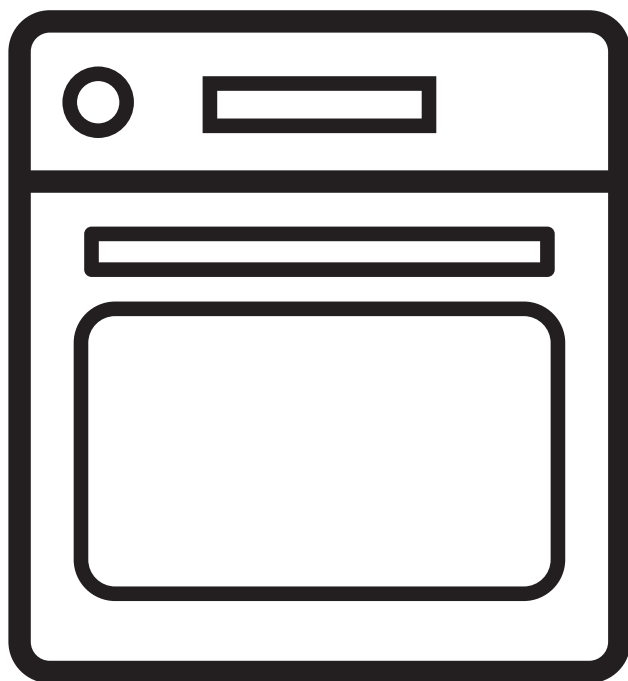


essentiel**b**

Oven / Four /



EFMP 581b2-EFMP 581i2-EFMP 581n2

Gebruiksaanwijzing / Notice D'utilisation /

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



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

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS80137
59811 Lesquin

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. MONTAGE	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
5. BEDIENINGSPANEEL.....	9
6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	10
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
8. KLOKFUNCTIES.....	15
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	16
10. EXTRA FUNCTIES.....	17
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	26
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	27
15. MENUSTRUCTUUR.....	28
16. MILIEUBESCHERMING.....	29

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

2 NEDERLANDS

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd

veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.

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

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	598 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	579 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	558 mm
Diepte van het apparaat	561 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	540 mm
Diepte met open deur	1007 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1100 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.

- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en 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 ²)
maximaal 1380	3x0.75
maximaal 2300	3x1
maximaal 3680	3x1.5

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

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

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

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

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

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

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

2.5 Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!

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

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, 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 zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden

beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

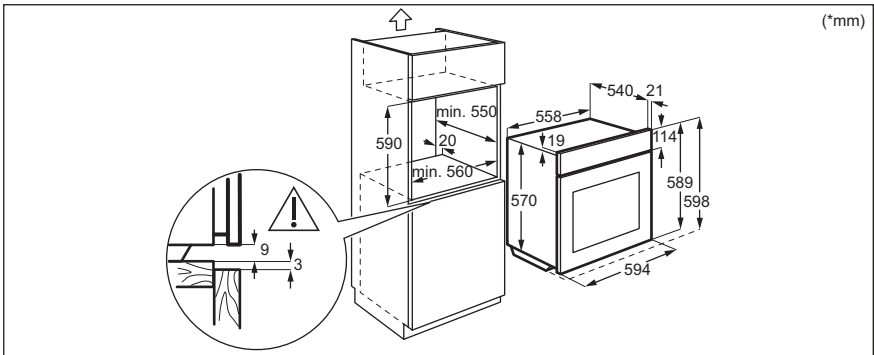
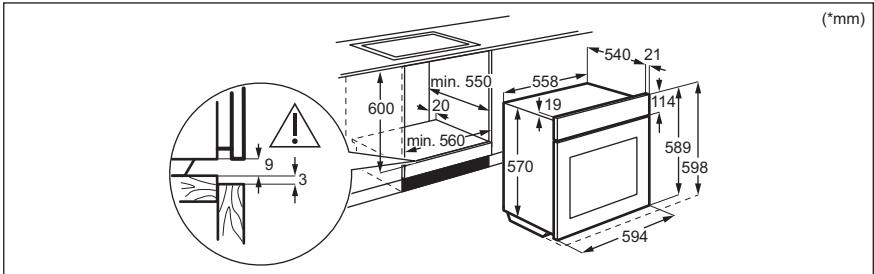
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. MONTAGE

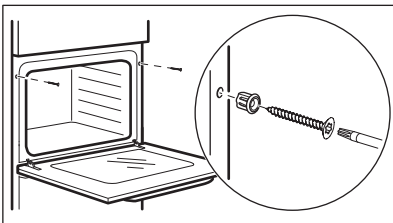
⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Inbouwen

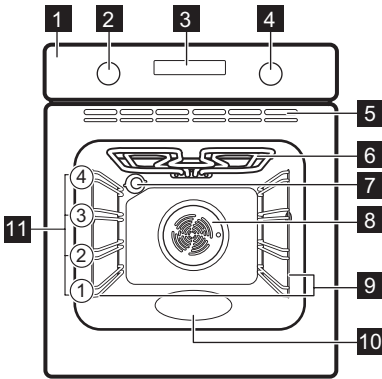


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 5 Luchtopeningen voor de koelventilator
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Uitsparing in de ovenruimte
- 11 Inzetniveaus

4.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Grill-/braadpan**

Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.

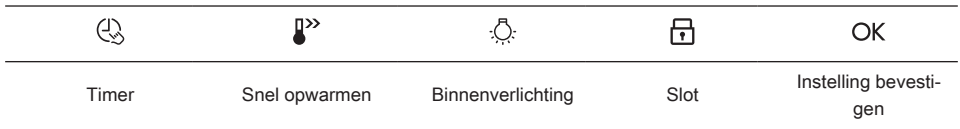
5. BEDIENINGSPANEEL

5.1 Verzonken knoppen

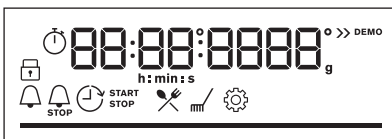
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

5.2 Overzicht bedieningspaneel

Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.



5.3 Display



Display met toetsfuncties.

Basisindicatoren



Blokkering



Kook- En Bakassis-
tent



Reinigen



Instellin-
gen



Snel opwarmen

Indicatielampjes timer



Kookwekker



Eindtijd



Uitsteltijd



Uptimer

Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd.
De balk is volledig rood wanneer de oven de in-
gestelde temperatuur bereikt.



6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:




00:00


Stel de tijd in. Druk op **OK**.


6.2 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1 Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Stap 2 Stel de maximale temperatuur in voor de functie: 
Laat de oven 1u werken.

Stap 3 Stel de maximale temperatuur in voor de functie: 
Laat de oven 15min werken.

 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

7. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.







7.1 Instellen: Verwarmingsfuncties





Stap 1 Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.

Stap 2 Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

 - ingedrukt houden om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Het is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

7.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.

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

7.3 Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens: IEC/EN 60350-1.

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

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







Voor de bereidingsinstructies raadpleegt u het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig). Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing raadpleegt u het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

7.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

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

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met: • Per gewicht

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
 	 	 <p>P1 - P...</p>	 <p>OK</p>

Open het menu.

Selecteer Kook- En
Bakassistent. Druk op
OK.

Selecteer de schaal.
Druk op **OK**.

Plaats de schaal in de
oven. Instelling bevesti-
gen.

7.5 Kook- En Bakassistent

Legenda



Per gewicht beschikbaar.



Verwarm het apparaat voor voordat je
begint met koken.
















Legenda




Lagerniveau.

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





	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
1	Filet, rauw (lang- zaam koken)		
2	Filet, gemid- deld (lage tempe- ratuur garen)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm dikke stuk- ken	2 ; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
3	Filet, gereed (lage temperatuur garen)		
4	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0.8 - 1.5kg; 4 cm dikke stuk- ken	2 ; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
5	Geroosterde varkenshals of schouder	1.5 - 2kg	2 ; braadschaal op bakrooster Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
6	Lende, vers	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm dikke stuk- ken	2 ; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
7	Spare ribs	2 - 3kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	2 ; braadschaal op bakrooster Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken.
8	Hele kip	1 - 1.5kg; vers	2 ; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
9	Kippenborst	180 - 200g per stuk	2 ; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
10	Vleesbrood	1kg	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.
11	Hele vis, gegrild	0.5 - 1kg per vis	 2; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
12	Visfilet	-	 2; stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
13	Cheesecake	-	 1; springvorm van 26 cm op bakrooster
14	Appeltaart	-	 1; taartvorm op bakrooster
15	Chocolade muffins	-	 3; muffinbakplaat op bakplaat
16	Broodcake	-	 2; broodvorm op bakrooster
17	Gebakken aardappelen	1kg	 2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
18	Kroketten, bevroren	0.5kg	 3; bakplaat
19	Patat, bevroren	0.75kg	 3; bakplaat
20	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5kg	 1; stoofschotel op bakrooster
21	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1 - 1.5kg	 1; stoofschotel op bakrooster
22	Verse pizza, dun	-	 1; bakplaat bedekt met bakpapier
23	Verse pizza, dik	-	 1; bakplaat bedekt met bakpapier
24	Quiche	-	 1; bakblik op bakrooster

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
25	Stokbrood / ciabatta / wit- brood	0.8kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Kookwekker	Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
 Kooktijd	Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
 Uitsteltijd	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 Uptimer	Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

8.2 Instellen: Klokfuncties

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

Instellen: Kookwekker

Stap 1



Druk op:

Op het display
verschijnt:

0:00



Stap 2



Stel de Kookwekker in

Stap 3



Druk op: OK.

De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Kooktijd

Stap 1



Kies een verwar-
mingsfunctie en stel
de temperatuur in.

Stap 2



Druk herhaalde-
lijk:

Op het display
verschijnt:

0:00



Stap 3



Stel de berei-
dingstijd in.

Stap 4



Druk op: OK.

De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Uitsteltijd

Stap 1



Selec-
teer de
verwar-
mings-
functie.

Stap 2



Druk her-
haaldelijk:

Het dis-
play
toont:
de dag-
tijd

STAR-
TEN

Stap 3



Stel de
starttijd in.

Stap 4



Druk op:
OK.

Op het
display
ver-
schijnt:
--:--

STOP

Stap 5



Stel de
eindtijd
in.

Stap 6



Druk op:
OK.

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

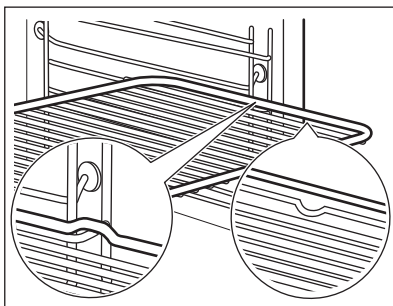
9.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het

rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

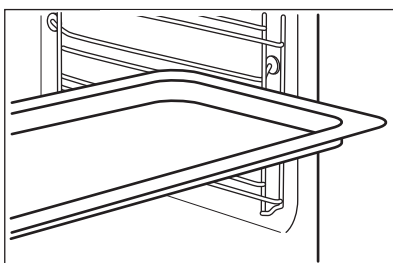
Bakrooster:

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



Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Blokkering

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

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.



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



– houd ingedrukt om het uit te schakelen.

 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

10.2 Automatische uitschakeling

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



(°C)



(u)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250

3

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

10.3 Koelventilator

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

11. AANWIJZINGEN EN TIPS

11.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

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

11.2 Warmelucht (vochtig)

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



(°C)



(min)

Zoete broodjes, 12 stuks

bakplaat of lekschaal

180

2

35 - 40

Broodjes, 9 stuks

bakplaat of lekschaal

180

2

35 - 40

Pizza, bevroren, 0,35 kg

rooster

220

2

35 - 40

Biscuitrol

bakplaat of lekschaal

170

2

30 - 40

Brownie

bakplaat of lekschaal

180

2

30 - 40

Soufflé, 6 stuks

keramieken vormpjes op rooster

200

3

30 - 40

Luchtige flanbodem

flanvorm op rooster

170

2

20 - 30






Victoriataart met jamvulling

ovenschaal op rooster

170

2

35 - 45

		 (°C)		 (min)
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	40 - 50
Sjaslied, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 35
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 40
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	30 - 45
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 40

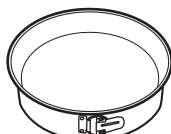
11.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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



Pizza pan

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm



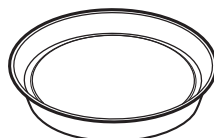
Ovenschaal

Donker, niet-reflecterend
Diameter van 26 cm



Ovenvormpjes

Keramik
8 cm diameter,
5 cm hoog










Blik voor flanbo-dem








Donker, niet-reflecterend
Diameter van 28 cm

11.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	150	25 - 35	-
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	3	150	20 - 30	Verwarm de oven voor op 10 min.
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	1 en 3	150	20 - 30	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	80 - 100	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90	-
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	160	30 - 40	Verwarm de oven voor op 10 min.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	30 - 40	Verwarm de oven voor op 10 min.
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	1 en 3	160	25 - 40	Verwarm de oven voor op 10 min.
Zandtaardeeg	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	150	20 - 30	-

						
				(°C)	(min)	
Zandtaart-deeg	Hetelucht	Bakplaat	2	150	20 - 30	-
Zandtaart-deeg	Hetelucht	Bakplaat	1 en 3	150	15 - 25	-
Toast	Grillen	Bakrooster	3	max.	5 - 7	Verwarm de oven voor totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grillen	Bakrooster en lekbak	3	max.	15 - 30	Plaats het rooster op het derde niveau en de lekbak op het tweede niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven voor op 10 min.

12. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmiddelen

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

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



Accessoires

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

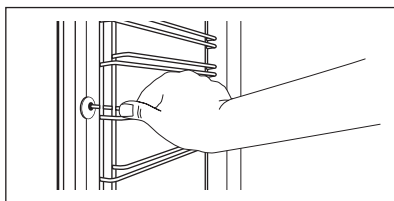
Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

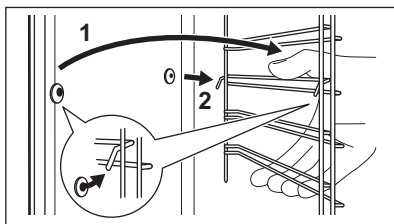
Stap 1 Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Stap 2 Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



Stap 3 Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.

Stap 4 Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.



12.3 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

LET OP!

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

Vóór de Pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Verwijder alle accessoires uit de oven.

Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Pyrolytische reiniging

Stap 1

Ga naar het menu: Reinigen .

Optie

Duur

C1 - Licht reinigen



2 uur

Stap 2

OK - druk hierop om het reinigen te starten.

Stap 3

Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

 Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .

Om de reiniging te stoppen voordat die is voltooid, draait u de knop voor de ovenfuncties naar de uit-stand.

Na afloop van het reinigen:


Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Maak de ruimte schoon met een zachte doek.

Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.

12.4 Reinigingsherinnering

De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.

 knippert na elke kooksessie gedurende 5 seconden op het display.

Om de herinnering uit te schakelen, voert u de in Menu en selecteert u Instellingen, Reinigingsherinnering.

12.5 Verwijderen en installeren: Deur

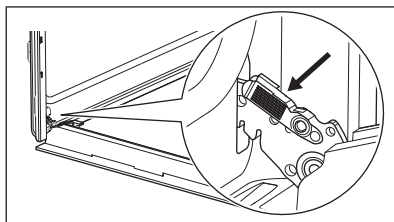
De ovendeur beschikt over vier glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

LET OP!

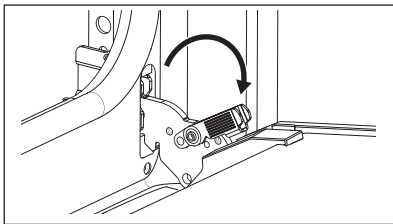
Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

Stap 1

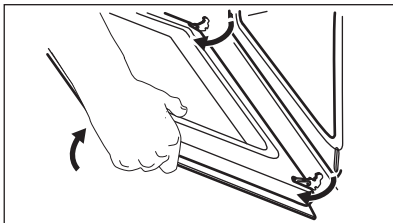
Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



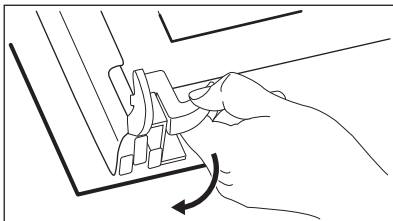
- Stap 2** Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



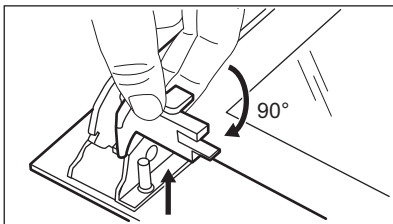
- Stap 3** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



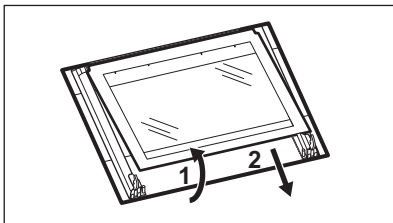
- Stap 4** Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond en ontgrendel het vergrendelingsstelsel om de glasplaten te verwijderen.



- Stap 5** Draai de bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



- Stap 6** Til de glasplaten één voor één eerst voorzichtig op en verwijder ze vervolgens. Begin bij de bovenste plaat.



- Stap 7** Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Stap 8

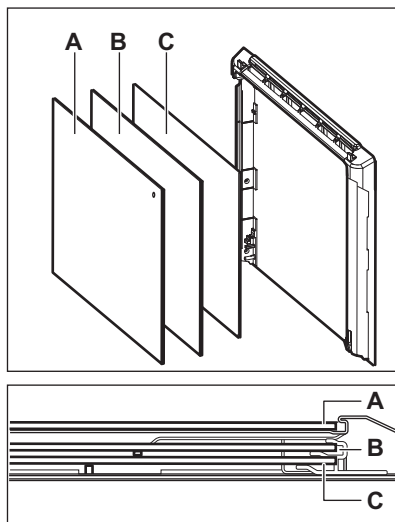
Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

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

Zorg ervoor dat je de glasplaten (A, B en C) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer het symbool/de print op de zijkant van de glasplaat. Iedere glasplaat is anders om het uit elkaar halen en in elkaar zetten eenvoudiger te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.

Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



12.6 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

Stap 2

Trek de oven uit het stopcontact.

Stap 3

Plaats een doek op de bodem van de holte.

Achterlamp

Stap 1

Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.

Stap 2

Reinig de glasafdekking.

Stap 3

Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Stap 4

Installeer het glazen deksel.

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat te doen als...

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

Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De deur van het apparaat is gesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Het slot is uitgeschakeld.

Onderdelen

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

Foutcodes

Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De deur van het apparaat is gesloten.
Err F102	Het deurslot is niet kapot.
00:00	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

13.2 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)


14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	Essentieel B	
Modelnummer	EFMP 581b2 944068376 EFMP 581i2 944068374 EFMP 581n2 944068375	
Energie-efficiëntie-index	81.7	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.94kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.67kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	65l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	EFMP 581b2	33.5kg
	EFMP 581i2	34.8kg
	EFMP 581n2	34.8kg

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

14.2 Energiebesparing

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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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







Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

15. MENUSTRUCTUUR

15.1 Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
				
 - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK .	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK .
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				

Menu-structuur te betreden

Kook- En Bakassistent 


Reinigen 

Instellingen 

Instellingen

01	Dagtijd	Wijzigen	02	Helderheid display	1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep 2 - Klik 3 - Geluid uit	04	Geluidsvolume	1 - 4
05	Uptimer	Aan/uit	06	Binnenverlichting	Aan/uit
07	Snel opwarmen	Aan/uit	08	Reinigingsherinnering	Aan/uit
09	Demofunctie	Activerings- code: 2468	10	Softwareversie	Controleren
11	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee			

16. MILIEUBESCHERMING

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

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

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.boulangier.com/info/assistance

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS80137
59811 Lesquin

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	30
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	32
3. INSTALLATION.....	36
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	37
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	37
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	38
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	39
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	43
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	45
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	46
11. CONSEILS.....	47
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	50
13. DÉPANNAGE.....	55
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	56
15. STRUCTURE DES MENUS.....	58
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	59

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	598 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	579 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	594 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	558 mm
Profondeur de l'appareil	561 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	540 mm
Profondeur avec porte ouverte	1007 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1100 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

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

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après

- le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

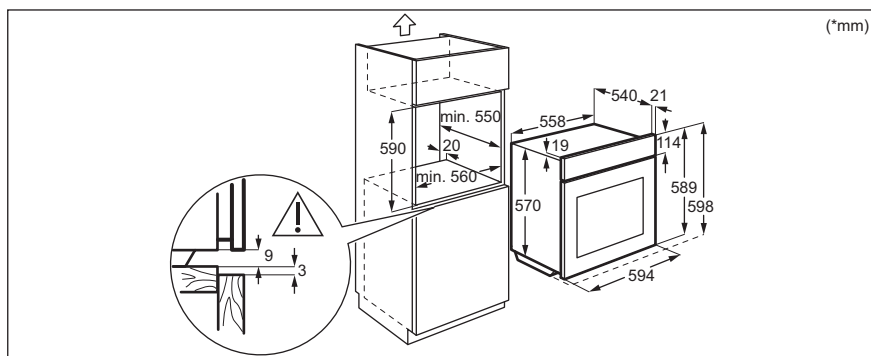
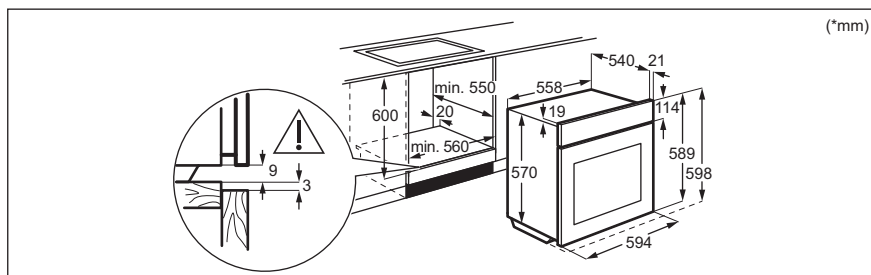
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. INSTALLATION

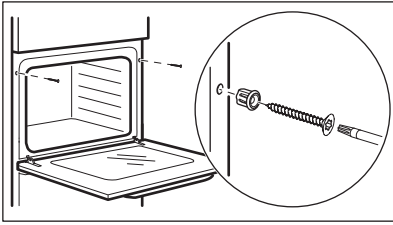
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

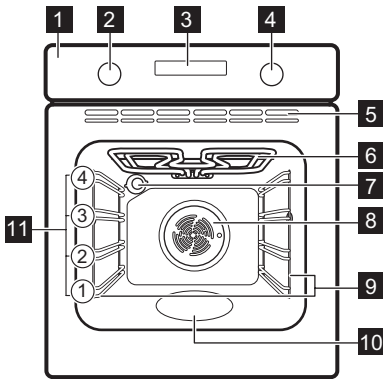


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande (pour la température)
- 5 Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6 Élément chauffant
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Bac de la cavité
- 11 Niveaux de la grille

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.

- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.





5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Manettes rétractables

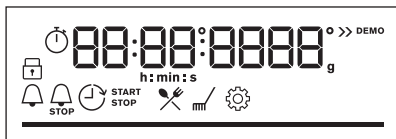
Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

5.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

				OK
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Verrouillage	Confirmez la configuration

5.3 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base

				
Touches Verrouil	Cuisson assistée	Nettoyage	Configurations	Préchauffage rapide

Voyants du minuteur

			
Minuteur	Fin de cuisson	Départ différé	Compteur

Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.



6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :



00:00


Réglez l'heure. Appuyez sur la touche


OK.


6.2 Préchauffage initial

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

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

Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 1 h.
----------------	---

Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 15 min.
----------------	--

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

7. UTILISATION QUOTIDIENNE


AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



7.1 Comment régler les Modes de cuisson









Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.
----------------	---

Étape 2	Tournez le bouton de commande pour régler la température.
----------------	---

 appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

7.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

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

7.3 Remarques sur : Chaleur Tourna- te Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes à la norme : IEC/EN 60350-1.

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

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tourna-
te Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».





7.4 Comment régler : Cuisson assistée

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

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

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

- Poids automatique

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

7.5 Cuisson assistée

Légende



Poids automatique disponible.







Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



















Légende











Niveau de grille.

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




	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
1	Filet, saignant (cuisson basse température)		
2	Filet, à point (cuisson basse température)	0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
3	Filet, bien cuit (cuisson basse température)		
4	Rôti de veau (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
5	Rôti de porc - collet ou épaule	1.5 - 2 kg	 2; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
6	Longe, fraîche	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  2; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
7	Travers	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2; plat à rôtir sur grille métallique Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat.
8	Poulet entier	1 - 1.5 kg ; frais	  2; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
9	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	 2; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.
10	Rôti haché	1 kg	  2; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.
11	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  2; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
12	Filet de poisson	-	 2; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.
13	Gâteau au fromage	-	 1;  moule à charnière de 26 cm sur grille métallique
14	Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur grille métallique
15	Muffins au chocolat	-	 3; plateau à muffin sur plaque de cuisson
16	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
17	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
18	Croquettes surgelées	0.5 kg	 3 ; plateau de cuisson
19	Pommes, surgelées	0.75 kg	 3 ; plateau de cuisson
20	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique
21	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique
22	Pizza fraîche, fine	-	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
23	Pizza fraîche, épaisse	-	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
24	Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur grille métallique
25	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0.8 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
 Minuteur	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
 Heure de cuisson	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

Fonctions de l'horloge

Application



Compteur

Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle

Étape 1



Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.

Étape 2



Réglez l'horloge.

Étape 3



Appuyez sur **OK**.

Comment régler Minuteur

Étape 1



Appuyez sur :

L'affichage indique :
0:00

Étape 2



Réglez la Minuteur

Étape 3



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Heure de cuisson

Étape 1



Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :
0:00

STOP

Étape 3



Réglez le temps de cuisson.










Étape 4




Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2		Étape 3	Étape 4		Étape 5	Étape 6
		L'affichage indique : l'heure actuelle			L'affichage indique : --:--		
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 	 DÉ-MAR-RER	Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK .	 AR-RÊTER	Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK .

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

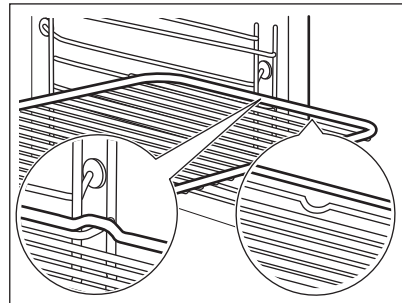
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

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

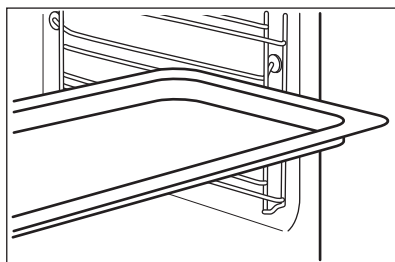
Grille métallique:

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



Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Touches Verrouil

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

Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

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



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



- maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

10.2 Arrêt automatique

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



(°C)

30 - 115



(h)

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)

250



(h)

3

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

10.3 Ventilateur de refroidissement

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

11. CONSEILS

11.1 Recommandations de cuisson








Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.


Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

11.2 Chaleur Tournante Humide

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

		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Petits pains, 9 pié- ces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	35 - 40
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	30 - 40
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	170	2	20 - 30
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 45
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45

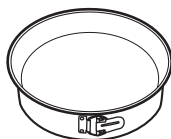
		 (°C)		 (min)
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	40 - 50
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 35
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	40 - 45
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 40
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	30 - 45
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 40

11.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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



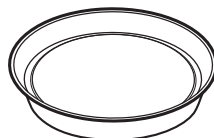
Plaque à pizza



Plat de cuisson



Ramequins



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

Sombre, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm







Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur








Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm

11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	150	25 - 35	-
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150	20 - 30	Préchauffez le four pendant 10 min.
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	1 et 3	150	20 - 30	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	80 - 100	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	160	30 - 40	Préchauffez le four pendant 10 min.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	30 - 40	Préchauffez le four pendant 10 min.

				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	1 et 3	160	25 - 40	Préchauffez le four pendant 10 min.
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	150	20 - 30	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2	150	20 - 30	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	1 et 3	150	15 - 25	-
Pain grillé	Gril	Grille métallique	3	max.	5 - 7	Préchauffez le four jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	3	max.	15 - 30	Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèche-frite sur le deuxième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 min.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

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



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment retirer : Supports de grille

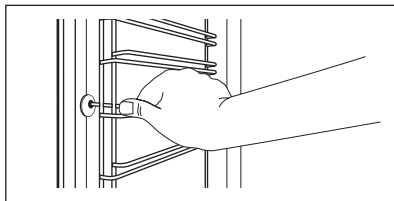
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2

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

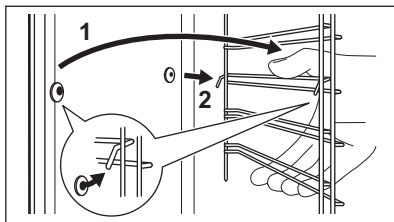


Étape 3

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

Étape 4

Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.



12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.



ATTENTION!

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

Avant le Nettoyage par pyrolyse :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Retirez les accessoires .

Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Nettoyage par pyrolyse

Étape 1

Ouvrez le menu : Nettoyage  .

Option

Durée

C1 - Nettoyage léger



2 h

Étape 2

OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.

Étape 3

Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

 Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique :  .
Pour arrêter le nettoyage avant qu'il ne s'achève, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Une fois le nettoyage terminé :


Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.

Retirez les résidus du fond de la cavité.

12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

 clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.

Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

12.5 Comment démonter et installer : Couvercle

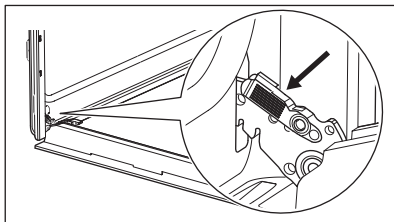
La porte du four dispose de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

⚠ ATTENTION!

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

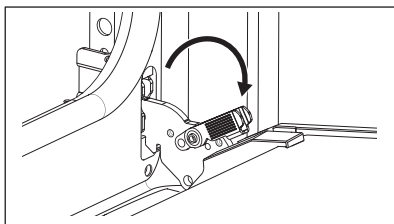
**Éta-
pe 1**

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



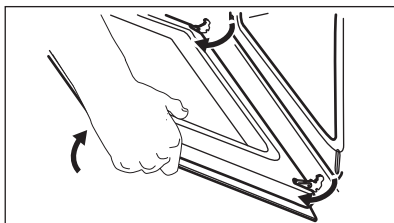
**Étape
2**

Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



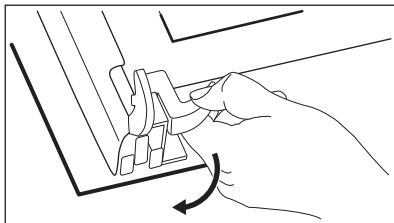
**Éta-
pe 3**

Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



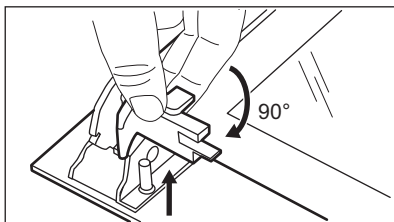
**Éta-
pe 4**

Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre.



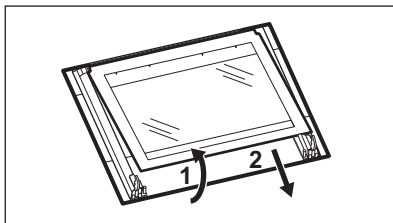
**Éta-
pe 5**

Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



Étape 6

Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.



Étape 7

Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Étape 8

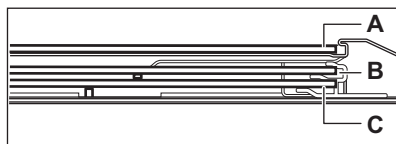
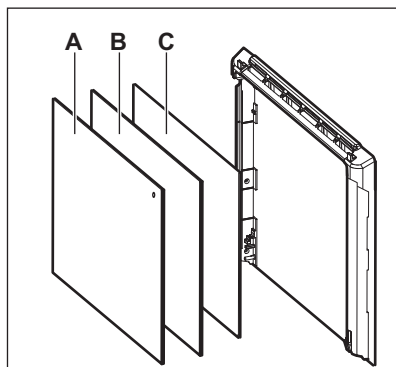
Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

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

Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

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



12.6 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

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

Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe arrière

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

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

L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.

Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage est éteint.	La Chaleur Tournante Humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

13.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (SN)

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Essentiel B
--------------------	-------------

Identification du modèle	EFMP 581b2 944068376	
	EFMP 581i2 944068374	
	EFMP 581n2 944068375	
Indice d'efficacité énergétique	81.7	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.94kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.67kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	65l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EFMP 581b2	33.5kg
	EFMP 581i2	34.8kg
	EFMP 581n2	34.8kg
IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.		

14.2 Économie d'énergie



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

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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







Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.


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

15. STRUCTURE DES MENUS

15.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
				
 - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur OK .	Sélectionnez la configuration.	OK - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK .
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .				

Structure du Menu

Cuisson assistée 


Nettoyage 


Configurations 

Configurations

01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt	06	Eclairage four	Marche / Arrêt
07	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt	08	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
09	Mode démo	Code d'activation : 2468	10	Version du logiciel	Contrôle
11	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



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

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

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

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

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



Protection de l'environnement

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

Protection of the environment

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

Protección del medio ambiente

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

Umweltschutz

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

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid 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 (kassicket 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: Recycle'n Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.

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

essentiel



Art. 8010294; 8010295; 8010293
Ref. EFMP 581b2-EFMP 581i2-EFMP 581n2

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

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

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

867376703-B-212023

