendung   |
|---|---|
| <br>Stellung Aus       | Der Backofen ist ausgeschaltet.   |
| <br>Heißluft           | Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dören von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. |
| <br>Ober-/Unterhitze | Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.  |

| Ofenfunktion  | Anwendung  | Ofenfunktion   | Anwendung  |
|---|--|--|--|
|  Feuchte Umluft  | Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft. |  Warmhalten   | Zum Warmhalten von Speisen.  |
|  Grillstufe 2    | Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.   |  Auftauen   | Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab. |
|  Heißluftgrillen | Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratieren und Überbacken.   |  Pyrolyse   | Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens.   |
|  Pizzastufe      | Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.  | Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.                    |  |
|  Fleisch       | Für sehr zarte und saftige Braten.   | Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. |  |
|   |  | Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.   |  |
|   |  | Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.                     |  |

## UHRFUNKTIONEN

### Tabelle der Uhrfunktionen

| Uhrfunktion   | Anwendung   |
|---|---|
|  Uhrzeit | Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist. |

| <b>Uhrfunktion</b>     | <b>Anwendung</b>   |
|------------------------|--|
| → <br>Dauer            | Zum Einstellen der Garzeitdauer. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.   |
| → <br>Ende             | Einstellen der Abschaltzeit des Backofens. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.   |
| → → <br>Zeitvorwahl    | Kombination der Funktionen: Dauer, Ende.   |
| 🔔<br>Kurzzeit-Wecker   | Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.<br>Kurzzeit-Wecker - kann jederzeit eingestellt werden, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.   |
| 00:00<br>Garzeitmesser | Ist keine andere Uhrfunktion eingeschaltet, überwacht die Funktion automatisch die Einschaltzeit des Backofens. Die Zählung startet, wenn der Ofen anfängt aufzuheizen. Garzeitmesser kann nicht mit folgenden Funktionen verwendet werden: Dauer, Ende. |

## **Einstellung: Tageszeit**

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: **hr, 12:00. 12** - blinkt.

|  |   |
|--|---|
| <b>Schritt 1</b>   | ⊕, — - zum Einstellen der Stunde drücken.   |
| <b>Schritt 2</b>   | ⊕ - zur Bestätigung drücken.<br>Im Display wird die eingestellte Stunde angezeigt und: <b>Min. 00</b> - blinkt. |
| <b>Schritt 3</b>   | ⊕, — - zum Einstellen der Minuten drücken.  |
| <b>Schritt 4</b>   | ⊕ - zur Bestätigung drücken.<br>Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt.                                |
| ⊕ - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern. ⊕ - blinkt im Display. |   |

## **Einstellen der Funktion Dauer**

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Schritt 1</b> | Stellen Sie eine Backofenfunktion ein. |
|------------------|--|

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Schritt 2</b> | - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.   |
| <b>Schritt 3</b> | - zum Einstellen der Minuten drücken.  - zur Bestätigung drücken.  |
| <b>Schritt 4</b> | - zum Einstellen der Stunden drücken.  - zur Bestätigung drücken.<br>Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab. |
| <b>Schritt 5</b> | Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.   |
| <b>Schritt 6</b> | Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.   |

## Einstellen der Funktion: Ende

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Schritt 1</b> | Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.  |
| <b>Schritt 2</b> | – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.  |
| <b>Schritt 3</b> | - zum Einstellen der Stunde drücken.  - Zur Bestätigung drücken.  |
| <b>Schritt 4</b> | - zum Einstellen der Minuten drücken.  - Zur Bestätigung drücken.<br>Nach Ablauf der eingestellten Endzeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab. |
| <b>Schritt 5</b> | Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.  |
| <b>Schritt 6</b> | Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.   |

## Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Schritt 1</b> | Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.  |
| <b>Schritt 2</b> | – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.  |
| <b>Schritt 3</b> | - zur Einstellung der Minuten für die folgende Funktion drücken: Dauer.  - Zur Bestätigung drücken. |

|   |   |
|---|---|
| <b>Schritt 4</b>  | +,- - zur Einstellung der Stunde für die folgende Funktion drücken: Dauer. ⏱ - Zur Bestätigung drücken.<br>→  - beginnt zu blinken. |
| <b>Schritt 5</b>  | +,- - zur Einstellung der Stunde für die folgende Funktion drücken: Ende. ⏱ - Zur Bestätigung drücken.                              |
| <b>Schritt 6</b>  | +,- - zur Einstellung der Minuten für die folgende Funktion drücken: Ende. ⏱ - Zur Bestätigung drücken.                             |
| Das Display zeigt Folgendes an: die eingestellte Temperatur,  → , → .<br>Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte Dauer und stoppt um die eingestellte Endzeit.<br>Nach Ablauf der eingestellten Endzeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich ab. |   |
| <b>Schritt 7</b>  | Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.  |
| <b>Schritt 8</b>  | Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.   |

## Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker

Der Kurzzeit-Wecker kann sowohl bei einem als auch ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Schritt 1</b> | ⏱ - wiederholt drücken. 🎙, 00 - blinken.  |
| <b>Schritt 2</b> | +,- - drücken, um die Sekunden und dann die Minuten einzustellen. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt hr.                               |
| <b>Schritt 3</b> | Stellen Sie die Stunden ein.<br>Kurzzeit-Wecker - startet automatisch nach 5 Sekunden.<br>Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. |
| <b>Schritt 4</b> | Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. 00:00, 🎙 blinken. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.      |

## Einstellen der Funktion Garzeitmesser

+,- - gedrückt halten, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser zählt wieder hoch.

# VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

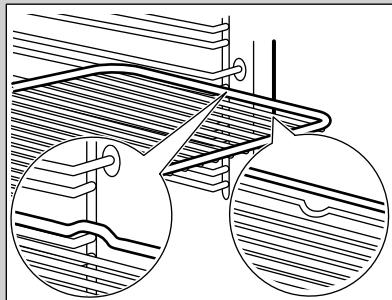
## Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen

sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

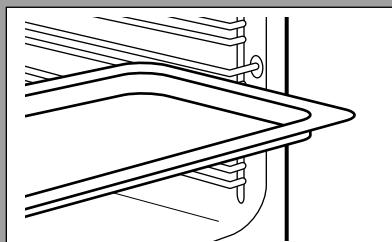
### Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



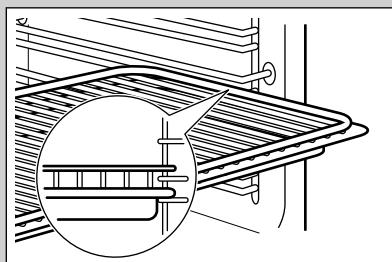
### Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



### Kombirost, Auflaufpfanne:

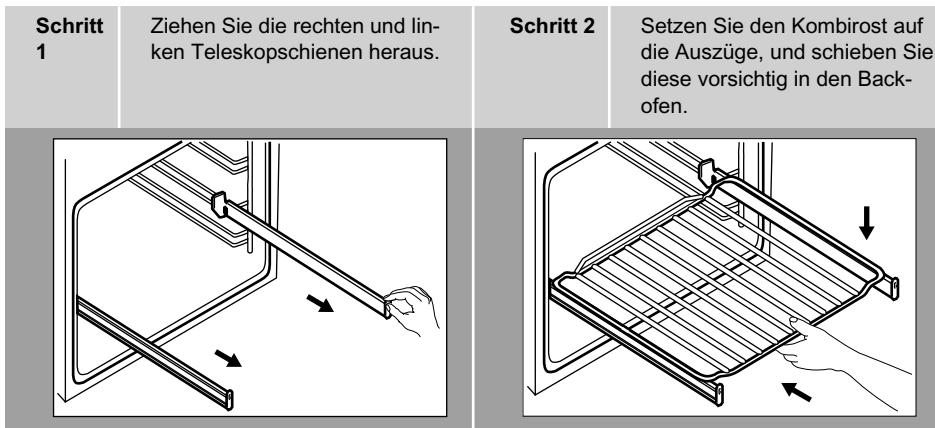
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



## Verwenden der Teleskopschienen

Teleskopauszüge nicht schmieren.

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.



## ZUSATZFUNKTIONEN

### Benutzung: Kindersicherung

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.

|   |   |
|---|---|
| <b>Schritt 1</b>  | Achten Sie darauf, dass sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Position „Aus“ befindet.                               |
| <b>Schritt 2</b>  |  + - gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt halten. |
| Das Signal ertönt. SAFE,  - werden auf dem Display angezeigt. Die Tür ist verriegelt. |   |
| Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.  |   |

### Restwärmeanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige

 an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist. Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige. Drehen Sie den Wahlknopf den Temperaturwahlknopfnach links oder rechts, um die Ofentemperatur zu überprüfen.

### Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

|  (°C) |  (Std.) |
|--|--|
| 30 - 115   | 12.5   |
| 120 - 195  | 8.5  |
| 200 - 245  | 5.5  |
| 250 - max.   | 3  |

Drehen Sie nach der automatischen Abschaltung den Knopf in die Position Aus.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:  
Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

### Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

## Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem

Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

## TIPPS UND HINWEISE

---



Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

### Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Die Funktion Ober-/Unterhitze bei Standardtemperatur ist ideal zum Brotbacken.

### Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

### Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer, usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

## Backen und Braten

| KUCHEN<br> | Ober-/Unterhitze<br> (°C) |  | Heißluft<br> (°C) |  | (Min.)   |                     |
|---|--|---|--|---|----------|---------------------|
| Rührteig  | 170  | 2   | 160  | 3 (2 und 4)   | 45 – 60  | Kuchenform          |
| Mürbeteig   | 170  | 2   | 160  | 3 (2 und 4)   | 20 – 30  | Kuchenform          |
| Buttermilch-Käsekuchen  | 170  | 1   | 165  | 2   | 80 – 100 | Kuchenform, Ø 26 cm |
| Strudel/Stollen   | 175  | 3   | 150  | 2   | 60 – 80  | Backblech           |
| Marmeladentorte   | 170  | 2   | 165  | 2   | 30 – 40  | Kuchenform, Ø 26 cm |
| Biskuit   | 170  | 2   | 150  | 2   | 40 – 50  | Kuchenform, Ø 26 cm |
| Christstollen, Heizen Sie den leeren Backofen vor   | 160  | 2   | 150  | 2   | 90 – 120 | Kuchenform, Ø 20 cm |
| Rosinenkuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor   | 175  | 1   | 160  | 2   | 50 – 60  | Brotform            |
| Muffins, Heizen Sie den leeren Backofen vor   | 170  | 3   | 150 – 160  | 3   | 20 – 30  | Backblech           |
| Muffins, zwei Ebenen, Heizen Sie den leeren Backofen vor                                    | –  | –   | 140 – 150  | 2 und 4   | 25 – 35  | Backblech           |

| <br><b>KUCHEN</b> | <b>Ober-/Unterhitze</b><br> (°C) | <b>Heißluft</b><br> (°C) |           |            |  (Min.) |                     |
|--|---|---|-----------|------------|--|---------------------|
| Muffins, drei Ebenen, Heizen Sie den leeren Backofen vor   | –   | –   | 140 – 150 | 1, 3 und 5 | 30 – 45  | Backblech           |
| Kekse  | 140   | 3   | 140 – 150 | 3          | 25 – 45  | Backblech           |
| Kekse, zwei Ebenen   | –   | –   | 140 – 150 | 2 und 4    | 35 – 40  | Backblech           |
| Kekse, drei Ebenen   | –   | –   | 140 – 150 | 1, 3 und 5 | 35 – 45  | Backblech           |
| Baiser   | 120   | 3   | 120       | 3          | 80 – 100   | Backblech           |
| Baiser, zwei Ebenen, Heizen Sie den leeren Backofen vor  | –   | –   | 120       | 2 und 4    | 80 – 100   | Backblech           |
| Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor   | 190   | 3   | 190       | 3          | 12 – 20  | Backblech           |
| Eclairs  | 190   | 3   | 170       | 3          | 25 – 35  | Backblech           |
| Eclairs, zwei Ebenen   | –   | –   | 170       | 2 und 4    | 35 – 45  | Backblech           |
| Törtchen   | 180   | 2   | 170       | 2          | 45 – 70  | Kuchenform, Ø 20 cm |
| Üppiger Obstkuchen   | 160   | 1   | 150       | 2          | 110 – 120  | Kuchenform, Ø 24 cm |

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

| BROT<br>UND PIZZA                            | Ober-/Unterhitze<br>(°C) | Heißluft<br>(°C) | (Min.)  | i                       |
|--|--------------------------|------------------|---------|-------------------------|
| Weißbrot, 1 - 2 Stück, je 0,5 kg             | 190                      | 1                | 60 – 70 | –                       |
| Roggenbrot, Vorheizen ist nicht erforderlich | 190                      | 1                | 30 – 45 | Brotform                |
| Brot/Bötchen, 6 - 8 Brötchen                 | 190                      | 2                | 25 – 40 | Backblech               |
| Pizza  | 230 – 250                | 1                | 10 – 20 | Backblech / Tiefe Blech |
| Scones                                       | 200                      | 3                | 10 – 20 | Backblech               |

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

Verwenden Sie die Kuchenform.

| OBSTKUCHEN                                      | Ober-/Unterhitze<br>(°C) | Heißluft<br>(°C) | (Min.)  |
|---|--------------------------|------------------|---------|
| Nudelauflauf, Vorheizen ist nicht erforderlich  | 200                      | 2                | 40 – 50 |
| Gemüseauflauf, Vorheizen ist nicht erforderlich | 200                      | 2                | 45 – 60 |
| Quiche  | 180                      | 1                | 50 – 60 |
| Lasagne   | 180 – 190                | 2                | 25 – 40 |
| Cannelloni                                      | 180 – 190                | 2                | 25 – 40 |

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie den Kombirost.

|  FLEISCH | Ober-/Unterhitze<br> (°C) | Heißluft<br> (°C) |  (Min.) |
|---|--|--|--|
| Rind  | 200  | 190  | 50 – 70  |
| Schweinefleisch   | 180  | 180  | 90 – 120   |
| Kalb  | 190  | 175  | 90 – 120   |
| Roastbeef, englisch, blutig   | 210  | 200  | 50 – 60  |
| Roastbeef, englisch, rosa   | 210  | 200  | 60 – 70  |
| Roastbeef, englisch, durch  | 210  | 200  | 70 – 75  |

|  FLEISCH | Ober-/Unterhitze<br> (°C) |  | Heißluft<br> (°C) |  |  (Min.) |
|---|--|---|--|---|--|
| Schweineschulter, mit Schwarte  | 180  | 2   | 170  | 2   | 120 – 150  |
| Schweinshaxe, 2 Stück   | 180  | 2   | 160  | 2   | 100 – 120  |
| Lammkeule   | 190  | 2   | 175  | 2   | 110 – 130  |
| Hähnchen, ganz  | 220  | 2   | 200  | 2   | 70 – 85  |
| Pute, ganz  | 180  | 2   | 160  | 2   | 210 – 240  |
| Ente, ganz  | 175  | 2   | 220  | 2   | 120 – 150  |
| Gans, ganz  | 175  | 2   | 160  | 1   | 150 – 200  |
| Kaninchen, in Stücke geschnitten  | 190  | 2   | 175  | 2   | 60 – 80  |
| Kaninchen, in Stücke geschnitten  | 190  | 2   | 175  | 2   | 150 – 200  |
| Fasan, ganz   | 190  | 2   | 175  | 2   | 90 – 120   |

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

|  FISCH | Ober-/Unterhitze<br><br>(°C) | Heißluft<br><br>(°C) | <br>(Min.) |
|---|---|---|---|
| Forelle / Seebrasse, 3 - 4 Fische   | 190   | 175   | 40 – 55   |
| Thunfisch / Lachs, 4 - 6 Filets   | 190   | 175   | 35 – 60   |

## Grill

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Grillen Sie bei maximaler Temperaturreinstellung.

|  GRILL | <br>(kg) | <br>(Min.)<br>Erste Seite | <br>(Min.)<br>Zweite Seite |
|---|---|--|---|
| Filetsteaks, 4 Stück  | 0.8   | 12 - 15  | 12 - 14   |
| Rindersteak, 4 Stück  | 0.6   | 10 - 12  | 6 - 8   |
| Würstchen, 8  | -   | 12 - 15  | 10 - 12   |
| Schweinekoteletts, 4 Stück  | 0.6   | 12 - 16  | 12 - 14   |
| Hähnchen, halbiert, 2   | 1   | 30 - 35  | 25 - 30   |
| Spieße, 4   | -   | 10 - 15  | 10 - 12   |
| Hähnchenbrust, 4 Stück  | 0.4   | 12 - 15  | 12 - 14   |
| Frikadellen, 6  | 0.6   | 20 - 30  | -   |
| Fischfilet, 4 Stück   | 0.4   | 12 - 14  | 10 - 12   |
| Belegte Toastbrote, 4 - 6   | -   | 5 - 7  | -   |
| Toast, 4 - 6  | -   | 2 - 4  | 2 - 3   |

## Heißluftgrillen

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die erste oder zweite Einschubebene.

Multiplizieren Sie zur Berechnung der Garzeit die Zeit, die in der Tabelle unten angegeben ist, mit der Dicke des Filets in Zentimetern.

|  RIND-FLEISCH | <br>(°C) | <br>(Min.) |
|--|---|--|
| Roastbeef/Filet, blutig  | 190 - 200   | 5 - 6  |
| Roastbeef/Filet, rosa  | 180 - 190   | 6 - 8  |

|  RIND-FLEISCH |  (°C) |  (Min.) |
|--|--|--|
| Roastbeef/Filet, durch   | 170 - 180  | 8 - 10   |

|  LAMM |  (°C) |  (Min.) |
|--|--|--|
| Lammrücken, 1 - 1,5 kg   | 160 - 180  | 40 - 60  |

|  SCHWEI-NEFLEISCH |  (°C) |  (Min.) |
|--|--|--|
| Schulter / Nacken / Schinkenstück, 1 - 1,5 kg  | 160 - 180  | 90 - 120   |
| Koteletts / Rippenchen, 1 - 1,5 kg   | 170 - 180  | 60 - 90  |
| Hackbraten, 0,75 - 1 kg  | 160 - 170  | 50 - 60  |
| Schweinshaxe, vorgegart, 0,75 - 1 kg   | 150 - 170  | 90 - 120   |

|  GEFLÜ-GEL |  (°C) |  (Min.) |
|---|--|--|
| Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg   | 200 - 220  | 30 - 50  |
| Hähnchen, halbiert, je 0,4 - 0,5 kg   | 190 - 210  | 35 - 50  |
| Hähnchen, Poullarde, 1 - 1,5 kg   | 190 - 210  | 50 - 70  |
| Ente, 1,5 - 2 kg  | 180 - 200  | 80 - 100   |
| Gans, 3,5 - 5 kg  | 160 - 180  | 120 - 180  |
| Pute, 2,5 - 3,5 kg  | 160 - 180  | 120 - 150  |
| Pute, 4 - 6 kg  | 140 - 160  | 150 - 240  |

|  KALB |  (°C) |  (Min.) |
|--|--|--|
| Kalbsbraten, 1 kg  | 160 - 180  | 90 - 120   |
| Kalbshaxe, 1,5 - 2 kg  | 160 - 180  | 120 - 150  |

|  FISCH, GEDÄMPFT |  (°C) |  (Min.) |
|--|---|---|
| Fisch, 1 - 1,5 kg  | 210 - 220   | 40 - 60   |

|  LAMM |  (°C) |  (Min.) |
|--|--|--|
| Lammkeule / Lammbraten, 1 - 1,5 kg   | 150 - 170  | 100 - 120  |

## Auftauen

|           | (kg)    | Auftauzeit (Min.) | Zusätzliche Auftauzeit (Min.) |   |
|-----------|---------|-------------------|-------------------------------|---|
| Hähnchen  | 1       | 100 – 140         | 20 – 30                       | Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Gardauer wenden. |
| Fleisch   | 1       | 100 – 140         | 20 – 30                       | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.  |
|           | 0,5     | 90 – 120          |                               |   |
| Sahne     | 2 x 0,2 | 80 – 100          | 10 – 15                       | Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.   |
| Forelle   | 0,15    | 25 – 35           | 10 – 15                       | –   |
| Erdbeeren | 0,3     | 30 – 40           | 10 – 20                       | –   |
| Butter    | 0,25    | 30 – 40           | 10 – 15                       | –   |
| Torte     | 1,4     | 60                | 60                            | –   |

## Dörren - Heißluft

Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

|              | GEMÜSE |  | (°C)    |  | (Std.) |
|--------------|--------|--|---------|--|--------|
| Paprika      |        |  | 60 - 70 |  | 5 - 6  |
| Suppengemüse |        |  | 60 - 70 |  | 5 - 6  |
| Pilze        |        |  | 50 - 60 |  | 6 - 8  |
| Kräuter      |        |  | 40 - 50 |  | 2 - 3  |

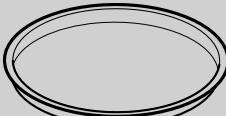
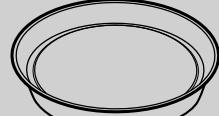
Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

|          | GEMÜSE |  | (°C)    |  | (Std.) |
|----------|--------|--|---------|--|--------|
| Bohnen   |        |  | 60 - 70 |  | 6 - 8  |
| Pflaumen |        |  |         |  | 8 - 10 |

|  |  |
|--|--|
|  OBST |  (Std.) |
| Aprikosen  | 8 - 10   |
| Apfelscheiben  | 6 - 8  |

## Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizzapfanne   | Backform  | Förmchen  | Tortenbodenform  |
| Dunkel, nicht reflektierend<br>28 cm Durchmesser                                  | Dunkel, nicht reflektierend<br>26 cm Durchmesser                                  | Keramikform<br>8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe  | Dunkel, nicht reflektierend<br>28 cm Durchmesser                                   |

## Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|--|--|---|--|---|
| Brötchen, süß,<br>16 Stück   | Backblech oder tiefes<br>Blech   | 180   | 2  | 20 - 30   |
| Brötchen, 9<br>Stück   | Backblech oder tiefes<br>Blech   | 180   | 2  | 30 - 40   |
| Pizza, gefroren,<br>0,35 kg  | Kombirost  | 220   | 2  | 10 - 15   |
| Biskuitrolle   | Backblech oder tiefes<br>Blech   | 170   | 2  | 25 - 35   |
| Brownie  | Backblech oder tiefes<br>Blech   | 175   | 3  | 25 - 30   |

|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|---|---|--|---|--|
| Soufflé, 6 Stück  | Keramikförmchen auf Kombirost   | 200  | 3   | 25 - 30  |
| Biskuitboden  | Biskuitform auf Kombirost   | 180  | 2   | 15 - 25  |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria   | Backform auf Kombirost  | 170  | 2   | 40 - 50  |
| Fisch, pochiert, 0,3 kg   | Backblech oder tiefes Blech   | 180  | 3   | 20 - 25  |
| Fisch, 0,2 kg   | Backblech oder tiefes Blech   | 180  | 3   | 25 - 35  |
| Fischfilet, 0,3 kg  | Pizzapfanne auf Kombirost   | 180  | 3   | 25 - 30  |
| Fleisch, pochiert, 0,25 kg  | Backblech oder tiefes Blech   | 200  | 3   | 35 - 45  |
| Schaschlik, 0,5 kg  | Backblech oder tiefes Blech   | 200  | 3   | 25 - 30  |
| Plätzchen, 16 Stück   | Backblech oder tiefes Blech   | 180  | 2   | 20 - 30  |
| Makronen, 24 Stück  | Backblech oder tiefes Blech   | 180  | 2   | 25 - 35  |
| Muffins, 12 Stück   | Backblech oder tiefes Blech   | 170  | 2   | 30 - 40  |
| Kleingebäck, pikant, 20 Stück   | Backblech oder tiefes Blech   | 180  | 2   | 25 - 30  |
| Mürbeteigplätzchen, 20 Stück  | Backblech oder tiefes Blech   | 150  | 2   | 25 - 35  |
| Törtchen, 8 Stück   | Backblech oder tiefes Blech   | 170  | 2   | 20 - 30  |
| Gemüse, pochiert, 0,4 kg  | Backblech oder tiefes Blech   | 180  | 3   | 35 - 45  |
| Vegetarisches Omelett   | Pizzapfanne auf Kombirost   | 200  | 3   | 25 - 30  |
| Mediterranes Gemüse, 0,7 kg   | Backblech oder tiefes Blech   | 180  | 4   | 25 - 30  |

## Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|                                 |                  |           |         |           | (°C)    | (Min.)                         |  |
|---------------------------------|------------------|-----------|---------|-----------|---------|--------------------------------|--|
| Törtchen,<br>20 pro Blech       | Ober-/Unterhitze | Backblech | 3       | 170       | 20 - 30 | -                              |  |
| Törtchen,<br>20 pro Blech       | Heißluft         | Backblech | 3       | 150 - 160 | 20 - 35 | -                              |  |
| Törtchen,<br>20 pro Blech       | Heißluft         | Backblech | 2 und 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | -                              |  |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Ober-/Unterhitze | Kombirost | 2       | 180       | 70 - 90 | -                              |  |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Heißluft         | Kombirost | 2       | 160       | 70 - 90 | -                              |  |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm     | Ober-/Unterhitze | Kombirost | 2       | 170       | 40 - 50 | Backofen 10 Minuten vorheizen. |  |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm     | Heißluft         | Kombirost | 2       | 160       | 40 - 50 | Backofen 10 Minuten vorheizen. |  |

|   |                           |                                       |         | (°C)         | (Min.)   |   |
|---|---------------------------|---------------------------------------|---------|--------------|--|---|
| Biskuit,<br>Kuchenform Ø<br>26 cm                                 | Heißluft                  | Kombi-<br>rost                        | 2 und 4 | 160          | 40 - 60  | Backofen 10 Mi-<br>nuten vorheizen.   |
| Mürbe-<br>teigge-<br>bäck   | Heißluft                  | Back-<br>blech                        | 3       | 140 -<br>150 | 20 - 40  | -   |
| Mürbe-<br>teigge-<br>bäck   | Heißluft                  | Back-<br>blech                        | 2 und 4 | 140 -<br>150 | 25 - 45  | -   |
| Mürbe-<br>teigge-<br>bäck   | Ober-/<br>Unterhit-<br>ze | Back-<br>blech                        | 3       | 140 -<br>150 | 25 - 45  | -   |
| Toast,<br>4 - 6<br>Stück  | Grill                     | Kombi-<br>rost                        | 4       | Max.         | 2 - 3 Mi-<br>nuten<br>auf der<br>ersten<br>Seite, 2<br>- 3 Mi-<br>nuten<br>auf der<br>zweiten<br>Seite | Backofen 3 Mi-<br>nuten vorheizen.  |
| Ham-<br>burger<br>aus<br>Rind-<br>fleisch,<br>6 Stück<br>, 0,6 kg | Grill                     | Kombi-<br>rost und<br>Fett-<br>pfanne | 4       | Max.         | 20 - 30  | Kombirost in die<br>vierte und Fett-<br>pfanne in die<br>dritte Einschub-<br>ebene des Back-<br>ofens einschie-<br>ben. Wenden<br>Sie das Gericht<br>nach der Hälfte<br>der Gardauer.<br>Backofen 3 Mi-<br>nuten vorheizen. |

## REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## Hinweise zur Reinigung



### Reinigungsmittel

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



### Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



### Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

|           |   |  |
|-----------|---|--|
| Schritt 1 | Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.   |  |
| Schritt 2 | Lösen Sie die Schraube. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.   |  |
| Schritt 3 | Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.   |  |
| Schritt 4 | Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.<br>Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen. |  |

## Benutzung: Pyrolyse

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolyse.



**WARNUNG!** Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



**VORSICHT!** Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

### Vor dem Pyrolyse:

|   |   |  |
|---|---|--|
| Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. | Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen bis auf die Einhängegitter und Teleskopschienen. | Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglas Scheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. |
|---|---|--|

| <b>Schritt 1</b>   | Stellen Sie folgende Funktion ein:   - blinkt.  |            |  |  |  |  |
|--|---|------------|--|--|--|--|
| <b>Schritt 2</b>   | - zum Einstellen des Reinigungsmodus drücken.   |            |  |  |  |  |
| Option   | Reinigungsmodus   | Dauer      |  |  |  |  |
| P1   | Leichte Reinigung   | 1 h        |  |  |  |  |
| P2   | Normale Reinigung   | 1 h 30 min |  |  |  |  |
| <b>Schritt 3</b>   | - Drücken, um die Reinigung zu starten.   |            |  |  |  |  |
| <b>Schritt 4</b>   | Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus Position. |            |  |  |  |  |
| <b>i</b> Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet. Die Backofentür bleibt verriegelt. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür entriegelt.   |   |            |  |  |  |  |
| Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display die Balken der Wärmeanzeige an, . Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf Aus, um die Reinigung vor dem Ende zu stoppen. |   |            |  |  |  |  |

### Nach Abschluss der Reinigung:

|   |  |  |
|---|--|--|
| Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. | Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. | Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden. |
|---|--|--|

## Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie an die Reinigung mit Pyrolyse.

PYR - Blinkt im Display 10 Sek. lang nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.

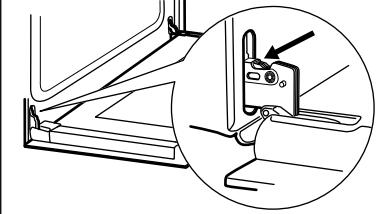
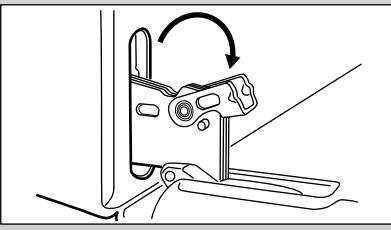
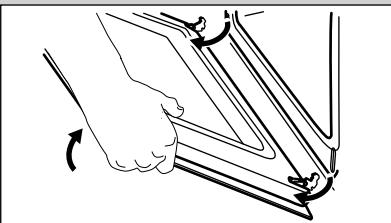
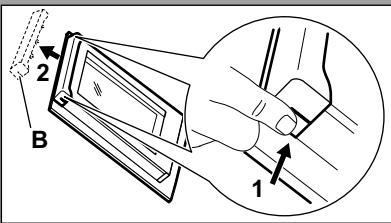
- Gleichzeitig drücken, um die Erinnerung auszuschalten.

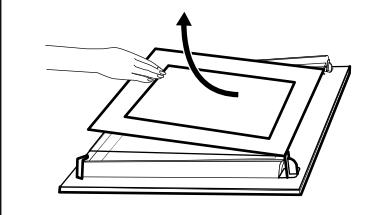
## Aus- und Einbau der: Tür

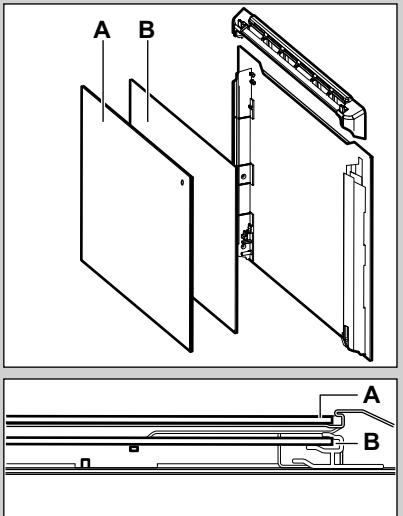
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.



**VORSICHT!** Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

|           |   |  |
|-----------|---|--|
| Schritt 1 | Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.  |    |
| Schritt 2 | Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorne.  |    |
| Schritt 3 | Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.  |   |
| Schritt 4 | Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.   |  |
| Schritt 5 | Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.  |  |
| Schritt 6 | Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.   |  |
| Schritt 7 | Halten Sie die Oberkanten der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden. |  |

|                  |  |  |
|------------------|--|--|
| <b>Schritt 8</b> | Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. |  |
| <b>Schritt 9</b> | Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.  |  |

|  |  |
|--|--|
| Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol/den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern..<br>Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.<br>Achten Sie darauf, die mittlere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen. |  |
|--|--|

## Austausch: Lampe



### WANUNG!

Stromschlaggefahr.

Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

| Bevor Sie die Lampe austauschen:                                  |  |  |
|---|--|--|
| Schritt 1   | Schritt 2                                    | Schritt 3                                      |
| Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. | Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung. | Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus. |

## Hintere Lampe

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Schritt 1</b> | Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.                            |
| <b>Schritt 2</b> | Reinigen Sie die Glasabdeckung.  |
| <b>Schritt 3</b> | Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe. |
| <b>Schritt 4</b> | Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.                                       |

## FEHLERSUCHE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

| Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf  |  |
|--|--|
| Störung  | Prüfen Sie, ob Folgendes zu- trifft ...                                  |
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. |
| Der Backofen heizt nicht auf.                              | Die Abschaltautomatik ausgeschaltet.                                     |
| Der Backofen heizt nicht auf.                              | Die Backofen-Tür ist geschlossen.  |
| Der Backofen heizt nicht auf.                              | Die Sicherung ist durchgebrannt.   |
| Der Backofen heizt nicht auf.                              | Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.                                   |

| Komponenten                   |   |
|-------------------------------|---|
| Störung                       | Prüfen Sie, ob Folgendes zu- trifft ... |
| Die Lampe ist ausgeschaltet.  | Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.     |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist durchgebrannt.            |

| Fehlercodes              |  |
|--------------------------|--|
| Im Display erscheint ... | Prüfen Sie, ob Folgendes zu- trifft ...  |
| C3                       | Die Backofen-Tür ist geschlossen und die Türverriegelung ist nicht beschädigt. |
| F102                     | Die Backofen-Tür ist geschlossen.  |
| F102                     | Die Türverriegelung nicht defekt ist.  |
| 12:00                    | Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.                        |

## Fehlercodes

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

## Weitere Störungen

| Störung   | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...  |
|---|--|
| Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht auf. Der Lüfter funktioniert nicht. Das Display „Demo“ anzeigt. | Demo-Modus ist ausgeschaltet:<br>1. Schalten Sie den Backofen aus.<br>2. Halten Sie + gedrückt.<br>3. Die erste Ziffer auf dem Display und Demo blinken.<br>4. Drücken Sie + / -, um den Code einzugeben: 2468. Drücken Sie: ⌄. Die nächste Ziffer blinkt. |

## Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

### Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Modell (MOD.):      | ..... |
| Produktnummer (PNC) | ..... |
| Seriennummer (S.N.) | ..... |

# ENERGIEEFFIZIENZ

## Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Herstellername  | Essentiel B   |         |
| Modellidentifikation                                    | EFMP 105b 949498204<br>EFMP 105i 949498202<br>EFMP 105n 949498203 |         |
| Energieeffizienzindex                                   | 81.2  |         |
| Energieeffizienzklasse                                  | A+  |         |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze | 0.93 kWh/Programm   |         |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft           | 0.69 kWh/Programm   |         |
| Anzahl der Garräume                                     | 1   |         |
| Wärmequelle   | Strom   |         |
| Fassungsvermögen  | 72 l  |         |
| Backofentyp   | Einbau-Backofen   |         |
| Gewicht   | EFMP105b  | 33.2 kg |
|   | EFMP105i  | 33.2 kg |
|   | EFMP105n  | 33.2 kg |

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfergener und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## Energiesparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

### Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

### **Restwärme**

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

## **UMWELTTIPPS**

---

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### **Warmhalten von Speisen**

Wählen Sie die niedrigste Temperaturreinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

**essentiel** 

## Pyrolyse-oven



**EFMP 105b / EFMP 105i / EFMP 105n**

Gebruiksaanwijzing

## INHOUDSOPGAVE

|                                    |    |                            |    |
|------------------------------------|----|----------------------------|----|
| Veiligheidsinformatie              | 2  | Gebruik van de accessoires | 15 |
| Veiligheidsvoorschriften           | 4  | Extra functies             | 16 |
| Montage                            | 8  | Aanwijzingen en tips       | 17 |
| Beschrijving van het product       | 9  | Onderhoud en reiniging     | 29 |
| Bedieningspaneel                   | 9  | Probleemplossing           | 33 |
| Voorafgaand aan het eerste gebruik | 10 | Energiezuinigheid          | 35 |
| Dagelijks gebruik                  | 11 | Milieubescherming          | 36 |
| Klokfuncties                       | 12 |                            |    |

## GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



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

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS80137  
59811 Lesquin

Wijzigingen voorbehouden.

## **⚠ 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.

### **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: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- 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.

## **Algemene veiligheid**

- 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 gevvaarlijke 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. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te plaatsen of verwijderen.
- 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.
- Overtollige voedselresten moeten verwijderd worden alvorens de pyrolytische reiniging wordt gestart. Verwijder alle onderdelen uit de oven.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 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 u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

|   |              |
|---|--------------|
| Minimumhoogte kast<br>(Minimumhoogte kast onder werkblad) | 590 (600) mm |
| Kastbreedte   | 560 mm       |
| Kastdiepte  | 550 (550) mm |
| Hoogte van de voor-kant van het apparaat                  | 594 mm       |

|   |           |
|---|-----------|
| Hoogte van de achterkant van het apparaat   | 576 mm    |
| Breedte van de voor-kant 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   |

### 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 dehouder 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 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 (mm <sup>2</sup> ) |
|---------------------|--|
| maximaal 1380       | 3 x 0.75                               |
| maximaal 2300       | 3 x 1                                  |
| maximaal 3680       | 3 x 1.5                                |

Het aardesnoer (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

## Gebruik



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.
- Kook altijd met een gesloten ovendeur.
- 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.

## 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.

## Pyrolytische reiniging



### **WAARSCHUWING!** Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische 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 / afzettingen.
  - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met

- antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, enz.
- 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.

## 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.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## Service

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

## 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.

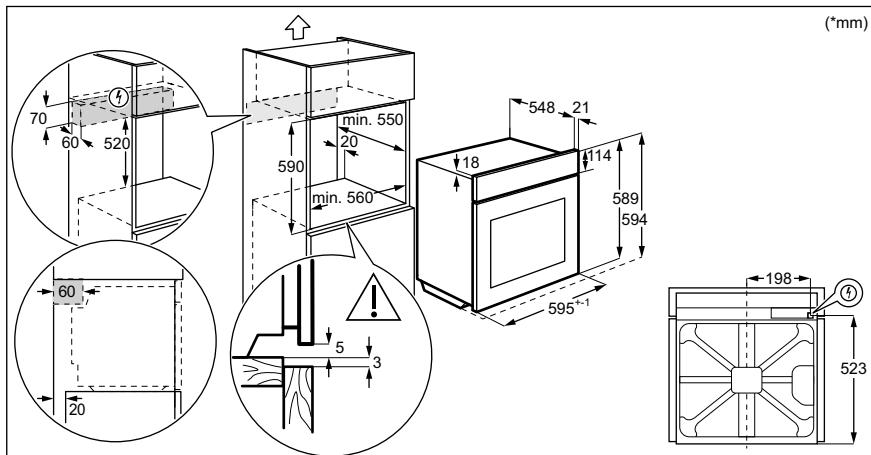
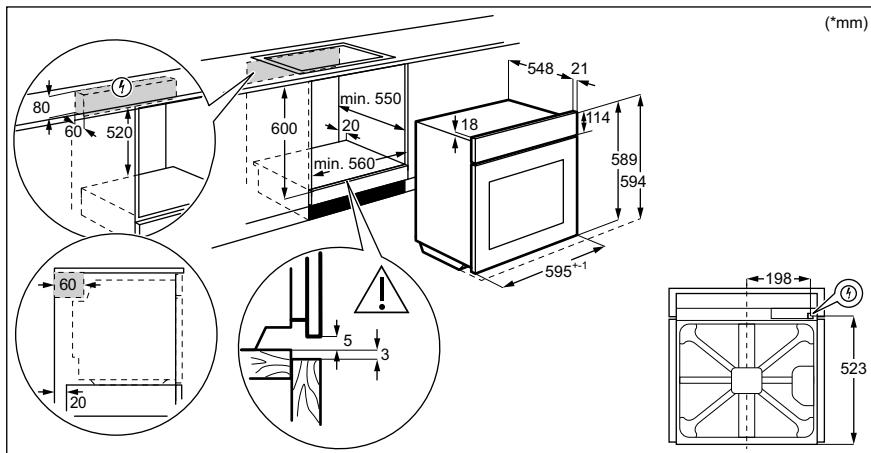
# MONTAGE



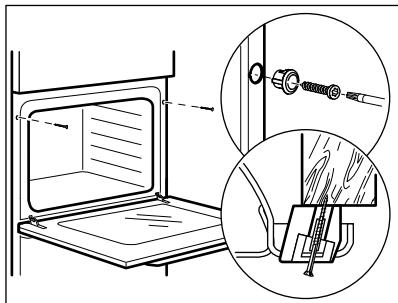
## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## Inbouwen

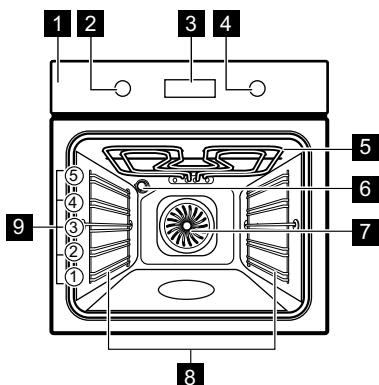


## Bevestiging van de oven aan de kast



## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Verwijderbare inschuifrail
- 9 Rekstanden

### 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.

## BEDIENINGSPANEEL

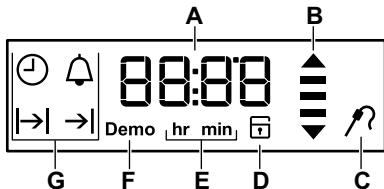
### Verzonken knoppen

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

## Sensorveld / Knoppen

|   |                           |
|---|---------------------------|
| — | Om de tijd in te stellen. |
| ⌚ | De klokfunctie instellen. |
| + | Om de tijd in te stellen. |

## Weergave



- A. Timer / Temperatuur
- B. Opwarmings- en restwarmte-indicator
- C. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)
- D. Deurslot (alleen geselecteerde modellen)
- E. Uren/minuten
- F. Demomodus (alleen geselecteerde modellen)
- G. Klokfuncties

## VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Stel de tijd in voordat je de oven gebruikt.

### Eerste reiniging

| Stap 1   | Stap 2   | Stap 3                            |
|--|--|-----------------------------------|
| Verwijder alle accessoires behalve de inschuifrails en de telescopische geleiders. | Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. | Plaats de accessoires in de oven. |

## Eerste voorverwarming

| Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.  |   |
|--|---|
| <b>Stap 1</b>  | Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.  |
| <b>Stap 2</b>  | Stel de maximale temperatuur in voor de functie: <input type="checkbox"/><br>Laat de oven één uur werken.               |
| <b>Stap 3</b>  | Stel de maximale temperatuur in voor de functie: <input checked="" type="checkbox"/><br>Laat de oven 15 minuten werken. |
| <p><b>①</b> De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.</p> |   |

# DAGELIJKS GEBRUIK



## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## Instellen: Verwarmingsfunctie

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Stap 1</b> | Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.         |
| <b>Stap 2</b> | Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.  |
| <b>Stap 3</b> | Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen. |

## Indicatielampje bij voorverwarmen

Wanneer de ovenfunctie actief is, verschijnen de balkjes in het display ▶ één voor één wanneer de temperatuur in de oven stijgt en verdwijnen ze wanneer de temperatuur daalt.

## Verwarmingsfuncties

| Verwarmingsfunctie | Toepassing  |
|--------------------|---|
| 0<br>Uit-stand     | De oven is uit.   |
|                    | Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen.<br>Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte. |
|                    | Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.   |

| Verwarmingsfunctie | Toepassing   |
|--------------------|--|
|                    | 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) . |
|                    | Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast.   |
|                    | Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.  |
|                    | Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.   |
|                    | Voor het bereiden van zeer mals en sappig braadstuk.   |
|                    | Om eten warm te houden.  |

| Verwarmingsfunctie   | Toepassing   |
|--|--|
| <br>Ontdooien | Om voedsel te ontdooen (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan. |
| <br>Pyrolyse  | Voor inschakeling van pyrolytische reiniging van de oven.  |

## Toelichting van: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklas

## KLOKFUNCTIES

### Tabel met klokfuncties

| Klokfunctie  | Toepassing  |
|--|---|
| <br>Tijdstip van de dag | Om het tijdstip van de dag weer te geven en te wijzigen. U kunt het tijdstip van de dag op elk gewenst moment wijzigen, ook als de oven uit staat.  |
| <br>Duur                | De duur van het koken instellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.  |
| <br>Eindtijd          | Om de uitschakeltijd van de oven in te stellen. Uitsluitend gebruiken als er een verwarmingsfunctie is ingesteld.   |
| <br>Vertragingstijd   | Combinatie van functies: Duur, Eindtijd.  |
| <br>Kookwekker        | Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.<br>Kookwekker - kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uit staat.   |
| <b>00:00</b><br>Timer met optelfunctie   | Als u geen andere klokfunctie instelt, controleert de functie automatisch hoelang de oven werkt.<br>Het tellen begint onmiddellijk wanneer de oven begint te verwarmen.<br>Timer met optelfunctie kan niet worden gebruikt met de functies: Duur, Eindtijd. |

ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens 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.

Raadpleeg voor de kookinstructies het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig) . Raadpleeg voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

## Instellen: Tijdstip van de dag

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft:  
**hr, 12:00.** 12 - knippert.

|   |   |  |   |                                     |
|---|---|--|---|-------------------------------------|
| <b>Stap 1</b>   | +   | ,  | - | - druk om het uur in te stellen.    |
| <b>Stap 2</b>   | (  | - druk hierop om te bevestigen.<br>Op het display wordt het ingestelde uur weergegeven, alsook: <b>min. 00</b> - knippert. |   |                                     |
| <b>Stap 3</b>   | +   | ,  | - | - druk om de minuten in te stellen. |
| <b>Stap 4</b>   | (  | - druk hierop om te bevestigen.<br>Op het display verschijnt de ingestelde tijd.   |   |                                     |
| (  - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen. (  - knippert op het display. |   |  |   |                                     |

## Functie instellen: Duur

|               |  |   |   |  |
|---------------|--|---|---|--|
| <b>Stap 1</b> | Stel een verwarmingsfunctie in.  |   |   |  |
| <b>Stap 2</b> | (  - druk herhaaldelijk.  →  - begint te knipperen. |   |   |  |
| <b>Stap 3</b> | +  | , | - | - druk om de minuten in te stellen. (  - druk hierop om te bevestigen.  |
| <b>Stap 4</b> | +  | , | - | - druk om de uren in te stellen. (  - druk hierop om te bevestigen.<br>Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld. |
| <b>Stap 5</b> | Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.   |   |   |  |
| <b>Stap 6</b> | Draai de knoppen naar de uitstand.   |   |   |  |

## Functie instellen: Eindtijd

|               |   |   |   |  |
|---------------|---|---|---|--|
| <b>Stap 1</b> | Stel een verwarmingsfunctie in.   |   |   |  |
| <b>Stap 2</b> | (  - druk hier herhaaldelijk op. →  - begint te knipperen. |   |   |  |
| <b>Stap 3</b> | +   | , | - | - druk om het uur in te stellen. (  - druk hierop om te bevestigen.   |
| <b>Stap 4</b> | +   | , | - | - druk om de minuten in te stellen. (  - druk hierop om te bevestigen.<br>Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdstelling knippert op het display. De oven wordt automatisch uitgeschakeld. |

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Stap 5</b> | Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen. |
| <b>Stap 6</b> | Draai de knoppen naar de uitstand.                        |

## Functie instellen: Vertragingstijd

|  |  |
|--|--|
| <b>Stap 1</b>  | Stel een verwarmingsfunctie in.  |
| <b>Stap 2</b>  | ⊕ - druk hier herhaaldelijk op. → - begint te knipperen.   |
| <b>Stap 3</b>  | +,- - druk om de minuten in te stellen voor de functie: Duur. ⊕ - druk hierop om te bevestigen.                          |
| <b>Stap 4</b>  | +,- - druk om het uur in te stellen voor de functie: Duur. ⊕ - druk hierop om te bevestigen.<br>→ - begint te knipperen. |
| <b>Stap 5</b>  | +,- - druk om het uur in te stellen voor de functie: Eindtijd. ⊕ - druk hierop om te bevestigen.                         |
| <b>Stap 6</b>  | +,- - druk om de minuten in te stellen voor de functie: Eindtijd. ⊕ - druk hierop om te bevestigen.                      |
| Het display geeft weer: de ingestelde temperatuur,  →  → .   |  |
| De oven gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde tijdsduur en stopt op de ingestelde eindtijd.                           |  |
| Op de ingestelde eindtijd klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal. De tijdinstelling knippert op het display. De oven gaat uit. |  |
| <b>Stap 7</b>  | Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.  |
| <b>Stap 8</b>  | Draai de knoppen naar de uitstand.   |

## Functie instellen: Kookwekker

De kookwekker kan zowel worden ingesteld bij een ingeschakelde of uitgeschakelde oven.

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Stap 1</b> | ⊕ - druk herhaaldelijk. ♫, 00 - knippert.  |
| <b>Stap 2</b> | +,- - druk om de seconden in te stellen en daarna de minuten.<br>Als de ingestelde tijd langer is dan 60 min, knippert hr.       |
| <b>Stap 3</b> | Stel de uren in.<br>Kookwekker - start automatisch na 5 seconden.<br>Na 90% van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal. |

**Stap 4**

Wanneer de ingestelde tijdsduur eindigt, klinkt er gedurende 2 min een geluidssignaal **00:00**,  - knippert. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.

## Functie instellen: Timer met optelfunctie

**+**, **-** - houd ingedrukt om de afteltimer te resetten. De timer begint weer te tellen.

## GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

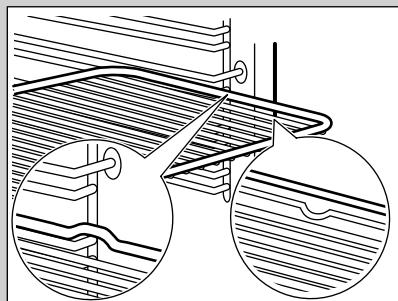
kantelbeveiliging. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

### Accessoires plaatsen

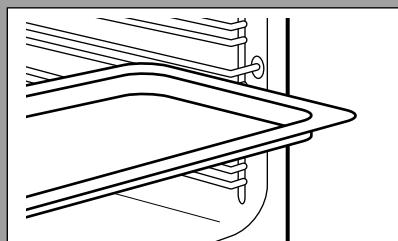
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook

**Bakrooster:**

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

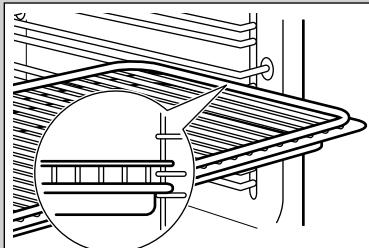
**Braadpan:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



**Bakrooster, Braadpan:**

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



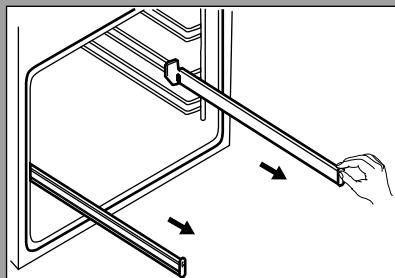
## Telescopische geleiders gebruiken

De telescopische geleiders niet oliën.

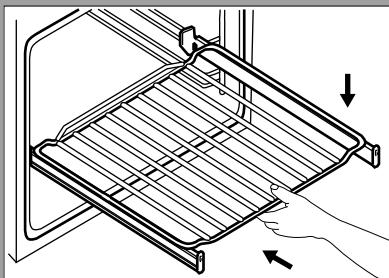
Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

**Stap 1**

Trek de rechter en linker telescopische geleiders naar buiten.

**Stap 2**

Plaats het rooster op de telescopische geleiders en duw ze voorzichtig in de oven.



## EXTRA FUNCTIES

### Gebruik: Kinderslot

Als de functie aanstaat, kan de oven niet per ongeluk worden geactiveerd.

Herhaal stap 2 om het Kinderslot uit te schakelen.

**Stap 1**

Zorg ervoor dat de knop voor de verwarmingsfuncties in de uit-stand staat.

**Stap 2**

+ - druk en houd tegelijkertijd 2 seconden ingedrukt.

Het signaal klinkt. SAFE, - worden weergegeven op het display. De deur wordt vergrendeld.

### Restwarmte-indicatie

Als u de oven uitschakelt, toont het display de restwarmte-indicator bij een oventemperatuur van boven de 40 °C. Draai de temperatuurknop naar links of rechts om de oventemperatuur te controleren.

## 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   |

Na een automatische uitschakeling draait u de knop naar de uit-stand.

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

## AANWIJZINGEN EN TIPS



Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Kookadviezen

De oven heeft vijf rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

De oven heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Dit reduceert zowel de bereidingstijd als het energieverbruik.

### Koelventilator

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

### Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

### Voor de bereiding van gebak

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

De functie Boven + onderwarmte is samen met de standaard temperatuur ideaal voor het bakken van brood.

### Voor de bereiding van vlees en vis

Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

### Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur,

etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

## Bakken en roosteren

| CAKES  | Boven- / onderwarmte<br>(°C) |   | Hete lucht<br>(°C) |            | (min)    |                   |
|--|------------------------------|---|--------------------|------------|----------|-------------------|
|  |                              |   |                    |            |          |                   |
| Recepten met klopper                         | 170                          | 2 | 160                | 3 (2 en 4) | 45 - 60  | Cakevorm          |
| Zandkoekjesdeeg                              | 170                          | 2 | 160                | 3 (2 en 4) | 20 - 30  | Cakevorm          |
| Kwarktaart met karne-melk                    | 170                          | 1 | 165                | 2          | 80 - 100 | Cakevorm, Ø 26 cm |
| Strudel                                      | 175                          | 3 | 150                | 2          | 60 - 80  | Bakplaat          |
| Jamtaart                                     | 170                          | 2 | 165                | 2          | 30 - 40  | Cakevorm, Ø 26 cm |
| Biscuitgebak                                 | 170                          | 2 | 150                | 2          | 40 - 50  | Cakevorm, Ø 26 cm |
| Kerstkrans, verwarm de oven voor             | 160                          | 2 | 150                | 2          | 90 - 120 | Cakevorm, Ø 20 cm |
| Pruimentaart, verwarm de oven voor           | 175                          | 1 | 160                | 2          | 50 - 60  | Broodvorm         |
| Muffins, verwarm de oven voor                | 170                          | 3 | 150 - 160          | 3          | 20 - 30  | Bakplaat          |
| Muffins, twee ni-neaus, verwarm de oven voor | -                            | - | 140 - 150          | 2 en 4     | 25 - 35  | Bakplaat          |
| Muffins, drie niveaus, verwarm de oven voor  | -                            | - | 140 - 150          | 1, 3 en 5  | 30 - 45  | Bakplaat          |

| <br><b>CAKES</b> | <b>Boven- /onderwarmte</b><br> (°C) | <b>Hetelucht</b><br> (°C) |           |           |  (min) |                   |
|---|--|--|-----------|-----------|---|-------------------|
| Koekjes   | 140  | 3  | 140 - 150 | 3         | 25 - 45   | Bakplaat          |
| Koekjes, twee niveaus   | -  | -  | 140 - 150 | 2 en 4    | 35 - 40   | Bakplaat          |
| Koekjes, drie niveaus   | -  | -  | 140 - 150 | 1, 3 en 5 | 35 - 45   | Bakplaat          |
| Schuimgebakjes  | 120  | 3  | 120       | 3         | 80 - 100  | Bakplaat          |
| Schuimgebakjes, twee niveaus, verwarm de oven voor  | -  | -  | 120       | 2 en 4    | 80 - 100  | Bakplaat          |
| Broodjes, verwarm de oven voor  | 190  | 3  | 190       | 3         | 12 - 20   | Bakplaat          |
| Eclairs   | 190  | 3  | 170       | 3         | 25 - 35   | Bakplaat          |
| Eclairs, twee niveaus   | -  | -  | 170       | 2 en 4    | 35 - 45   | Bakplaat          |
| Taartjes  | 180  | 2  | 170       | 2         | 45 - 70   | Cakevorm, Ø 20 cm |
| Rijke vruchtencake  | 160  | 1  | 150       | 2         | 110 - 120   | Cakevorm, Ø 24 cm |

Verwarm de lege oven voor.

| <br><b>BROOD EN PIZZA</b> | <b>Boven- /onderwarmte</b><br> (°C) | <b>Hetelucht</b><br> (°C) |     |   |  (min) |   |
|--|--|--|-----|---|---|---|
| Witbrood, 1 - 2 stuks, 0,5 kg elk  | 190  | 1  | 190 | 1 | 60 - 70   | - |

| <br><b>BROOD EN PIZZA</b> | <b>Boven- /onder-warmte</b><br> (°C) | <b>Hetelucht</b><br> (°C) |           |            |  (min) |  |
|--|---|--|-----------|------------|---|---|
| Roggebrood,<br>voorverwarming is niet nodig  | 190   | 1  | 180       | 1          | 30 - 45   | Broodvorm   |
| Broodjes, 6 - 8 broodjes   | 190   | 2  | 180       | 2 (2 en 4) | 25 - 40   | Bakplaat  |
| Pizza  | 230 - 250   | 1  | 230 - 250 | 1          | 10 - 20   | Bakplaat / Braadpan   |
| Scones   | 200   | 3  | 190       | 3          | 10 - 20   | Bakplaat  |

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de taartvorm.

| <br><b>FLANS</b> | <b>Boven- /onderwarmte</b><br> (°C) | <b>Hetelucht</b><br> (°C) |           |   |  (min) |  |
|---|--|--|-----------|---|---|---|
| Pastataart, voorverwarming is niet nodig  | 200  | 2  | 180       | 2 | 40 - 50   |   |
| Hartige groentetaart, voorverwarming is niet nodig  | 200  | 2  | 175       | 2 | 45 - 60   |   |
| Quiches   | 180  | 1  | 180       | 1 | 50 - 60   |   |
| Lasagne   | 180 - 190  | 2  | 180 - 190 | 2 | 25 - 40   |   |
| Cannelloni  | 180 - 190  | 2  | 180 - 190 | 2 | 25 - 40   |   |

Gebruik de tweede rekstand.

Maak gebruik van het bakrooster.

| <br><b>VLEES</b> | <b>Boven- /onder-warmte</b><br> (°C) | <b>Hetelucht</b><br> (°C) |  (min) |  |
|---|---|--|---|---|
| Rundvlees   | 200   | 190  | 50 - 70   |   |

|  VLEES | Boven- /onderwarmte<br><br>(°C) | Hetelucht<br><br>(°C) | <br>(min) |
|---|--|--|--|
| Varkensvlees  | 180  | 180  | 90 - 120   |
| Kalfsvlees  | 190  | 175  | 90 - 120   |
| Engelse rosbief, rood   | 210  | 200  | 50 - 60  |
| Engelse rosbief, medium   | 210  | 200  | 60 - 70  |
| Engelse biefstuk, bien cuit   | 210  | 200  | 70 - 75  |

|  VLEES | Boven- /onderwarmte<br><br>(°C) |  | Hetelucht<br><br>(°C) |  | <br>(min) |
|---|--|---|--|---|--|
| Varkensbraadstuk, met zwoerd  | 180  | 2   | 170  | 2   | 120 - 150  |
| Varkensschenkel, 2 stuks  | 180  | 2   | 160  | 2   | 100 - 120  |
| Lamsbout  | 190  | 2   | 175  | 2   | 110 - 130  |
| Hele kip  | 220  | 2   | 200  | 2   | 70 - 85  |
| Hele kalkoen  | 180  | 2   | 160  | 2   | 210 - 240  |
| Hele eend   | 175  | 2   | 220  | 2   | 120 - 150  |
| Hele gans   | 175  | 2   | 160  | 1   | 150 - 200  |
| Konijn, in stukken gesneden   | 190  | 2   | 175  | 2   | 60 - 80  |
| Haas, in stukken gesneden   | 190  | 2   | 175  | 2   | 150 - 200  |
| Hele fazant   | 190  | 2   | 175  | 2   | 90 - 120   |

Gebruik de tweede rekstand.

|  <b>VIS</b> | Boven- /onder-warmte<br> (°C) | Hetelucht<br> (°C) |  (min) |
|--|--|---|---|
| Forel / Zeebrasem, 3 - 4 vissen  | 190  | 175   | 40 - 55   |
| Tonijn / Zalm, 4 - 6 filets  | 190  | 175   | 35 - 60   |

## Grill

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de vierde rekstand.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

|  <b>GRILLEN</b> |  (kg) |  (min)<br>1e kant |  (min)<br>2e kant |
|--|--|--|--|
| Ossenhaas, 4 stuks   | 0,8  | 12 - 15  | 12 - 14  |
| Biefstuk, 4 stuks  | 0,6  | 10 - 12  | 6 - 8  |
| Worstjes, 8  | -  | 12 - 15  | 10 - 12  |
| Varkenskoteletten, 4 stuks   | 0,6  | 12 - 16  | 12 - 14  |
| Halve kip, 2   | 1  | 30 - 35  | 25 - 30  |
| Kebabs, 4  | -  | 10 - 15  | 10 - 12  |
| Kippenborst, 4 stuks   | 0,4  | 12 - 15  | 12 - 14  |
| Hamburgers, 6  | 0,6  | 20 - 30  | -  |
| Visfilet, 4 stuks  | 0,4  | 12 - 14  | 10 - 12  |
| Geroosterde sandwiches, 4 - 6  | -  | 5 - 7  | -  |
| Geroosterd brood, 4 - 6  | -  | 2 - 4  | 2 - 3  |

## Turbo grill

Verwarm de lege oven voor.

Gebruik de eerste of tweede rekstand.

Om de baktijd te berekenen vermenigvuldigt u de tijd die in de onderstaande tabel wordt gegeven met de centimeters van de dikte van de filet.

|  <b>RUND-VLEES</b> |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Rosbief of ossenhaas, rood  | 190 - 200  | 5 - 6   |
| Rosbief of ossenhaas, medium  | 180 - 190  | 6 - 8   |

|  RUND-VLEES    |  (°C)   |  (min)   |  LAMS-VLEES       |  (°C)  |  (min)  |
|---|--|---|--|---|--|
| Rosbief of ossenhaas, gaar  | 170 - 180  | 8 - 10  | Lamsrugfilet, 1 - 1,5 kg   | 160 - 180   | 40 - 60  |
|  VARKENS-VLEES |  (°C)   |  (min)   |  GEVO-GELTE       |  (°C)  |  (min)  |
| Schouder / Nek / Hamlap, 1 - 1,5 kg   | 160 - 180  | 90 - 120  | Gevogelte, porties, 0,2 - 0,25 kg elk  | 200 - 220   | 30 - 50  |
| Karbonade / Spare ribs, 1 - 1,5 kg  | 170 - 180  | 60 - 90   | Halve kip, 0,4 - 0,5 kg elk  | 190 - 210   | 35 - 50  |
| Gehaktbrood, 0,75 - 1 kg  | 160 - 170  | 50 - 60   | Kip, haantje, 1 - 1,5 kg   | 190 - 210   | 50 - 70  |
| Varkensschenkel, voorgekookt, 0,75 - 1 kg   | 150 - 170  | 90 - 120  | Eend, 1,5 - 2 kg   | 180 - 200   | 80 - 100   |
|  KALFS-VLEES   |  (°C)   |  (min)   | Gans, 3,5 - 5 kg   | 160 - 180   | 120 - 180  |
| Geroosterd kalfsvlees, 1 kg   | 160 - 180  | 90 - 120  | Kalkoen, 2,5 - 3,5 kg  | 160 - 180   | 120 - 150  |
| Kalfsschenkel, 1,5 - 2 kg   | 160 - 180  | 120 - 150   | Kalkoen, 4 - 6 kg  | 140 - 160   | 150 - 240  |
|  LAMS-VLEES  |  (°C) |  (min) |  VIS (GE-STOOMD) |  (°C) |  (min) |
| Lamsbout / Geroosterd lamsvlees, 1 - 1,5 kg   | 150 - 170  | 100 - 120   | Hele vis, 1 - 1,5 kg   | 210 - 220   | 40 - 60  |

## Ontdooien

|           |         |           | Ontdooitijd (min.) |   |
|-----------|---------|-----------|--------------------|---|
| Kip       | 1       | 100 - 140 | 20 - 30            | Leg de kip op een omgekeerde onder-schotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| Vlees     | 1       | 100 - 140 | 20 - 30            | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.   |
|           | 0,5     | 90 - 120  |                    |   |
| Room      | 2 x 0,2 | 80 - 100  | 10 - 15            | Room kan ook met nog licht bevoren deeltjes goed worden geklopt.                                      |
| Forel     | 0,15    | 25 - 35   | 10 - 15            | -   |
| Aardbeien | 0,3     | 30 - 40   | 10 - 20            | -   |
| Boter     | 0,25    | 30 - 40   | 10 - 15            | -   |
| Taart     | 1,4     | 60        | 60                 | -   |

## Dehydrateren - Hetelucht

Bedeck de bakplaten met vetbestendig papier of bakpapier.

Voor een beter resultaat, stop de oven halverwege de droogtijd, open de deur en laat het een nacht afkoelen om het drogen af te ronden.

Gebruik de derde rekstand voor 1 bakplaat.

Gebruik de eerste en de vierde rekstand voor 2 bakplaten.

|           | GROEN-TEN |         | (°C) |       | (u) |
|-----------|-----------|---------|------|-------|-----|
| Bonen     |           | 60 - 70 |      | 6 - 8 |     |
| Paprika's |           | 60 - 70 |      | 5 - 6 |     |

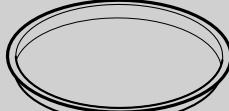
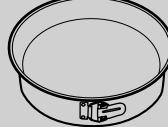
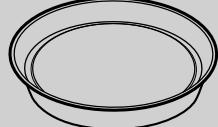
|              | GROEN-TEN |         | (°C) |       |
|--------------|-----------|---------|------|-------|
| Soepgroenten |           | 60 - 70 |      | 5 - 6 |
| Champignons  |           | 50 - 60 |      | 6 - 8 |
| Kruiden      |           | 40 - 50 |      | 2 - 3 |

Stel de temperatuur in op 60 - 70 °C.

|                 | FRUIT |  | (u)    |
|-----------------|-------|--|--------|
| Pruimen         |       |  | 8 - 10 |
| Abrikozen       |       |  | 8 - 10 |
| Schijfjes appel |       |  | 6 - 8  |
| Peren           |       |  | 6 - 9  |

## 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   | Ovenschotel   | Ovenschaaltjes  | Blik voor flanbodem  |
| Donker, niet-reflecterend<br>Diameter van 28 cm                                   | Donker, niet-reflecterend<br>Diameter van 26 cm                                   | Keramiek<br>8 cm diameter, 5 cm hoog  | Donker, niet-reflecterend<br>Diameter van 28 cm                                    |

## Warmelucht (vochtig)

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|---|---|---|---|--|
| Zoete broodjes,<br>16 stuks   | bakplaat of lekschaal   | 180   | 2   | 20 - 30  |
| Broodjes, 9<br>stuks  | bakplaat of lekschaal   | 180   | 2   | 30 - 40  |
| Pizza, bevroren,<br>0,35 kg   | rooster   | 220   | 2   | 10 - 15  |
| Koninginnenbrood<br>(opgerolde cake met<br>jam)                                   | bakplaat of lekschaal   | 170   | 2   | 25 - 35  |
| Brownie   | bakplaat of lekschaal   | 175   | 3   | 25 - 30  |
| Soufflé, 6 stuks  | keramieken vormpjes<br>op rooster   | 200   | 3   | 25 - 30  |
| Luchtige vlaai-   | flanform op rooster   | 180   | 2   | 15 - 25  |
| bodem   |   |   |   |  |
| Victoriantaart met<br>jamvulling  | ovenschaal op rooster   | 170   | 2   | 40 - 50  |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|--|---|---|
| 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   |
| Makarons, 24 stuks  | bakplaat of lekschaal   | 180  | 2   | 25 - 35   |
| 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 om-elet   | pizzavorm op rooster  | 200  | 3   | 25 - 30   |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg  | bakplaat of lekschaal   | 180  | 4   | 25 - 30   |

## Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

|  |                       |             |        | (°C)      | (min)   |                               |
|--|-----------------------|-------------|--------|-----------|---------|-------------------------------|
| Kleine cakes,<br>20 stuks per bakplaat | Boven- / onder-warmte | Bakplaat    | 3      | 170       | 20 - 30 | -                             |
| Kleine cakes,<br>20 stuks per bakplaat | Hetelucht             | Bakplaat    | 3      | 150 - 160 | 20 - 35 | -                             |
| Kleine cakes,<br>20 stuks per bakplaat | Hetelucht             | Bakplaat    | 2 en 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | -                             |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm           | Boven- / onder-warmte | Bak-rooster | 2      | 180       | 70 - 90 | -                             |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm           | Hetelucht             | Bak-rooster | 2      | 160       | 70 - 90 | -                             |
| Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm         | Boven- / onder-warmte | Bak-rooster | 2      | 170       | 40 - 50 | Warm de oven 10 minuten voor. |

|                                  |                       |                    |        | (°C)      | (min)  |  |
|----------------------------------|-----------------------|--------------------|--------|-----------|--|--|
| Biscuit-gebak, taart-vorm Ø26 cm | Hetelucht             | Bak-rooster        | 2      | 160       | 40 - 50  | Warm de oven 10 minuten voor.  |
| Biscuit-gebak, taart-vorm Ø26 cm | Hetelucht             | Bak-rooster        | 2 en 4 | 160       | 40 - 60  | Warm de oven 10 minuten voor.  |
| Zand-taart-deeg                  | Hetelucht             | Bakplaat           | 3      | 140 - 150 | 20 - 40  | -  |
| Zand-taart-deeg                  | Hetelucht             | Bakplaat           | 2 en 4 | 140 - 150 | 25 - 45  | -  |
| Zand-taart-deeg                  | Boven- / onder-warmte | Bakplaat           | 3      | 140 - 150 | 25 - 45  | -  |
| Geroosterd brood, 4 - 6 stuks    | Grill                 | Bak-rooster        | 4      | max.      | 2 - 3 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant | Warm de oven 3 minuten voor.   |
| Run-derburger, 6 stuks, 0,6 kg   | Grill                 | Rooster en lek-bak | 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. Warm de oven 3 minuten voor. |

# ONDERHOUD EN REINIGING



## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## Opmerkingen over schoonmaken



### Reinigings-middelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, 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, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



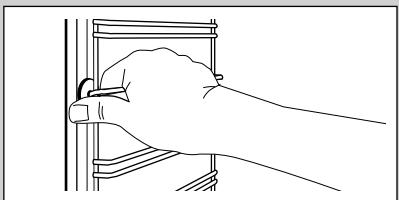
### Accessoires

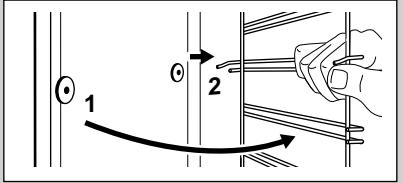
Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| <b>Stap 1</b> | Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.                     |   |
| <b>Stap 2</b> | Draai de schroef los. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand. |  |

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| <b>Stap 3</b> | Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.   |  |
| <b>Stap 4</b> | Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.<br>De borgpennen op de telescopiche geleiders moeten naar voren wijzen. |   |

## Hoe gebruikt u: Pyrolyse

Maak de oven schoon met Pyrolyse.



**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 Pyrolyse:                                      |   |   |
|--|---|---|
| Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld. | Verwijder alle accessoires uit de oven, behalve de inschuifrails en telescopiche geleiders. | Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. |

| <b>Stap 1</b>   | Stel de functie in:  - knippert.   |            |
|---|--|------------|
| <b>Stap 2</b>   | - druk hierop om de reinigingsmodus in te stellen.                           |            |
| Optie   | Reinigingsmodus  | Duur       |
| P1  | Licht reinigen   | 1 h        |
| P2  | Normaal reinigen   | 1 h 30 min |
| <b>Stap 3</b>   | - druk hierop om het reinigen te starten.                                    |            |
| <b>Stap 4</b>   | Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand. |            |
| <p><b>i</b> Tijdens het reinigen is de ovenlamp uit. De ovendeur blijft vergrendeld. De deur gaat open zodra de oven koud is.</p> <p>Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wordt de deur vergrendeld. Tot de ontgrendeling van de deur toont het display de balkjes van de warmte-indicator, . Draai de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand om de reiniging te stoppen voordat deze is voltooid.</p> |  |            |

### 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.

### Reinigingsherinnering

De oven herinnert u eraan wanneer u de oven moet reinigen met: pyrolytische reiniging.

PYR Knippert in het display gedurende 10 seconden na elke in- en uitschakeling van de oven.

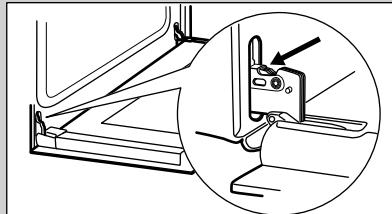
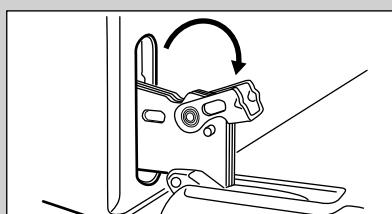
+,- - druk hier tegelijkertijd op om de herinnering uit te schakelen.

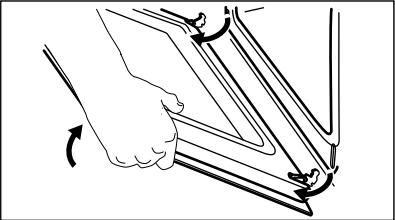
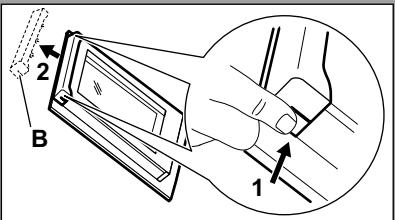
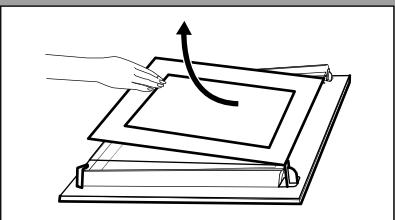
### Hoe te verwijderen en installeren: Deur

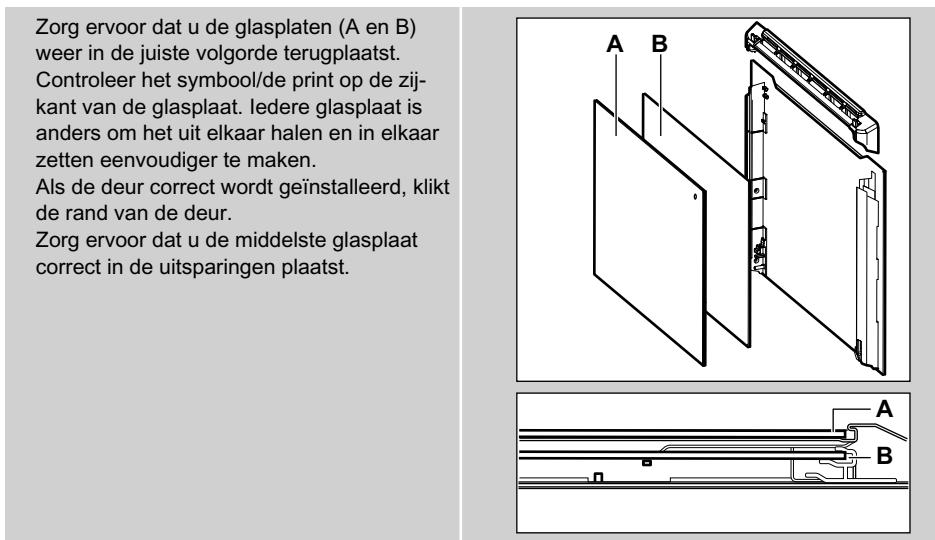
De ovendeur beschikt over drie glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.



**LET OP!** Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

|               |  |  |
|---------------|--|--|
| <b>Stap 1</b> | Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.  |    |
| <b>Stap 2</b> | Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.   |  |
| <b>Stap 3</b> | Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek. |  |
| <b>Stap 4</b> | Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.   |  |

|               |  |  |
|---------------|--|--|
| <b>Stap 5</b> | Deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vastpakken en naar binnen drukken om de klemsluiting te ontgrendelen.  |  |
| <b>Stap 6</b> | Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.  |  |
| <b>Stap 7</b> | Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Start bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift. |  |
| <b>Stap 8</b> | Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.  |  |
| <b>Stap 9</b> | Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.   |  |



## 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 stop-contact. | Plaats een doek op de bodem van de holte. |

## Achterlamp

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

## PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 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 gedactiveerd.           |
| De oven wordt niet warm.                      | De ovendeur is gesloten.                                 |

| De oven gaat niet aan of warmt niet op |                              |
|--|------------------------------|
| De oven wordt niet warm.               | De zekering is doorgeslagen. |
| De oven wordt niet warm.               | Het kinderslot staat uit.    |

| 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  |   | Andere problemen   |
|--|---|--|
| <b>Op het display verschijnt...</b>  | <b>Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...</b> |  |
| C3   | De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.        | Het apparaat is geactiveerd en wordt niet warm. De ventilator werkt niet.<br>Op het display verschijnt "Demo". |
| F102   | De ovendeur is gesloten.                                      |  |
| F102   | Het deurslot is niet kapot.                                   |  |
| 12:00  | Er is een stroomstoring opgetreden. Stel de dagtijd 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. |   |  |

| Andere problemen |   |
|------------------|---|
| <b>Probleem</b>  | <b>Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...</b> |

## Servicegegevens

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 aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

# ENERGIEZUINIGHEID

## Productinformatie- en productinformatieblad\*

|   |   |         |
|---|---|---------|
| Naam leverancier  | Essentiel B   |         |
| Modelidentificatie  | EFMP 105b 949498204<br>EFMP 105i 949498202<br>EFMP 105n 949498203 |         |
| Energie-efficiëntie-index   | 81.2  |         |
| Energie-efficiëntieklaasse  | A+  |         |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte | 0.93 kWh/cyclus   |         |
| Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hete-lucht          | 0.69 kWh/cyclus   |         |
| Aantal ruimten  | 1   |         |
| Warmtebron  | Elektriciteit   |         |
| Volume  | 72 l  |         |
| Soort oven  | Inbouwoven  |         |
|   | EFMP105b  | 33.2 kg |
| Massa   | EFMP105i  | 33.2 kg |
|   | EFMP105n  | 33.2 kg |

\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.

Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.

Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklaasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens, stoom-ovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

## Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het 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**

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer u 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 in de oven blijft koken.

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

### **Eten warm houden**

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

### **Warmelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

## **MILIEUBESCHERMING**

---

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

apparaten gemarkerd 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.

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 Sammelleiste 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.



#### \* 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.



Art. 8009194 / 8009196 / 8009203  
Ref. EFMP105n / EFMP105b / EFMP105i

FABRIQUÉ EN R.P.C. /  
Made in China / Fabricado en R.P.C. /  
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE

**essentiel**

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

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex