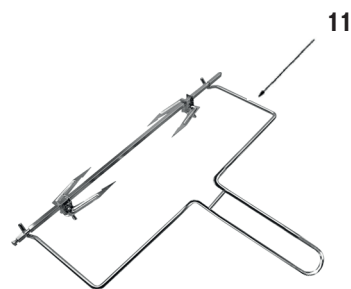
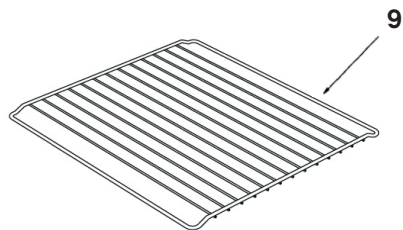
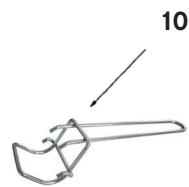
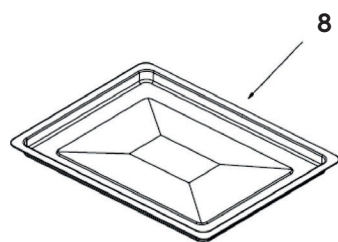
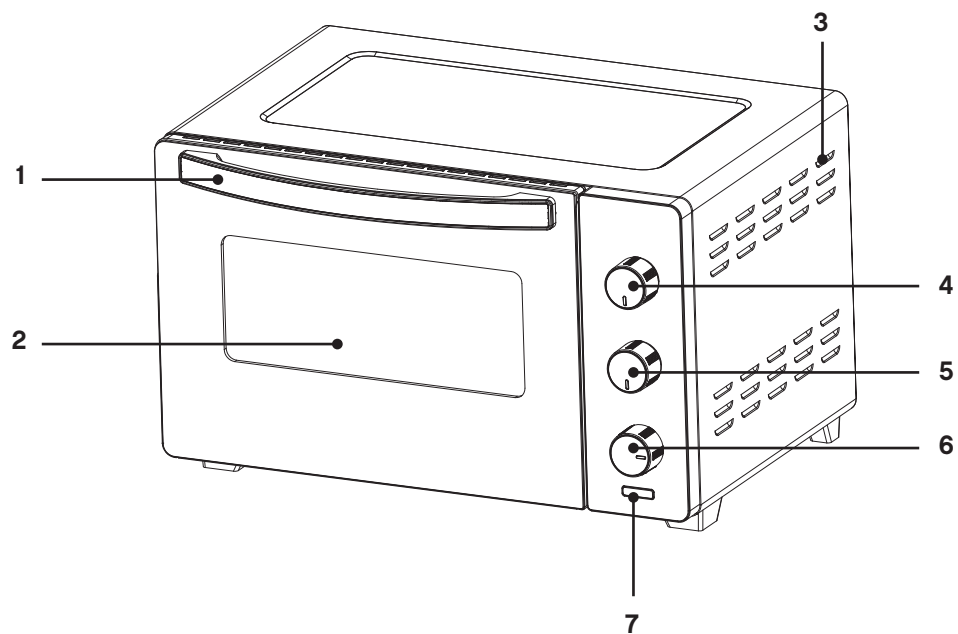


essentiel 

Mini four / Mini oven /
Minihorno / Mini-Backofen /
Mini-oven
EFP453P



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



| | FR | EN | ES | DE | NL |
|-----------|--|-------------------------------|--|-------------------------|--------------------------------|
| 1 | Poignée | Handle | Tirador | Griff | Handgreep |
| 2 | Porte | Door | Puerta | Tür | Deur |
| 3 | Orifices de ventilation | Vents | Orificios de ventilación | Lüftungsöffnungen | Ventilatieopeningen |
| 4 | Bouton thermostat | Temperature control button | Botón del termostato | Thermostatknopf | Thermostaatknop |
| 5 | Bouton de sélection du mode de cuisson | Cooking mode selection button | Botón de selección del modo de cocción | Backmodus-Auswahlknopf | Selectieknop voor de kookmodus |
| 6 | Bouton minuterie | Timer button | Botón del temporizador | Zeitschaltungsknopf | Timerknop |
| 7 | Témoin lumineux de fonctionnement | Power-on indicator light | Luz de funcionamiento | Betriebskontrollleuchte | Controlelampje voor de werking |
| 8 | Lèchefrite | Drip pan | Bandeja | Auffangschale | Druipplaat |
| 9 | Grille métallique | Wire rack | Parrilla metálica | Metallgitter | Metalen rooster |
| 10 | Poignée | Handle | Tirador | Griff | Handgreep |
| 11 | Tournebroche | Rotisserie shaft holder | Asador giratorio | Drehspieß | Draaispit |

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la FIABILITÉ, à la FACILITÉ D'USAGE et au DESIGN de nos produits. Nous espérons que ce mini four vous donnera entière satisfaction.

votre produit

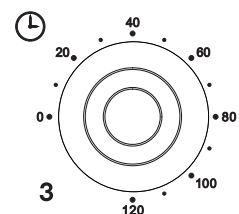
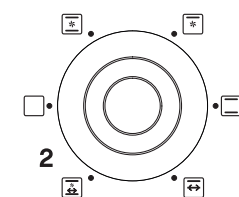
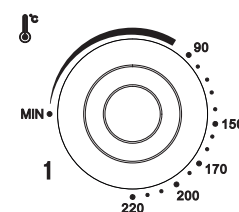
Contenu de la boîte

- 1 mini four
- 1 grille
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche
- 1 poignée
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Capacité 45 L
- Puissance : 2000 watts
- Minuterie : 120 minutes
- Convection naturelle, chaleur brassée, rôtissoire
- Porte abattante
- Commandes mécaniques
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cuisson
- Dimensions (L X P X H) : 56,8 x 42,1 x 35,6 cm
- Cordon alimentation : 90 cm

Description du bandeau de commandes



1) Bouton de sélection de la température (thermostat) :

Sélectionnez une température de cuisson comprise entre 90 et 220°C.

2) Bouton de sélection du mode de cuisson :

| | | |
|--|---|---|
| | Arrêt | L'appareil ne fonctionne pas. |
| | Voûte et sole + Ventilation | Les résistances supérieures et inférieures fonctionnent, cuisson avec chaleur brassée. |
| | Voûte + Ventilation | Les résistances supérieures fonctionnent, cuisson avec chaleur brassée. |
| | Voûte et sole | Les résistances supérieures et inférieures fonctionnent. |
| | Voûte + Tournebroche | Les résistances supérieures et le tournebroche fonctionnent. |
| | Voûte + Sole + Tournebroche + Ventilation | Le tournebroche et les résistances supérieures et inférieures fonctionnent, cuisson avec chaleur brassée. |

3) Bouton minuterie :

Sélectionnez un temps de cuisson en minutes jusqu'à 120 minutes.

Position « 0 » : le four est à l'arrêt.

4) Témoin lumineux de fonctionnement :

Ce témoin est allumé lorsque la minuterie est enclenchée et que le four fonctionne.

Ne laissez jamais une cuisson en cours sans surveillance !

Un signal sonore vous avertit de la fin de la cuisson puis, le four s'éteint automatiquement.

avant la première utilisation

- Lavez tous les accessoires amovibles du four avec une éponge douce (non abrasive) et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement tous les accessoires complètement. Remplacez la grille métallique dans le four.
- Chauffez le four à température maximale pendant environ 15 minutes pour éliminer l'odeur d'emballage qui peut demeurer après l'expédition.
- Il est normal qu'une odeur particulière ainsi qu'un peu de fumée se dégagent de l'appareil lors des premières utilisations. Ce phénomène se résorbera rapidement.

utilisation

Comment cuire au four

1. Branchez l'appareil à une prise terre.
2. Ouvrez la porte du four et placez la grille métallique ou la lèchefrite sur le niveau de votre choix.
3. Placez le récipient de cuisson au centre de la grille métallique.
4. Fermez la porte du four.
5. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur la position désirée.
6. Placez le bouton de sélection de la température sur la température que vous souhaitez (référez-vous à la recette de cuisine).
7. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
8. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson. Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant le bouton minuterie sur « 0 ».

Cuisson avec chaleur brassée

Grâce au ventilateur situé au fond de la cavité, l'air chaud circule dans la totalité du four, la chaleur est donc mieux répartie et la cuisson est plus uniforme.

Mode gril (voûte)

Idéal pour les **gratins** et les **toasts**. Les résistances supérieures fonctionnent.

1. Placez la grille métallique au niveau supérieur.
2. Placez les toasts ou un autre plat sur la grille métallique.
3. Fermez la porte du four.
4. Placez le bouton de sélection des modes sur la position « voûte + ventilation ».
5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
6. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson.

Modes cuisson traditionnelle (voûte + sole) ou

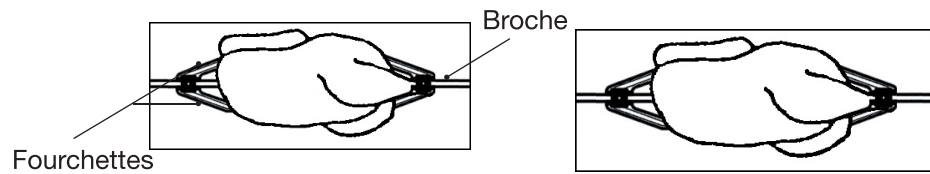
Mode adapté à **toutes les cuissons**. Idéal pour toutes les préparations et, en particulier, pour la cuisson des viandes. Ce mode nécessite souvent un préchauffage.

1. Placez la grille métallique au deuxième niveau en partant du bas (soit au milieu).
2. Placez le plat sur la grille métallique.
3. Fermez la porte du four.
4. Placez le bouton de sélection des modes sur la position « voûte + sole ».
5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
6. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson.

Cuisson au Tournebroche ou

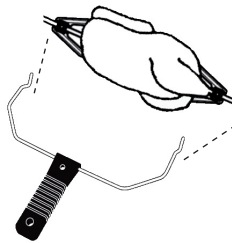
Idéal pour rôtir à la broche des poulets, des volailles... Pour ce mode de cuisson, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

1. **Ficelez toujours la pièce à rôtir avant de l'embrocher. La pièce à rôtir ne doit pas peser plus de 4,5 kg.**



2. Insérez une des fourchettes sur la broche. Embrochez la pièce à rôtir puis, insérez la deuxième fourchette. Centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
3. Insérez le tournebroche dans les encoches prévues à cet effet de part et d'autre de la cavité (placez la pointe de la broche dans le trou du côté droit puis, posez le tournebroche sur le support vissé à la cavité sur le côté gauche).
4. Placez le plat lèchefrites en bas au-dessus de la résistance.
5. Fermez la porte en la laissant entrebâillée (à moitié ouverte).
6. Placez le bouton de sélection des modes sur la position « Tournebroche ».
7. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
8. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.
9. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson.

En fin de cuisson, retirez le tournebroche du four : positionnez les extrémités métalliques de la poignée sous la broche comme indiqué sur le schéma ci-contre. Soulevez d'abord la broche du côté gauche pour l'extraire du support et tirez-la légèrement vers vous. Retirez ensuite prudemment la broche du côté droit, puis sortez-la du four.



ATTENTION : En fin de cuisson, le four sera très chaud ! Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le tournebroche afin de ne pas vous brûler.

1. Placez le tournebroche dans un plat ou sur une surface résistante à la chaleur (planche à découper par exemple). Attendez quelques instants avant de retirer les fourchettes de la broche et de découper la pièce rôtie (des projections de matière grasse brûlante pourraient se produire).

2. Dévissez les vis des fourchettes et faites glisser la pièce rôtie par l'une des extrémités.

les accessoires

- La **lèchefrite anti-adhérente** peut être utilisée comme plat de cuisson (par exemple pour la cuisson des pommes de terre, des saucisses, etc.). Dans ce cas, posez ce plat sur la grille métallique ; ne posez jamais la lèchefrite directement sur les résistances chauffantes ! Elle dispose d'un revêtement anti-adhérent (téflon) pour éviter aux aliments de coller et faciliter le nettoyage. La lèchefrite peut aussi être utilisée comme bac récupérateur (des jus ou graisses de cuisson). Dans ce cas, insérez-la au premier niveau en partant du bas.
- La **grille métallique** sert à poser les plats dans le four pour toutes les cuissons.
- La grille métallique et la lèchefrite ne doivent jamais être positionnés au niveau supérieur du four. Cette partie supérieure à l'ampoule n'est pas un gradin.
- Le **tournebroche** sert à rôtir des pièces de viande ou volailles sur tous les côtés. Reportez-vous au paragraphe « Cuisson au Tournebroche » pour son utilisation détaillée.

nettoyage

- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil et ses accessoires avant de les nettoyer.
- N'immergez jamais le câble d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Les accessoires

Nettoyez la **grille métallique**, la **lèchefrite** et la grille du **Tournebroche** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement. Ne placez pas ces accessoires au lave-vaisselle.

La porte vitrée

Nettoyez la porte de votre four avec une éponge douce humide et de l'eau savonneuse. Séchez et essuyez soigneusement avec un chiffon doux.

- Attention : N'utilisez pas de détergents pour vitres en vaporisateur.

L'intérieur du four

Utilisez une éponge douce imbibée de produit vaisselle. Rincez et laissez sécher à l'air libre (porte du four ouverte).

- Nettoyez l'intérieur du four régulièrement. Ne laissez pas les graisses et autres résidus alimentaires s'accumuler.
- N'utilisez pas de détergents et de tampons abrasifs (grattoirs) ou d'ustensiles pointus ou coupants pour nettoyer le four : vous risqueriez de le rayer.

L'extérieur du four

Utilisez une éponge douce imbibée d'un peu de produit vaisselle ; rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du four par ses ouvertures de ventilation.

You have just purchased an Essentiel b branded product and we thank you for your purchase. We pay particular attention to the RELIABILITY, EASE-OF-USE and DESIGN of our products.

We hope that this mini-oven will give you complete satisfaction.

your product

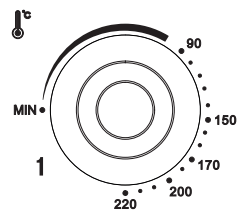
Box contents

- 1 mini-oven
- 1 wire rack
- 1 drip pan
- 1 rotisserie shaft holder
- 1 handle
- 1 user manual

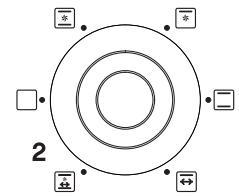
Technical features

- Capacity 45 L
- Power 2000 watts
- 120-minute timer
- Natural convection, distributed heat, rotisserie
- Drop-down door
- Mechanical controls
- Interior light
- Audible signal at the end of the cooking
- Dimensions (L x D x H): 56.8 x 42.1 x 35.6cm
- Power cord: 90cm

Description of the control panel

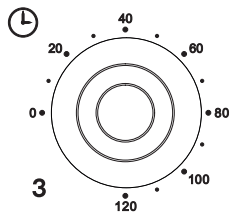


1) Temperature control knob (thermostat):
Select a cooking temperature between 90 and 220°C.



2) Cooking mode selection button:

| | | |
|--|-------------------------------|---|
| | Stop | The appliance is not working. |
| | Top and bottom + Fan | The upper and lower heating elements are on, cooking with distributed heat. |
| | Top + Fan | The upper heating element is on, cooking with distributed heat. |
| | Top and bottom | The upper and lower heating elements are on. |
| | Top + Rotisserie | The upper heating element is on and the rotisserie is working. |
| | Top + Bottom + Rotisserie Fan | The rotisserie and the upper and lower heating elements are working, cooking with distributed heat. |



3) Timer button:
Select a cooking time in minutes up to 120 minutes.
Position "0": the oven is switched off.

4) Power-on indicator light:
This light is on when the timer is on and the oven is running.
Never leave something cooking while unsupervised!
An audible signal warns you when the cooking has finished, and the oven switches off automatically.

getting started

- Wash all removable oven accessories with a soft sponge (non-abrasive) and some mild detergent (e.g. washing-up liquid). Rinse with clean water, and carefully and thoroughly dry all the accessories. Place the wire rack back in the oven.

- Heat the oven to maximum temperature for about 15 minutes to remove the packaging odour that may subsist after shipping.

- It is normal for a strange odour and a little smoke to emerge from the appliance when it is used for the first few times. This will soon disappear.

use

How to use the oven for cooking

- Connect the appliance to a earthed outlet.
- Open the oven door and place the wire rack or drip pan on the level of your choice.
- Place the dish in the centre of the wire rack.
- Close the oven door.
- Place the cooking mode selection button to the required position.
- Set the temperature selection knob to the temperature you want (check the recipe).
- Select a cooking time using the timer button. The indicator light comes on.
- An audible signal warns you that it has finished cooking. You can stop cooking at any time by turning the timer button back to "0".

Cooking with distributed heat

Thanks to the fan located at the bottom of the cavity, the hot air circulates throughout the oven, the heat is therefore better distributed and the cooking is more uniform.

Grill mode (top)

Ideal for **gratins** and **canapés**. The upper heating element is on.

1. Place the wire rack on the upper level.
2. Place the canapés or other dish on the wire rack.
3. Close the oven door.
4. Turn the mode selection button to the "top + fan" position.
5. Select a temperature using the temperature control knob.
6. Select a cooking time using the timer button. The power-on indicator light comes on. Cooking begins.
7. An audible signal warns you that it has finished cooking.

Traditional cooking modes (top + bottom) or

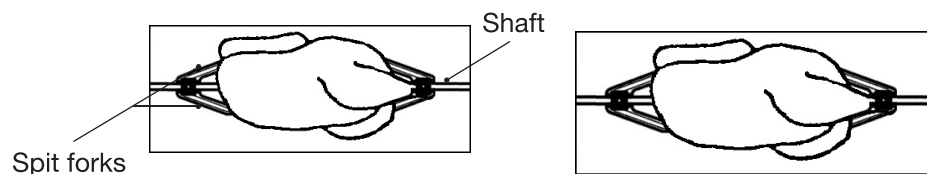
Mode suitable for **all types of cooking**. Ideal for every dish, including meat dishes. This mode often requires preheating.

1. Place the wire rack on the second level from the bottom (i.e. in the middle).
2. Place the dish on the wire rack.
3. Close the oven door.
4. Turn the mode selection button to the "top + bottom" position.
5. Select a temperature using the temperature control knob.
6. Select a cooking time using the timer button. The indicator light comes on. Cooking begins.
7. An audible signal warns you that it has finished cooking.

Cooking with the Rotisserie or

Ideal for spit roasting chickens, poultry, etc. For this cooking method, you do not have to preheat the oven.

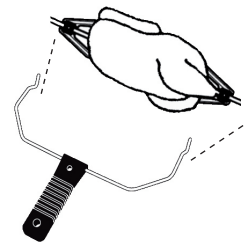
1. **Always tie the piece of meat to be roasted, before skewering it. The piece of meat to be roasted should not weigh more than 4.5 kg.**



2. Insert one of the spit forks onto the shaft. Skewer the piece of meat to be roasted and then insert the second spit fork. Centre and tighten by tightening the screws of the two spit forks.
3. Insert the shaft in the notches provided on either side of the cavity (place the tip of the shaft into the hole on the right side, and then lay the shaft on the holder that is screwed to the cavity on the left side).
4. Place the drip pan underneath, above the heating element.
5. Close the door, while leaving it ajar (half open).
6. Turn the mode selection button to the "Rotisserie" position.
7. Select a temperature using the temperature control knob.
8. Select a cooking time using the timer button. The indicator light comes on. Cooking begins.
9. An audible signal warns you that it has finished cooking.

At the end of cooking, remove the rotisserie shaft from the oven:

position the metal ends of the shaft handle under the shaft as shown in the diagram opposite. Start by lifting the shaft on the left side out of the holder and pull it slightly towards you. Then carefully remove the shaft from the right side and take it out of the oven.



IMPORTANT: At the end of cooking, the oven will be very hot! Use oven mitts to handle the rotisserie shaft to avoid any burns.

1. Place the rotisserie shaft in a dish or on a heat-resistant surface (e.g. cutting board). Wait a few moments before removing the spit forks from the shaft and cutting the roast (hot fat may spatter).
2. Loosen the screws of the spit forks and slide the roast off one end of the shaft.

accessories

- The **non-stick drip pan** can be used as a baking dish (e.g. for cooking potatoes, sausages, etc.) In this case, place this dish on the wire rack; never place the drip pan directly on the heating elements! It has a non-stick coating (Teflon) to prevent food from sticking and to facilitate cleaning. The drip pan can also be used as a collector tray (for cooking juices or fats). In this case, insert it at the lowest level.
- The **wire rack** is used to place the dishes in the oven for every type of cooking.
- The wire rack and drip pan must never be positioned at the top of the oven. This upper section above the bulb is not meant to be used.
- The **rotisserie** is for roasting pieces of meat or poultry on all sides. Go to the section on "Rotisserie Cooking" for more details.

cleaning

- Unplug the appliance from the power outlet and leave it and its accessories to cool before cleaning them.
- Never immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.

Accessories

Clean the **wire rack**, **drip pan** and **Rotisserie** grill with a soft sponge and hot water, and some washing-up liquid. Rinse with clean water and dry thoroughly. Do not put these accessories in the dishwasher.

Glass door

Clean the oven door with a soft damp sponge and soapy water. Dry and wipe thoroughly with a soft cloth.

- Warning: Do not use spray glass cleaners.

Interior of the oven

Use a soft sponge soaked in washing-up liquid. Rinse and leave to air dry (oven door open).

- Clean the inside of the oven regularly. Do not allow fat and other food residues to accumulate.
- Do not use detergents and abrasive pads (scrapers) or sharp or pointed utensils to clean the oven: you could scratch it.

Outside of the oven

Use a soft sponge soaked in washing-up liquid; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

- Make sure that water does not get inside the oven through its vents.

Acaba de adquirir un producto de la marca Essentiel b y se lo agradecemos. Prestamos mucha atención a la FIABILIDAD, a la FACILIDAD DE USO y al DISEÑO de nuestros productos.

Esperamos que este minihorno sea de su entera satisfacción.

Su producto

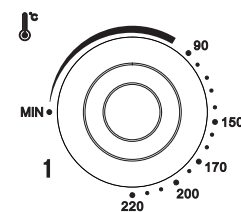
Contenido de la caja

- 1 minihorno
- 1 parrilla
- 1 bandeja
- 1 asador giratorio
- 1 tirador
- 1 instrucciones de uso

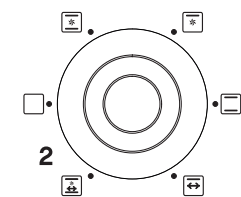
Características técnicas

- Capacidad 45 litros
- Potencia 2000 vatios
- Temporizador 120 minutos
- Convección natural, calor ventilado, asador
- Puerta abatible
- Controles mecánicos
- Iluminación interior
- Señal acústica de final de cocción
- Dimensiones (ancho x profundidad x altura): 56,8 x 42,1 x 35,6 cm
- Cable de alimentación: 90 cm

Descripción del panel de mandos

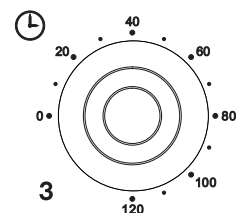


1) Botón de ajuste de la temperatura (termostato): Seleccione una temperatura de cocción entre 90 y 220 °C.



2) Botón de selección del modo de cocción:

| | | |
|--|--|---|
| | Apagado | El aparato no funciona. |
| | Calor superior e inferior + Ventilación | Funcionan las resistencias superiores e inferiores y se cocina con calor ventilado. |
| | Calor superior + Ventilación | Funcionan las resistencias superiores y se cocina con calor ventilado. |
| | Calor superior e inferior | Funcionan las resistencias superiores e inferiores. |
| | Calor superior + asador giratorio | Funcionan las resistencias superiores y el asador giratorio. |
| | Calor superior + Calor inferior + Asador giratorio + Ventilación | Funcionan el asador giratorio y las resistencias superiores e inferiores y se cocina con calor ventilado. |



3) Botón del temporizador:

Seleccione un tiempo de cocción en minutos, hasta un máximo de 120 minutos. Posición «0»: el horno está parado.

4) Luz de funcionamiento:

Este indicador se enciende cuando se activa el temporizador y el horno está en funcionamiento.

¡No deje nunca el horno en marcha sin supervisión!

Una señal acústica le indicará el final de la cocción; luego, el horno se apagará automáticamente.

Antes de usar el aparato por primera vez

- Lave todos los accesorios extraíbles del horno con una esponja suave (no abrasiva) y un producto detergente suave (por ejemplo, un lavavajillas líquido). Enjuague con agua limpia y seque bien todos los accesorios. Vuelva a introducir la parrilla metálica en el horno.
- Caliente el horno a la temperatura máxima durante unos 15 minutos para eliminar el olor del embalaje que podría quedar después del transporte.
- Es normal que el aparato desprenda un olor particular, así como un poco de humo, las primeras veces que se utilice. Es algo que desaparecerá rápidamente.

Utilización

Cocinar en el horno

1. Enchufe el aparato a una toma de tierra.
2. Abra la puerta del horno y coloque la parrilla metálica o la bandeja al nivel que prefiera.
3. Coloque el recipiente de cocina en el centro de la parrilla metálica.
4. Cierre la puerta del horno.
5. Coloque el botón de selección del modo de cocción en la posición correspondiente.
6. Coloque el botón de selección de la temperatura en la temperatura correspondiente (consulte la receta de cocina).
7. Seleccione un tiempo de cocción con el botón del temporizador. Se encenderá el indicador luminoso de funcionamiento.
8. Una señal acústica le indicará el final de la cocción. Podrá interrumpir la cocción en cualquier momento colocando el botón del temporizador en «0».

Cocinar con calor ventilado

Gracias al ventilador que se encuentra en el fondo del hueco, el aire caliente circula por todo el horno y, por lo tanto, el calor se reparte mejor y la cocción resulta más uniforme.

Modo grill (calor superior)

Es ideal para **gratinar** y **tostar**. Funcionan las resistencias superiores.

1. Coloque la parrilla metálica en el nivel superior.
2. Coloque las tostadas u otro plato en la parrilla metálica.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Coloque el botón de selección de modo en la posición «calor superior + ventilación».
5. Seleccione una temperatura con el botón del termostato.
6. Seleccione un tiempo de cocción con el botón del temporizador. Se encenderá el indicador luminoso de funcionamiento. A continuación empezará la cocción.
7. Una señal acústica le indicará el final de la cocción.

Modos de cocción tradicional (calor superior + calor inferior) o

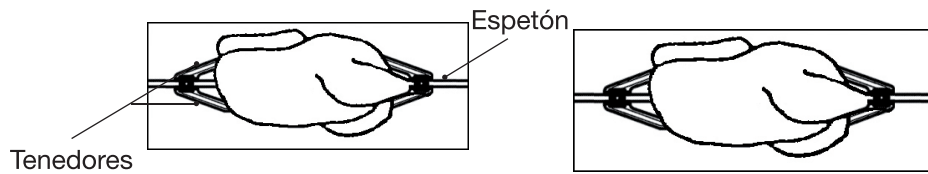
Modo adecuado para **todo tipo de cocción**. Es ideal para cualquier preparado y, en particular, para cocinar carne. Este modo suele necesitar precalentamiento.

1. Coloque la parrilla metálica en el segundo nivel desde abajo (es decir, en el medio).
2. Coloque el plato en la parrilla metálica.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Coloque el botón de selección de modo en la posición «calor superior + inferior».
5. Seleccione una temperatura con el botón del termostato.
6. Seleccione un tiempo de cocción con el botón del temporizador. Se encenderá el indicador luminoso de funcionamiento. A continuación empezará la cocción.
7. Una señal acústica le indicará el final de la cocción.

Cocinar con el asador giratorio o

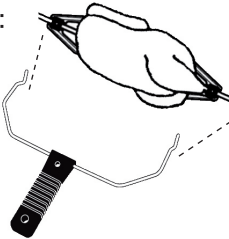
Es ideal para asar pollos, aves, etc., al espetón. En este modo de cocción no hace falta precalentar el horno.

1. **Antes de ensartar la pieza que vaya a asar, átela. La pieza que se vaya a asar no debe pesar más de 4,5 kg.**



2. Introduzca uno de los tenedores en el espetón. Ensarte la pieza que vaya a asar y, a continuación, introduzca el segundo tenedor. Centre y apriete enroscando los dos tenedores.
3. Introduzca el asador giratorio en las muescas previstas para ello en los dos lados del hueco (coloque la punta del espetón en el orificio del lado derecho y, a continuación, coloque el asador en el apoyo enroscado al hueco, en el lado izquierdo).
4. Coloque la bandeja plana en la parte inferior, encima de la resistencia.
5. Cierre la puerta dejándola entornada (abierta a la mitad).
6. Coloque el botón de selección de modo en la posición «asador giratorio».
7. Seleccione una temperatura con el botón del termostato.
8. Seleccione un tiempo de cocción con el botón del temporizador. Se encenderá el indicador luminoso de funcionamiento. A continuación empezará la cocción.
9. Una señal acústica le indicará el final de la cocción.

Al final de la cocción, saque el asador giratorio del horno: coloque los extremos metálicos del tirador debajo del espetón, como se indica en el dibujo que aparece al lado. En primer lugar, levante el espetón por el lado izquierdo, para extraerlo del soporte, y tire suavemente hacia usted. A continuación, retire con cuidado el espetón por el lado derecho y luego sáquelo del horno.



ATENCIÓN: Al final de la cocción, ¡el horno estará muy caliente! Utilice guantes de cocina para manipular el asador giratorio sin quemarse.

1. Coloque el asador giratorio en un plato o sobre una superficie resistente al calor (una tabla de corte, por ejemplo). Espere un poco antes de retirar los tenedores del espetón y cortar la pieza asada (podrían producirse

salpicaduras de materia grasa muy caliente).

2. Desenrosque los tornillos de los tenedores y deslice la pieza asada por uno de los extremos.

Accesorios

- La **bandeja antiadherente** se puede utilizar como recipiente de cocina (por ejemplo, para cocinar patatas, salchichas, etc.). En ese caso, coloque el recipiente sobre la parrilla metálica; ¡no coloque la bandeja directamente sobre las resistencias calefactoras! La bandeja tiene un revestimiento antiadherente (teflón) para evitar que los alimentos se peguen y facilitar su limpieza. La bandeja también se puede utilizar como bandeja de recuperación (para recoger los líquidos o las grasas al cocinar). En ese caso, introdúzcala en el primer nivel desde abajo.
- La **parrilla metálica** sirve para colocar los recipientes en el horno para todo tipo de cocción.
- La parrilla metálica y la bandeja no se deben colocar nunca en el nivel superior del horno. La parte superior de la bombilla no es un nivel.
- El **asador giratorio** se utiliza para asar piezas de carne o aves por todos los lados. Consulte el apartado «Cocinar con el asador giratorio» para consultar su uso detallado.

Limpieza

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríen tanto el aparato como los accesorios antes de limpiarlos.
- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

Accesorios

Limpie la **parrilla metálica**, la **bandeja** y la rejilla del **asador giratorio** con una esponja suave y agua caliente con un producto lavavajillas. Enjuague con agua limpia y seque bien. No meta los accesorios en el lavavajillas.

Puerta de cristal

Limpie la puerta del horno con una esponja suave y agua con jabón. Seque y frote bien con un paño suave.

- Atención: No utilice detergentes para cristal en aerosol.

Interior del horno

Utilice una esponja suave empapada con un producto lavavajillas. Enjuague y deje secar al aire (con la puerta del horno abierta).

- Limpie el interior del horno con frecuencia. No deje que se acumulen grasas y otros restos de alimentos.
- No utilice detergentes, estropajos abrasivos (rasquetas) o utensilios punzantes o cortantes para limpiar el horno, ya que podría rayarlo.

Exterior del horno

Utilice una esponja suave empapada con un poco de producto lavavajillas; enjuague y seque bien con un paño suave.

- Procure que no entre agua en el interior del horno a través de las aberturas de ventilación.

Sie haben gerade ein Produkt der Marke Essentiel b erworben und dafür danken wir Ihnen. Wir achten besonders sorgfältig auf die ZUVERLÄSSIGKEIT, die BENUTZERFREUNDLICHKEIT und auf das DESIGN unserer Produkte.

Wir hoffen, dass dieser Mini-Backofen Sie vollkommen zufriedenstellt.

Ihr Produkt

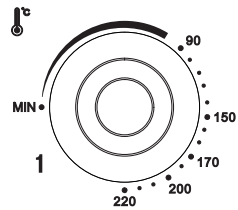
Verpackungsinhalt

- 1 Mini-Backofen
- 1 Gitter
- 1 Auffangschale
- 1 Drehspieß
- 1 Griff
- 1 Bedienungsanleitung

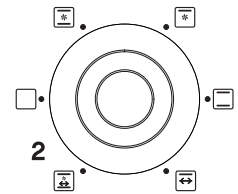
Technische Daten

- Fassungsvermögen 45 L
- Leistung 2000 Watt
- Timer 120 Minuten
- Konvektion, Umluft, Bratspieß
- Türklappe
- Mechanische Bedienelemente
- Innenbeleuchtung
- Signalton am Ende des Garvorgangs
- Abmessungen (L x T x H): 56,8 x 42,1 x 35,6cm
- Stromkabel: 90 cm

Beschreibung des Bedienfeldes

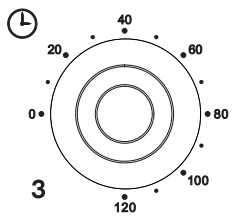


1) Temperaturwahlknopf (Thermostat):
Eine Backtemperatur zwischen 90 und 220°C auswählen.



2) Backmodus-Auswahlknopf:

| | | |
|--|---|--|
| | Aus | Das Gerät ist nicht in Betrieb. |
| | Ober- und Unterhitze + Umluft | Die Heizspiralen oben und unten sind in Betrieb, Garen mit Umluft. |
| | Oberhitze + Umluft | Die Heizspiralen oben sind in Betrieb, Garen mit Umluft. |
| | Ober- und Unterhitze | Die Heizspiralen oben und unten sind in Betrieb. |
| | Oberhitze + Drehspieß | Die Heizspiralen oben und der Drehspieß sind in Betrieb. |
| | Oberhitze + Unterhitze + Drehspieß Umluft | Der Drehspieß und die Heizspiralen oben und unten sind in Betrieb, Garen mit Umluft. |



3) Zeitschaltungsknopf:
Eine in Minuten angegebene Backzeit bis zu 120 Minuten auswählen.
Position „0“: Der Backofen ist ausgeschaltet.

4) Betriebskontrollleuchte:
Diese Anzeige leuchtet, wenn die Schaltuhr programmiert wurde und der Backofen in Betrieb ist.
Lassen Sie niemals einen Backvorgang unbeaufsichtigt ablaufen!
Ein Signalton meldet Ihnen das Ende des Backvorgangs und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Vor dem ersten Gebrauch

- Waschen Sie sämtliches herausnehmbare Backofen-Zubehör mit einem weichen, nicht scheuernden Schwamm und einem milden Reiniger (z.B. Geschirrspülmittel). Mit klarem Wasser nachspülen und alles Zubehör gründlich abtrocknen. Das Metallgitter wieder in den Backofen einschieben.
- Heizen Sie den Backofen ca. 15 Minuten lang bei höchster Temperatur, um den Verpackungsgeruch zu beseitigen, der nach der Auslieferung noch anhalten kann.
- Beim anfänglichen Gebrauch ist es normal, dass ein spezieller Geruch sowie etwas Rauch auftreten können. Diese Erscheinung verschwindet innerhalb kurzer Zeit.

Gebrauch

Garen im Backofen

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
2. Öffnen Sie die Backofentür und schieben das Metallgitter oder die Auffangschale auf die Schiene Ihrer Wahl.
3. Stellen Sie die Back- oder Bratform mittig auf das Metallgitter.
4. Schließen Sie die Backofentür.
5. Drehen Sie den Backmodus-Auswahlknopf auf die gewünschte Stellung.
6. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur (diese können Sie dem Rezept entnehmen).
7. Wählen Sie eine Garzeit mit dem Zeitschaltungsknopf. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf.
8. Ein Signalton meldet Ihnen das Ende des Garvorgangs. Sie können den Garvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie den Zeitschaltungsknopf auf „0“ stellen.

Backen mit Umluft

Durch das Gebläse an der Backofen-Rückwand wird die heiße Luft im gesamten Ofen umgewälzt, sodass die Hitze besser verteilt wird und die Speisen gleichmäßiger gegart werden.

Grill-Modus (Oberhitze)

Ideal für **Aufläufe** und **Toasts**. Die Heizspiralen oben sind in Betrieb.

1. Schieben Sie das Metallgitter auf die obere Schiene.
2. Legen Sie die Toasts oder ein anderes Gericht auf das Metallgitter.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Drehen Sie den Backmodus-Auswahlknopf auf „Oberhitze + Umluft“.
5. Wählen Sie mit dem Thermostatknopf eine Temperatur aus.
6. Wählen Sie eine Garzeit mit dem Zeitschaltungs-knopf. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Der Backvorgang beginnt.
7. Ein Signalton meldet Ihnen das Ende des Garvorgangs.

Traditionelle Gar-Modi (Oberhitze + Unterhitze) oder

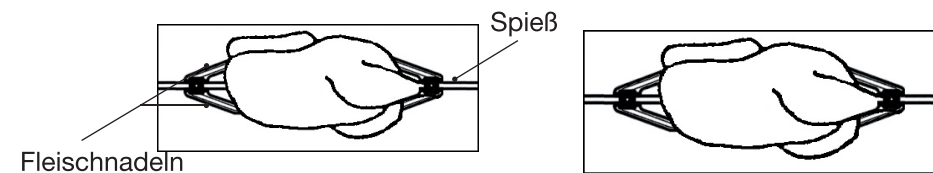
Für **alle Gararten** geeigneter Modus. Ideal für alle Gerichte und besonders um Fleisch zu garen. Bei diesem Modus ist oft ein Vorheizen erforderlich.

1. Schieben Sie das Metallgitter auf die zweite Schiene von unten (d.h. in die Mitte).
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Metallgitter.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Drehen Sie den Backmodus-Auswahlknopf auf „Oberhitze + Unterhitze“.
5. Wählen Sie mit dem Thermostatknopf eine Temperatur aus.
6. Wählen Sie eine Garzeit mit dem Zeitschaltungs-knopf. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Der Backvorgang beginnt.
7. Ein Signalton meldet Ihnen das Ende des Garvorgangs.

Braten mit dem Drehspieß oder

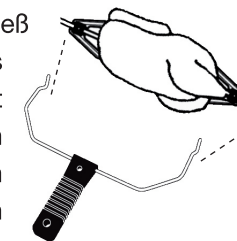
Ideal um Hähnchen oder sonstiges Geflügel am Spieß zu braten. Bei diesem Garmodus ist es nicht erforderlich den Backofen vorzuheizen.

1. **Bevor Sie das Bratgut aufspießen, sollten Sie es immer schnüren. Das Bratgut darf nicht mehr als 4,5 kg wiegen.**



2. Stecken Sie eine der Fleischnadeln auf den Spieß. Spießen Sie das Bratgut auf und stecken dann die zweite Fleischnadel auf den Spieß. Platzieren Sie das Bratgut mittig und klemmen es ein, indem Sie die beiden Fleischnadeln festschrauben.
3. Stecken Sie den Drehspieß in die entsprechenden Einkerbungen auf beiden Seiten im Ofen (stecken Sie den Spieß mit der Spitze in das Loch rechts und legen den Drehspieß dann auf die links im Ofen angeschraubte Halterung).
4. Schieben Sie die Auffangschale unten über dem Heizwiderstand ein.
5. Schließen Sie die Tür, wobei sie halb offen stehen sollte.
6. Drehen Sie den Backmodus-Auswahlknopf auf „Drehspieß“.
7. Wählen Sie mit dem Thermostatknopf eine Temperatur aus.
8. Wählen Sie eine Garzeit mit dem Zeitschaltungs-knopf. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Der Backvorgang beginnt.
9. Ein Signalton meldet Ihnen das Ende des Garvorgangs.

Am Ende des Garvorgangs entnehmen Sie den Drehspieß aus dem Backofen: Stecken Sie die Metallenden des Griffs wie auf der nebenstehenden Zeichnung gezeigt unter den Spieß. Heben Sie den Spieß zuerst links an um ihn aus der Halterung zu befreien und ziehen ihn dann leicht zu Ihnen hin. Ziehen Sie den Spieß danach vorsichtig aus dem Loch rechts und holen ihn dann aus dem Backofen.



ACHTUNG: Am Ende des Garvorgangs ist der Backofen sehr heiß! Benutzen Sie Küchenhandschuhe beim Hantieren mit dem Drehspieß, damit Sie sich nicht verbrennen.

1. Legen Sie den Drehspieß auf eine Platte oder eine hitzebeständige Fläche (z.B. ein Schneidbrett). Warten Sie einen kleinen Augenblick, bevor Sie die Fleischnadeln vom Spieß abziehen und das Bratgut zerschneiden (es könnten brennendheiße Fettspritzer auftreten).
2. Lösen Sie die Schrauben der Fleischnadeln und lassen das Bratgut an einem Ende vom Spieß heruntergleiten.

Das Zubehör

- Die **Auffangschale mit Antihafbeschichtung** kann als Backblech eingesetzt werden (z.B. um Kartoffeln, Bratwurst u.ä. zu braten). In diesem Fall legen Sie die Schale auf das Metallgitter; legen Sie die Auffangschale niemals direkt auf die Heizwiderstände! Sie verfügt über eine (Teflon) Antihafbeschichtung, damit die Lebensmittel nicht anhaften und um die Reinigung zu erleichtern. Die Auffangschale kann auch benutzt werden um Bratensaft oder -Fett aufzufangen. In diesem Fall schieben Sie sie in die erste Schiene von unten.
- Das **Metallgitter** dient dazu, Kochgeschirr für alle Zubereitungsarten in den Backofen zu stellen.
- Das Metallgitter und die Auffangschale dürfen niemals ganz oben in den Backofen geschoben werden. Dieser Teil oberhalb der Glühbirne ist keine Schiene.
- Der **Drehspieß** dient dazu, Fleisch oder Geflügel von allen Seiten zu braten. Details zu dessen Verwendung entnehmen Sie dem Abschnitt „Braten mit dem Drehspieß“.

Reinigung

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen das Gerät und dessen Zubehör abkühlen, bevor Sie diese reinigen.
- Tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Das Zubehör

Reinigen Sie **das Metallgitter, die Auffangschale** und das Gitter für den **Drehspieß** mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser, dem etwas Geschirrspülmittel zugesetzt wurde. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen die Teile sorgfältig ab. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.

Die Glastür

Reinigen Sie Ihre Backofentür mit einem weichen, mit Seifenwasser angefeuchteten Schwamm. Gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.

- Achtung: Verwenden Sie keinen Glasreiniger in der Sprühflasche.

Das Backofeninnere

Verwenden Sie einen in Geschirrspülmittel getränkten, weichen Schwamm. Nachspülen und (bei geöffneter Backofentür) an der Luft trocknen lassen.

- Reinigen Sie das Backofeninnere regelmäßig. Lassen Sie nicht zu, dass sich Fett und sonstige Lebensmittelreste ansammeln.
- Verwenden Sie weder scheuernde Reiniger oder Schwämme (Topfkratzer) noch spitze oder scharfe Utensilien um Ihren Backofen zu reinigen: Dadurch könnten Sie ihn verkratzen.

Das Backofenäußere

Verwenden Sie einen weichen, mit etwas Geschirrspülmittel getränkten Schwamm; nachspülen und gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Lüftungsöffnungen in das Backofeninnere eindringt.

U hebt net een toestel van het merk Essentiel b gekocht, waarvoor onze dank. We besteden bijzondere zorg aan de BETROUWBAARHEID, het GEBRUIKSGEMAK en het DESIGN van onze producten.

We hopen dat deze mini-oven u volkomen tevreden zal stellen.

uw product

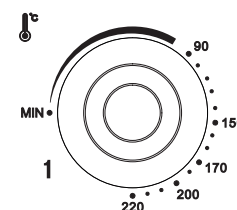
Inhoud van de doos

- 1 mini-oven
- 1 rooster
- 1 druiplaat
- 1 draaispit
- 1 handgreep
- 1 gebruikshandleiding

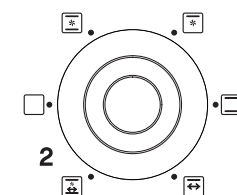
Technische kenmerken

- Inhoud 45 liter
- Vermogen 2000 Watt
- Timer 120 minuten
- Natuurlijke convectie, hete lucht, braden
- Neerklapdeur
- Mechanische bedieningsknoppen
- Binnenverlichting
- Geluidssignaal op het einde van het kookproces
- Afmetingen (B x D X H): 56,8 x 42,1 x 35,6cm
- Voedingssnoer: 90 cm

Beschrijving van het bedieningspaneel

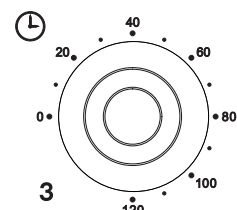


1) Selectieknop voor de temperatuur (thermostaat):
Selecteer de kooktemperatuur tussen 90 en 220°C.



2) Selectieknop voor de kookmodus:

| | | |
|--|--|--|
| | Uit | Het toestel werkt niet. |
| | Boven- en onderwarmte + Ventilatie | De weerstanden bovenaan en onderaan werken, koken met hete lucht. |
| | Bovenwarmte + Ventilatie | De weerstanden bovenaan werken, koken met hete lucht. |
| | Boven- en onderwarmte | De weerstanden bovenaan en onderaan werken. |
| | Bovenwarmte + Draaispit | De weerstanden bovenaan en het mechanisch draaispit werken. |
| | Bovenwarmte + Onderwarmte + Draaispit + Ventilatie | Het draaispit en de weerstanden bovenaan en onderaan werken, koken met hete lucht. |



3) Timerknop:

Selecteer een kooktijd in minuten tot 120 minuten.
Stand "0": de oven staat uit.

4) Controlelampje:

Dit lampje brandt wanneer de timer wordt ingeschakeld en wanneer de oven werkt.

Laat een lopend kookproces zonder toezicht achter!

Er weerklinkt een geluidssignaal wanneer het kookproces is beëindigd en vervolgens gaat de oven automatisch uit.



vóór het eerste gebruik

- Reinig alle verwijderbare toebehoren van de oven met een zachte spons (geen schuurspons) en een mild reinigingsproduct (type vaatwasvloeistof). Spoel af met helder water en droog alle toebehoren volledig en zorgvuldig af. Plaats het metalen rooster opnieuw in de oven.
- Verwarm de oven ongeveer 15 minuten lang op de maximale temperatuur om de verpakkingseur die na het verzenden kan achterblijven, te verwijderen.
- Het is normaal dat bij het eerste gebruik er een speciale geur en een beetje rook vrijkomt van het toestel. Dit fenomeen zal snel verdwijnen.

gebruik

Hoe koken in de oven

1. Sluit het toestel aan op een geaard stopcontact.
2. Open de deur van de oven en plaats het metalen rooster of de druippan op het niveau van uw keuze.
3. Plaats het kookrecept in het midden van het metalen rooster.
4. Sluit de deur van de oven.
5. Plaats de selectieknop voor de kookmodus op de gewenste stand.
6. Plaats de selectieknop voor de temperatuur op de gewenste temperatuur (raadpleeg hiervoor het kookrecept).
7. Selecteer een kooktijd met behulp van de timerknop. Het controlelampje gaat branden.
8. Er weerklinkt een geluidssignaal wanneer het kookproces beëindigd is. U kunt het kookproces op elk moment onderbreken door de timerknop op “0” te zetten.

Koken met hete lucht

Dankzij de ventilator die zich aan de achterkant van de kuip bevindt, circuleert de hete lucht in de hele oven, wordt de warmte beter verdeeld en verloopt het kookproces gelijkmatiger.

Grillmodus (bovenwarmte)

Ideaal voor **gratins** en **toasts**. De weerstanden bovenaan werken.

1. Plaats het rooster op het hoogste niveau.
2. Plaats de toasts of een ander gerecht op het metalen rooster.
3. Sluit de deur van de oven.
4. Plaats de selectieknop voor de modi op de stand “bovenwarmte + ventilatie”.
5. Selecteer een temperatuur met behulp van de thermostaatknop.
6. Selecteer een kooktijd met behulp van de timerknop. Het controlelampje gaat branden. Het kookproces begint.
7. Er weerklinkt een geluidssignaal wanneer het kookproces beëindigd is.

Traditionele kookmodi (bovenwarmte + onderwarmte) of

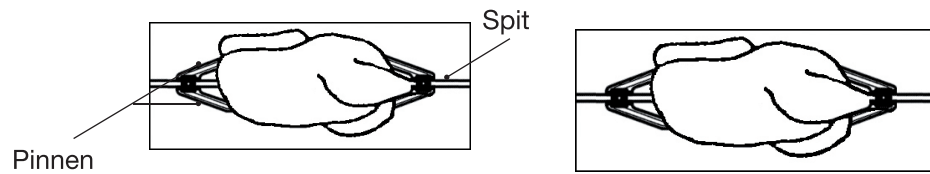
Geschikte modus voor **alle kookprocessen**. Ideaal voor alle bereidingen en in het bijzonder voor het bakken van vlees. Voor deze modus is voorverwarmen vaak vereist.

1. Plaats het metalen rooster op het tweede niveau onderaan te beginnen de bodem (ofwel in het midden).
2. Plaats de schotel op het metalen rooster.
3. Sluit de deur van de oven.
4. Plaats de selectieknop van de modi op de stand “Bovenwarmte + onderwarmte”.
5. Selecteer een temperatuur met behulp van de thermostaatknop.
6. Selecteer een kooktijd met behulp van de timerknop. Het controlelampje gaat branden. Het kookproces begint.
7. Er weerklinkt een geluidssignaal wanneer het kookproces beëindigd is.

Koken met draaispit of

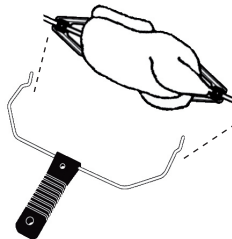
Ideaal voor het braden aan het spit van kippen, gevogelte, ... Voor deze kookmodus is het niet nodig de oven voor te verwarmen.

1. **Bind het te braden stuk vlees altijd vast alvorens het op het draaispit te steken. Het te braden stuk vlees mag niet meer dan 4,5 kg wegen.**



2. Schuif een van de pinnen op het spit. Doorprik het te braden stuk vlees en schuif vervolgens de tweede pin op. Schuif het geheel naar het midden en draai de twee pinnen goed vast.
3. Plaats het draaispit in de daartoe voorziene gaten aan beide kanten van de kuip (plaats de punt van het spit in het gat rechts en plaats het draaispit vervolgens op de steun links die aan de kuip is vastgeschroefd).
4. Plaats de druippan onderaan boven de weerstand.
5. Sluit de deur en laat ze op een kier staan (half open).
6. Plaats de selectieknop van de modi op de stand "Draaispit".
7. Selecteer een temperatuur met behulp van de thermostaatknop.
8. Selecteer een kooktijd met behulp van de timerknop. Het controlelampje gaat branden. Het kookproces begint.
9. Er weerklinkt een geluidssignaal wanneer het kookproces beëindigd is.

Verwijder het draaispit op het einde van het kookproces uit de oven: plaats de metalen uiteinden van de handgreep onder het spit, zoals aangegeven op de afbeelding hiernaast. Til eerst de linkerkant van het spit op om het van de steun te halen en trek deze vervolgens iets naar u toe. Verwijder vervolgens voorzichtig de rechterkant van het spit en haal ze uit de oven.



OPGELET: Op het einde van het kookproces is de oven bijzonder warm! Gebruik keukenwanten om het draaispit vast te nemen zodat u zich niet verbrandt.

1. Plaats het draaispit in een bord of op een hittebestendig oppervlak (snijplank bijvoorbeeld). Wacht enkele ogenblikken alvorens de pinnen van het spit te verwijderen en het stuk gebrad te versnijden (er zouden spatten brandend vet kunnen ontstaan).

2. Draai de schroeven van de pinnen los en laat het stuk gebrad langs een van de uiteinden afglijden.

de accessoires

- De **druipplaat met antiaanbaklaag** kan gebruikt worden als bakplaat (bijvoorbeeld voor het bakken van aardappelen, worsten, enz.). Plaats in dit geval deze plaat op het metalen rooster; plaats de druipplaat nooit rechtstreeks op de verwarmingsweerstand. Ze beschikt over een antiaanbaklaag (teflon) om te vermijden dat voedingswaren blijven kleven en om het reinigen te vergemakkelijken. De druipplaat kan ook gebruikt worden als opvangbak (kooksappen of -vetten). Schuif ze in dit geval op het eerste niveau onderaan te beginnen.
- Het **metalen rooster** dient om de schotels in de oven te plaatsen voor alle kookprocessen.
- Het metalen rooster en de druipplaat mogen nooit op het hoogste niveau van de oven worden geplaatst. Dit deel boven de lamp is geen steun.
- Het **draaispit** dient voor het braden van stukken vlees of gevogelte aan alle zijden. Raadpleeg de paragraaf "Koken met het draaispit" voor het gedetailleerd gebruik ervan.

reiniging

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het toestel en de accessoires afkoelen alvorens ze te reinigen.
- Dompel het voedingssnoer, de stekker of het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.

De accessoires

Reinig **het metalen rooster, de druiplaat** en het rooster van het **draaispit** met een zachte spons en warm water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Spoel ze af met helder water en droog ze zorgvuldig af. Plaats deze accessoires niet in de vaatwasser.

De glazen deur

Reinig de deur van uw oven met een zachte vochtige spons en zeepwater. Droog en wrijf ze zorgvuldig af met een zachte doek.

- Opgelet: Gebruik geen glasreinigingsmiddel met verstuiver.

De binnenkant van de oven

Gebruik een zachte in afwasmiddel gedrenkte spons. Spoel af en laat in open lucht drogen (deur van de oven open).

- Reinig regelmatig de binnenkant van de oven. Zorg ervoor dat zich geen vetten en andere voedingsresten ophopen.
- Gebruik geen detergents en schuursponsen (krabbers) of puntig of scherp gerei om de oven te reinigen: u loopt het risico dat het oppervlak bekrast wordt.

De buitenkant van de oven

Gebruik een zachte spons die in een beetje afwasmiddel is gedrenkt; spoel af en droog zorgvuldig af met een zachte doek.

- Zorg ervoor dat er geen water via de ventilatieopeningen in de binnenkant van de oven komen.

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 (Elektronikschratt) 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 weggevoerd 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.

essentiel



Art. 8009211
Ref. EFP453P

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

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



* 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 (kassickett geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



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

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

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

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

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