

essentiel

Notice d'utilisation

User guide

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mini-Four

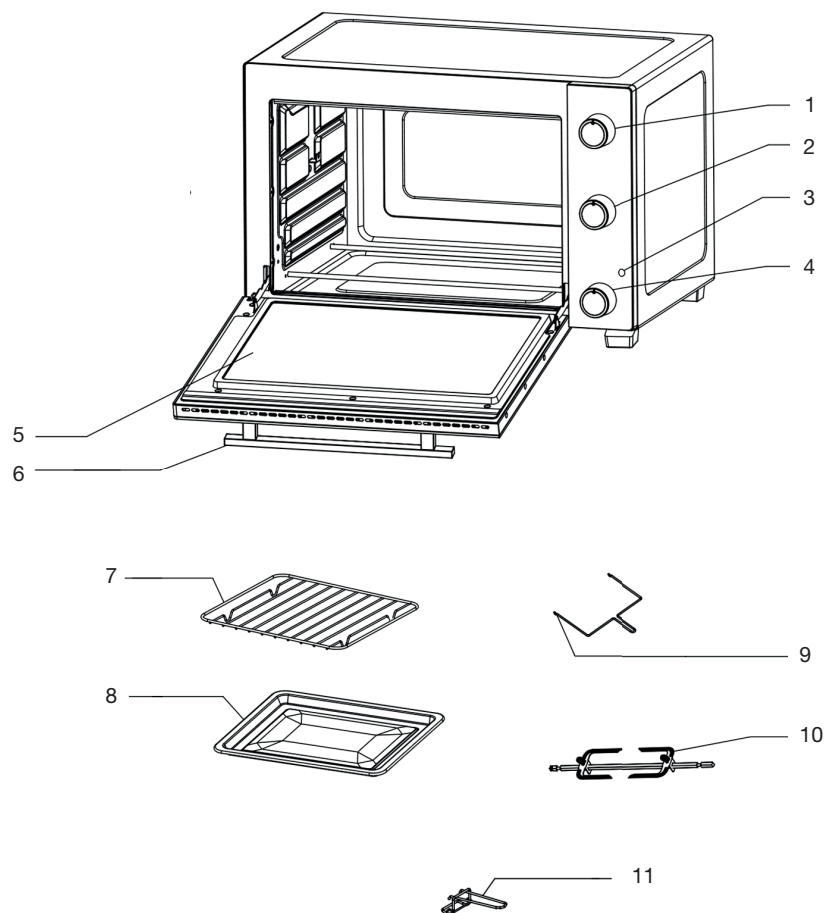
Mini oven

Mini-Backofen

Mini-oven

EFP461P





	FR	EN	DE	NL
①	Bouton du thermostat	Thermostat Knob	Temperaturregler	Thermostaatknop
②	Bouton de fonction	Function Knob	Funktionswahlknopf	Functieknop
③	Voyant d'alimentation	Power Indicator	Betriebsanzeige	Aan/uit-indicator
④	Bouton du minuteur	Timer Knob	Timer-Knopf	Timerknop
⑤	Porte vitrée	Glass Door	Glastür	Glazen deur
⑥	Poignée de la porte	Door Handle	Türgriff	Deurgreep
⑦	Grille	Grill Rack	Bratrost	Grillrek
⑧	Lèchefrite	Food Tray	Fettauffangschale	Voedsellade
⑨	Poignée du tournebroche	Rotisserie Handle	Drehspießgriff	Braadspitgreep
⑩	Tournebroche	Rotisserie Fork	Drehspießgabel	Braadvork
⑪	Poignée de la lèchefrite	Food Tray Handle	Griff der Fettauffangschale	Voedselladegreep

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'UTILISATION** et au **DESIGN** de nos produits.

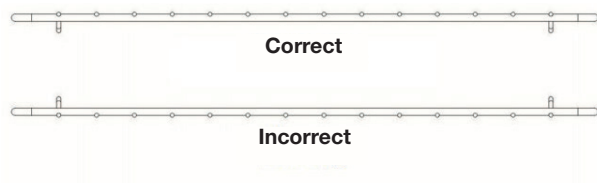
Nous espérons que ce mini-four vous donnera entière satisfaction.

Présentation du four

Éléments

- **Boutons** : Bouton de température, bouton de fonction et bouton du minuteur.
- **Grille** : Pour faire griller et cuire des aliments, pour la cuisson générale dans des cocottes et pour insérer la lèchefrite.

Remarque : La grille doit être positionnée avec les bosses vers le bas.



- **Lèchefrite** : Pour faire griller et rôtir différents aliments qui renferment de l'eau ou libéreront de l'eau ou de l'huile pendant la cuisson.
- **Poignée de la lèchefrite** : Permet de saisir la lèchefrite ou la grille en évitant toute brûlure.
- **Tournebroche** : Pour cuire un poulet ou un rôti de 3,5 kg.
- **Poignée du tournebroche** : Pour retirer le tournebroche chaud du four.
- **Poignée de la porte** : Poignée isolée pour éviter toute brûlure.
- **Porte vitrée** : Verre trempé transparent vous permettant de surveiller la cuisson de façon pratique.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires (grille, lèchefrite, tournebroche, poignée de la lèchefrite) de l'appareil.
- Essuyez le four et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Branchez-le ensuite sur une prise électrique.
- Tournez le bouton de fonction sur .
- Tournez le bouton du thermostat sur 230 °C.
- Tournez le bouton du minuteur sur 15 minutes afin de faire fonctionner le four à vide (sans aliments ni accessoires) pendant cette période.

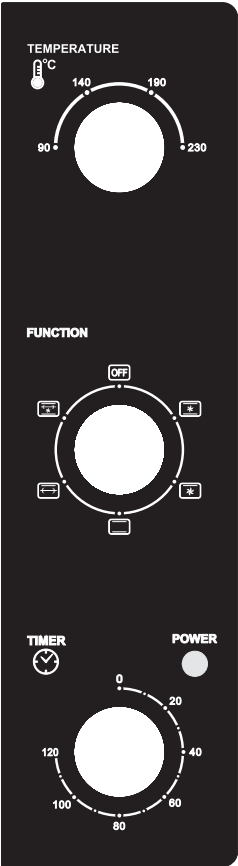
ATTENTION : Le four pourrait émettre une légère odeur et de la fumée lors de la première utilisation. Cela est un phénomène normal qui disparaîtra très rapidement. Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un endroit bien aéré.

Utilisation du four

Conseils

- Pour faire cuire et griller des aliments, il est conseillé de préchauffer le four à la température de cuisson souhaitée afin d'obtenir une cuisson parfaite.
- Placez la lèchefrite sous la grille pour éviter que des graisses ne coulent sur les résistances et sur la sole du four.
- Si les aliments à cuire sont gras ou huileux, vous pouvez utiliser deux feuilles de papier aluminium. Placez-en une sur la lèchefrite et utilisez l'autre pour recouvrir les aliments. Cela permettra d'éviter les éclaboussures d'huile et de graisse sur les parois du four lors de la cuisson.

Fonctions



Cuisson traditionnelle

- Cette fonction entraîne l’activation automatique de la chaleur de voûte et de sole.
- Placez la grille en position basse.
 - Tournez le bouton de fonction sur
 - Réglez la température de cuisson à l’aide du bouton du thermostat.
 - Réglez la durée de cuisson à l’aide du bouton du minuteur.
 - Attendez que le four atteigne la température réglée, puis placez les aliments dans le four.
 - Si la cuisson se termine avant la fin de la durée réglée, tournez manuellement le bouton du minuteur jusqu’à « 0 ».

	Arrêt de la cuisson
	Cuisson traditionnelle
	Cuisson au tournebroche
	Cuisson avec chaleur tournante
	Grillage avec chaleur tournante
	Cuisson traditionnelle avec fonction chaleur tournante et tournebroche

Cuisson au tournebroche

- Cette méthode est idéale pour faire rôtir du poulet, de la volaille, un rôti de porc et des morceaux de veau. Cette méthode ne nécessite pas de préchauffer le four.
- Placez la viande sur la broche, puis fixez-la fermement avec les fourches (vous obtiendrez des résultats encore meilleurs en fixant la viande avec de la ficelle alimentaire).
 - Installez la lèche-frite en bas, puis insérez le tournebroche sur les fixations à l’intérieur.
 - Tournez le bouton de fonction sur
 - Réglez la température de cuisson à l’aide du bouton du thermostat.
 - Réglez la durée de cuisson à l’aide du bouton du minuteur.

Cuisson avec chaleur tournante

- Cette fonction est idéale utilisée conjointement avec votre four pour une cuisson traditionnelle ou le maintien au chaud. La fonction chaleur tournante fait circuler la chaleur dans le four, vous permettant de cuire rapidement la viande rouge, la volaille et le poisson, en garantissant une cuisson juteuse.
- Placez la grille en position basse.
 - Tournez le bouton de fonction sur
 - Réglez la température de cuisson à l’aide du bouton du thermostat.
 - Réglez la durée de cuisson à l’aide du bouton du minuteur.
 - Attendez que le four atteigne la température réglée, puis placez les aliments dans le four.
 - Si la cuisson se termine avant la fin de la durée réglée, tournez manuellement le bouton du minuteur jusqu’à « 0 ».

Grillage avec chaleur tournante

- Cette méthode est idéale pour faire griller des steaks de bœuf, des côtelettes, des saucisses, etc. Elle permet également de faire brunir des aliments tels que des coquilles Saint-Jacques.
- Placez la grille sur la position haute et la lèche-frite en bas.
- Conseil : Nous vous recommandons de verser deux verres d’eau dans le plateau pour éviter une accumulation de fumée et des résidus de graisse brûlée incrustés, et de faciliter le nettoyage.
- Tournez le bouton de fonction sur
 - Réglez la température de cuisson à l’aide du bouton du thermostat.
 - Réglez la durée de cuisson à l’aide du bouton du minuteur.
 - Faites préchauffer le four pendant environ 5 minutes.
 - Placez les aliments sur le gril, puis fermez la porte. Vous pouvez retourner les aliments à mi-cuisson.
 - Si la cuisson se termine avant la fin de la durée réglée, tournez manuellement le bouton du minuteur jusqu’à « 0 ».

Cuisson traditionnelle avec fonction chaleur tournante et tournebroche

Cette méthode est idéale pour faire rôtir du poulet, de la volaille, un rôti de porc et des morceaux de veau avec la chaleur tournante. Cette méthode ne nécessite pas de préchauffer le four.

- Placez la viande sur la broche, puis fixez-la fermement avec les fourches (vous obtiendrez des résultats encore meilleurs en fixant la viande avec de la ficelle alimentaire).
- Placez la lèchefrite en bas, puis insérez le tournebroche sur les fixations à l'intérieur du four.

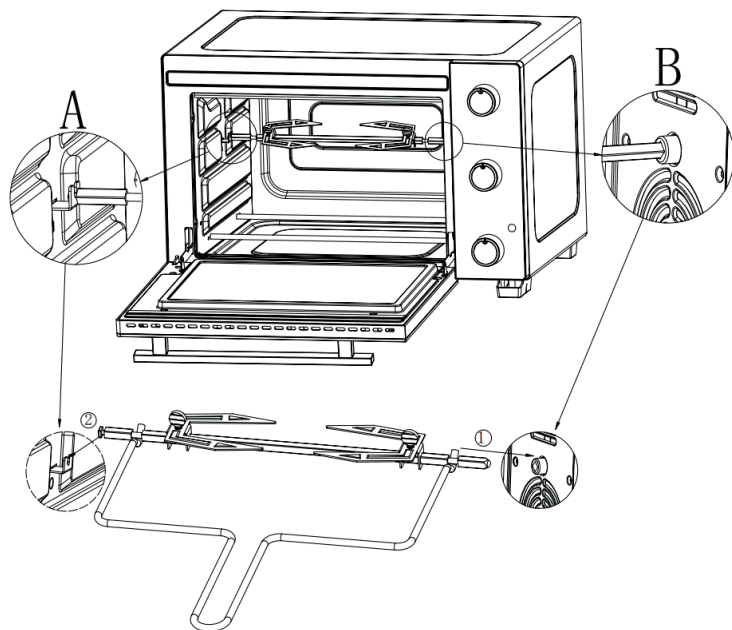
Conseil : Nous vous recommandons de verser deux verres d'eau dans le plateau pour éviter une accumulation de fumée et des résidus de graisse brûlée incrustés, et de faciliter le nettoyage.

- Tournez le bouton de fonction sur .
- Réglez la température de cuisson à l'aide du bouton du thermostat.
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du bouton du minuteur.
- Si la cuisson se termine avant la fin de la durée réglée, tournez manuellement le bouton du minuteur jusqu'à « 0 ».

Installation du tournebroche dans le four

Installez le tournebroche en commençant par le côté B et en finissant avec le côté A.

Pour retirer le tournebroche, commencez par retirer le côté A, puis le côté B.

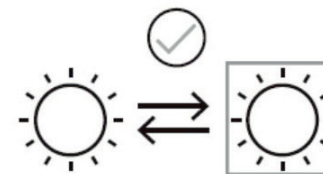


Nettoyage et entretien

- Laissez votre four refroidir complètement avant de le nettoyer. Débranchez-le de la prise murale.
- La grille et la lèchefrite peuvent être nettoyées de façon ordinaire, à la main ou au lave-vaisselle.
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces extérieures. N'utilisez pas de substances abrasives, car elles pourraient endommager le revêtement. Veillez à ce que l'eau ou le détergent ne pénètrent pas dans le four via les orifices de ventilation situés à la surface.
- N'immergez jamais le four dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Pour le nettoyage de l'intérieur du four, n'utilisez jamais de substances corrosives (détergents en spray) et ne grattez jamais les surfaces avec des objets tranchants ou pointus.
- Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface pourrait être endommagée, ce qui nuirait à sa durée de vie et causerait une situation dangereuse. Le four doit être nettoyé de façon régulière et les résidus alimentaires doivent être retirés.

Remplacement de la lampe

Éclairage



L'ampoule peut être remplacée par l'utilisateur.

La source lumineuse incluse n'est pas destinée à être utilisée dans un autre cadre.

Caractéristiques techniques

Tension	: 220-240 V~
Fréquence	: 50/60 Hz
Puissance	: 1800 W
Capacité	: 46 L
Température	: 90 °C - 230 °C

!

NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉFAUTS DUS À UNE UTILISATION INCORRECTE DE L'APPAREIL ET DE DOMMAGES CAUSÉS PAR UN ENTRETIEN OU UNE RÉPARATION EFFECTUÉS PAR UN TIERS OU PAR L'INSTALLATION DE PIÈCES NON APPROUVÉES.

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	0 min

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.

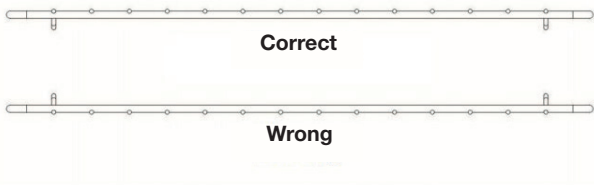
We hope that this mini-oven will give you complete satisfaction.

Getting to know your oven

Feature

- **Knob:** Temperature Knob, Function Knob and Timer Knob,
- **Grill Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and loading food tray.

Note: Wire rack should be positioned with the indentations pointing down.



- **Food Tray:** For use in broiling and roasting various foods that contain water or will release water or oil during cooking.
- **Food Tray Handle:** Allows you to pick up Food Tray and Grill Rack to avoid any scald.
- **Rotisserie Forks:** Cooks chicken or roast up to 3.5 kg.
- **Rotisserie Handle:** Pulls out the hot roasting spit out of the oven.
- **Door Handle:** Cool handle to avoid any scald.
- **Glass Door:** Transparent tempered glass allows you to view the cooking process conveniently.

Before first use

- Remove all packing materials from the appliance.
- Take all the accessories (rack, tray, rotisserie set, food tray handle) out of the appliance.
- Wipe the oven and accessories with a damp cloth and then dry them.
- Fully unwind the power cord. Then plug it into an electrical outlet.
- Set the function selector to .
- Set the thermostat knob to 230 °C.
- Set the timer knob to 15 minutes in order to operate the oven empty (without food or accessory) during this period.

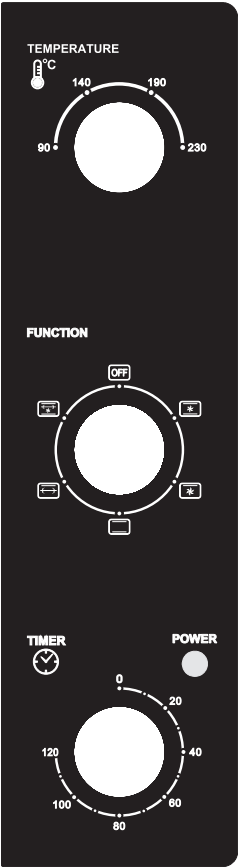
ATTENTION: The oven may emit a slight odor and some smoke when it is used for the first time. This is normal and will stop very quickly. Make sure that the appliance operates in a well ventilated place.

Using your oven

Tips

- For baking and grilling, it is advisable to always preheat the oven to the desired cooking temperature in order to achieve perfect cooking.
- Place the drip tray under the baking rack to avoid fat from dripping onto the heating elements and the bottom of the oven.
- If the food to be cooked is oily or greasy, you can use two sheets of aluminum foil. Place one on the drip tray and cover the food with the other sheet. This helps prevent oil and grease splashing on the oven walls during cooking.

Functions



	Stop oven cooking
	Traditional cooking
	Rotisserie cooking
	Cooking with fan assist function
	Grilling with fan assist function
	Traditional cooking with fan assist function and rotisserie

Traditional cooking

- This function automatically initiates upper & lower heating.
- Place grill rack in lower position.
 - Set function selector at .
 - Set cooking temperature with thermostat button.
 - Set cooking time with timer button.
 - Wait until oven reaches temperature set, and then put food in.
 - Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to “0”.

Rotisserie cooking

This method is ideal for barbecuing chickens, poultry, roast pork and pieces of veal. This method does not require pre-heating of the oven.

- Place piece of meat on skewer, then fix it firmly with the forks (even better results can be achieved by anchoring the meat with cooking string).
- Place food tray at bottom, then insert rotisserie into retainers inside oven.
- Set function selector at .
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking time with timer button.

Cooking with fan assist function

This function is ideal combined with using your oven for traditional cooking or keeping warm. Actually fan function circulates heat in oven and thus allows you to grab and rapidly cook red meat, poultry and fish, making sure they are tender, succulent and juicy.

- Place grill rack in lower position.
- Set function selector at .
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking duration with timer button.
- Wait until oven reaches temperature set, then put the food in.
- Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to "0".

Grilling with fan assist function

This method is ideal for grilling minced beef steaks, chops, sausages... It is equally good for browning food such as scallops.

- Place grill rack in upper position and food tray at bottom.

Tip: We recommend pouring two glasses of water into tray to prevent build-up of smoke and encrusted patches of burnt grease, and to facilitate cleaning.

- Set function selector at .
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking duration with timer button.
- Preheat oven for about 5 minutes.
- Place food on grill, then close door. Consider turning food, when it is half-cooked.
- Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to "0".

Traditional cooking with fan assist function and rotisserie

This method is ideal for barbecuing chickens, poultry, roast pork and pieces of veal with fan assisted. This method does not require pre-heating of the oven.

- Place piece of meat on skewer, then fix it firmly with the forks (even better results can be achieved by anchoring the meat with cooking string).
- Place food tray at bottom, then insert rotisserie into retainers inside oven.

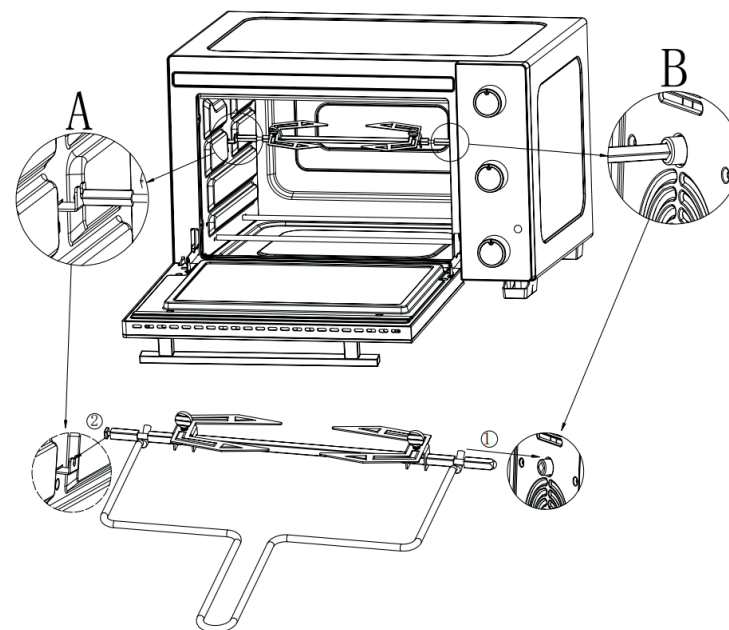
Tip: We recommend pouring two glasses of water into tray to prevent build-up of smoke and encrusted patches of burnt grease, and to facilitate cleaning.

- Set function selector at .
- Set cooking temperature with thermostat button.
- Set cooking duration with timer button.
- Should cooking be finished before end of time set, turn timer button manually to "0".

Installing rotisserie in oven

Install rotisserie beginning with side B and finishing with side A.

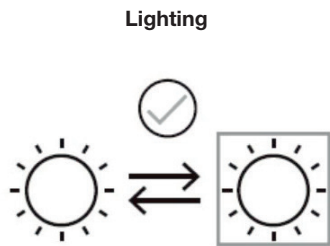
In order to extract rotisserie, begin by extracting side A then side B.



Maintenance and cleaning

- **Allow your oven to cool completely before cleaning. Unplug from wall socket.**
- Grill rack and food tray can be cleaned in the normal way either by hand or in dishwasher.
- Always use a damp sponge to clean external surfaces. Do not use abrasive substances, because they might damage the coating. Take care no water or detergent leaks into oven through air holes located on its surface.
- Never immerse oven in water or any other liquid.
- When cleaning inside, never use corrosive substances (spray detergents) and never scrape surfaces with sharp or pointed objects.
- If appliance is not kept in a good state of cleanliness, its surface may be damaged, which would negatively affect its life and lead to a dangerous situation. Oven should be cleaned regularly and any food residue should be removed.

Replacing the light



The bulb is replaceable by the user.
The included light source is not intended for use in other applications.

Technical specification

Voltage	: 220-240 V~
Frequency	: 50/60 Hz
Power	: 1800 W
Capacity	: 46 L
Temperature	: 90 °C – 230 °C

!

WE DECLINE ANY LIABILITY FOR DEFECTS DUE TO IMPROPER USE OF THE APPLIANCE AND DAMAGE CAUSED BY SERVICE OR REPAIR MADE BY A THIRD PARTY OR DUE TO INSTALLATION OF UNAUTHORIZED PARTS.

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0 W
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	0 min

Sie haben soeben ein Produkt der Marke Essentiel b erworben, und wir danken Ihnen für Ihren Kauf. Unser besonderes Augenmerk gilt der **ZUVERLÄSSIGKEIT**, der **BENUTZUNGSFREUNDLICHKEIT** und dem **DESIGN** unserer Produkte.

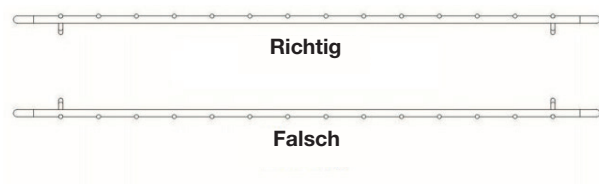
Wir hoffen, dass dieser Mini-Backofen Sie vollkommen zufrieden stellen wird.

Beschreibung Ihres Backofens

Funktion

- **Drehknöpfe:** Temperaturregler, Funktionswahlknopf und Timer-Knopf,
- **Bratrost:** Zum Toasten, Backen und allgemeinem Garen in Auflaufformen und zum Platzieren der Fettauffangschale.

Hinweis: Der Bratrost sollte mit den Einkerbungen nach unten positioniert werden.



- **Fettauffangschale:** Zur Verwendung beim Grillen und Braten verschiedener Lebensmittel, die Wasser enthalten oder beim Kochen Flüssigkeit oder Öl freisetzen.
- **Griff der Fettauffangschale:** Zum Herausnehmen der Schale und des Bratrosts, ohne sich zu verbrühen.
- **Drehspießgabeln:** Zum Garen von Hähnchen oder Braten bis zu 3,5 kg.
- **Drehspießgriff:** Zum Herausnehmen des heißen Bratspießes aus dem Ofen.
- **Türgriff:** Cool-Touch-Griff zur Vermeidung von Verbrennungen.
- **Glastür:** Durch das transparente Hartglas können Sie den Garvorgang bequem überwachen.

Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör (Rost, Schale, Drehspieß-Set, Griff der Schale) aus dem Gerät.
- Wischen Sie den Backofen und das Zubehör mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Teile anschließend ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab. Schließen Sie es dann an eine Steckdose an.
- Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 230 °C.
- Stellen Sie den Timer-Knopf auf 15 Minuten, um den Backofen während dieser Zeit leer (ohne Lebensmittel oder Zubehör) laufen zu lassen.

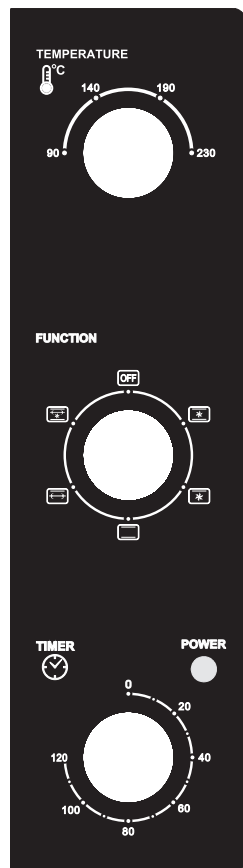
ACHTUNG: Bei der ersten Verwendung kann der Backofen einen leichten Geruch und etwas Rauch abgeben. Dies ist normal und hört sehr schnell auf. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort betrieben wird.

Verwendung Ihres Backofens

Tipps

- Zum Backen und Braten empfiehlt es sich, den Backofen immer auf die gewünschte Gartemperatur vorzuheizen, um ein perfektes Garergebnis zu erzielen.
- Um zu verhindern, dass Fett auf die Heizelemente und den Backofenboden tropft, stellen Sie die Fettauffangschale unter den Bratrost.
- Wenn das Gargut öl- oder fetthaltig ist, können Sie zwei Blätter Aluminiumfolie verwenden. Legen Sie eines auf die Auffangschale und decken Sie die Speisen mit dem anderen Blatt ab. Dadurch wird verhindert, dass während des Garens Öl und Fett an die Ofenwände spritzen.

Funktionen



	Garvorgang stoppen
	Herkömmliches Garen
	Grillen mit dem Drehspieß
	Garen mit Umluftfunktion
	Grillen mit Umluftfunktion
	Herkömmliches Garen mit Umluftfunktion und Drehspieß

Herkömmliches Garen

Diese Funktion aktiviert automatisch Ober- und Unterhitze.

- Schieben Sie den Bratrost in die untere Position.
- Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf .
- Stellen Sie die Gartemperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Stellen Sie die Garzeit mit dem Timer-Knopf ein.
- Warten Sie, bis der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, und stellen Sie dann die Zutaten hinein.
- Sollte der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet sein, drehen Sie den Timer-Knopf manuell auf „0“.

Grillen mit dem Drehspieß

Diese Methode ist ideal zum Grillen von Hähnchen, Geflügel, Schweinebraten und Kalbsstücken. Bei dieser Methode ist kein Vorheizen des Ofens erforderlich.

- Stecken Sie das Fleischstück auf den Spieß und fixieren Sie es mit den Gabeln (Noch bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Fleisch mit Küchengarn befestigen).
- Schieben Sie den Drehspieß in die Halterungen im Ofen und stellen Sie die Fettauffangschale unter den Spieß.
- Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf .
- Stellen Sie die Gartemperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Stellen Sie die Garzeit mit dem Timer-Knopf ein.

Garen mit Umluftfunktion

Diese Funktion lässt sich ideal mit der Nutzung Ihres Backofens zum herkömmlichen Garen oder Warmhalten kombinieren. Die Umluftfunktion zirkuliert die Hitze im Ofen und ermöglicht es Ihnen so, rotes Fleisch, Geflügel und Fisch schnell zu garen und sicherzustellen, dass das Fleisch, saftig und zart wird.

- Schieben Sie den Bratrost in die untere Position.
- Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf .
- Stellen Sie die Gartemperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Stellen Sie die Garzeit mit dem Timer-Knopf ein.
- Warten Sie, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, und legen Sie dann die Lebensmittel in den Ofen.
- Sollte der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet sein, drehen Sie den Timer-Knopf manuell auf „0“.

Grillen mit Umluftfunktion

Diese Methode ist ideal zum Grillen von Rinderhacksteaks, Koteletts, Würstchen usw. Sie eignet sich auch gut zum Anbraten von Lebensmitteln wie Jakobsmuscheln.

- Platzieren Sie den Bratrost in der oberen Position und die Fettauffangschale darunter.

Tipp: Wir empfehlen, zwei Gläser Wasser in die Schale zu gießen, um Rauchbildung und verkrustete Stellen mit eingebranntem Fett zu vermeiden und die Reinigung zu erleichtern.

- Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf .
- Stellen Sie die Gartemperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Stellen Sie die Garzeit mit dem Timer-Knopf ein.
- Heizen Sie den Backofen etwa 5 Minuten vor.
- Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost und schließen Sie die Tür. Wenden Sie die Speisen eventuell, wenn sie halb gar sind.
- Sollte der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet sein, drehen Sie den Timer-Knopf manuell auf „0“.

Herkömmliches Garen mit Umluftfunktion und Drehspieß

Diese Methode ist ideal zum Braten von Hähnchen, Geflügel, Schweinebraten und Kalbsstücken mit Umluft. Bei dieser Methode ist kein Vorheizen des Ofens erforderlich.

- Stecken Sie das Fleischstück auf den Spieß und fixieren Sie es mit den Gabeln (Noch bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Fleisch mit Küchengarn befestigen).
- Schieben Sie den Drehspieß in die Halterungen im Ofen und stellen Sie die Fettauffangschale unter den Spieß.

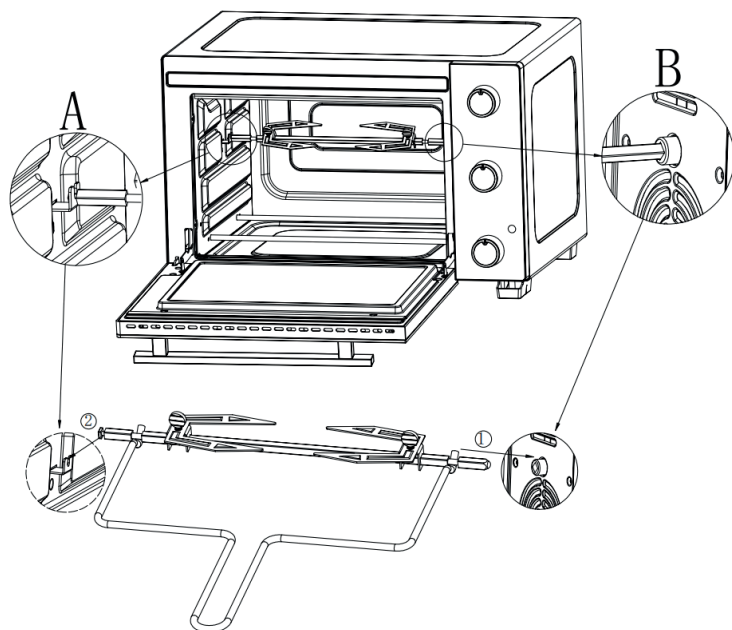
Tipp: Wir empfehlen, zwei Gläser Wasser in die Schale zu gießen, um Rauchbildung und verkrustete Stellen mit eingebranntem Fett zu vermeiden und die Reinigung zu erleichtern.

- Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf .
- Stellen Sie die Gartemperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Stellen Sie die Garzeit mit dem Timer-Knopf ein.
- Sollte der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet sein, drehen Sie den Timer-Knopf manuell auf „0“.

Montieren des Drehspießes im Ofen

Montieren Sie den Drehspieß zuerst mit Seite B und dann mit Seite A.

Um den Drehspieß zu entfernen, nehmen Sie zunächst Seite A und dann Seite B heraus.

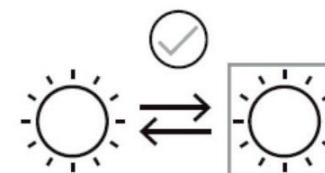


Wartung und Reinigung

- Lassen Sie Ihren Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- Bratrost und Fettauffangschale können wie gewohnt per Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenflächen immer einen feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Beschichtung beschädigen könnten. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Reinigungsmittel durch die Lüftungsöffnungen an der Ofenoberfläche in den Ofen gelangt.
- Tauchen Sie den Backofen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie bei der Reinigung des Garraums niemals ätzende Reinigungsmittel (Sprühreiniger), und kratzen Sie die Oberflächen niemals mit scharfen oder spitzen Gegenständen ab.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt werden, was seine Lebensdauer beeinträchtigen und zu gefährlichen Situationen führen kann. Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt und Speiseablagerungen entfernt werden.

Austausch der Leuchte

Beleuchtung



Die Glühbirne kann von den Benutzer:innen ausgetauscht werden.

Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für den Einsatz in anderen Anwendungen vorgesehen.

Technische Daten

Spannung	: 220-240 V~
Frequenz	: 50/60 Hz
Leistung	: 1800 W
Kapazität	: 46 L
Temperatuur	: 90 °C – 230 °C



WIR ÜBERNEHMEN KEINERLEI HAFTUNG FÜR MÄNGEL AUFGRUND UNSACHGEMÄSSER VERWENDUNG DES GERÄTS UND FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH WARTUNGS- ODER REPARATURARBEITEN DURCH DRITTE ODER DURCH DEN EINBAU NICHT ZUGELASSENER TEILE ENTSTEHEN.

Produktinformationen über den Stromverbrauch und die maximale Dauer bis zum Erreichen des Stromsparmmodus

Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand	0 W
Die maximale Zeit, die benötigt wird, um automatisch den entsprechenden Stromsparmmodus oder -zustand zu erreichen	0 min

U hebt net een product van het merk Essentiel b gekocht en we danken u voor uw aankoop. Wij besteden bijzondere aandacht aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **ONTWERP** van onze producten.

We hopen van harte dat deze mini-oven u volledige tevredenheid zal geven.

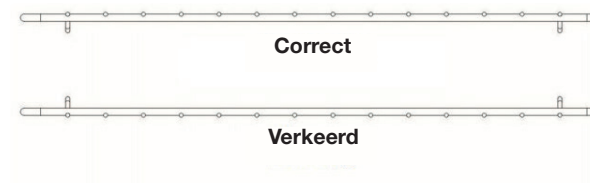
NL

Uw oven leren kennen

Functie

- **Knop:** Temperatuurknop, functieknop en timerknop,
- **Grillrek:** Voor het roosteren, bakken en algemeen koken in ovenschalen en het gebruik van de voedsellade.

Opmerking: Het rooster moet worden geplaatst met de inkepingen naar beneden gericht.



- **Voedsellade:** Voor gebruik bij het grillen en roosteren van verschillende soorten voedsel dat water bevat of waarbij tijdens het koken water of olie vrijkomt.
- **Voedselladegreep:** Hiermee kunt u de voedsellade en het grillrek oppakken om brandwonden te voorkomen.
- **Braadvorken:** Bereidt kip of rollade tot 3,5 kg.
- **Braadspitgreep:** Trekt het hete braadspit uit de oven.
- **Deurgreep:** Koele greep om brandwonden te voorkomen.
- **Glazen deur:** Met transparant gehard glas kunt u het kookproces gemakkelijk volgen.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit het apparaat.
- Haal alle accessoires (rek, lade, braadspitset, voedselladegreep) uit het apparaat.
- Veeg de oven en accessoires af met een vochtige doek en droog ze vervolgens af.
- Wikkel het snoer volledig af. Steek hem vervolgens in een stopcontact.
- Stel de functiekiezer in op .
- Draai de thermostaatknop naar 230 °C.
- Stel de timerknop in op 15 minuten om de oven gedurende deze periode leeg te laten werken (zonder voedsel of accessoires).

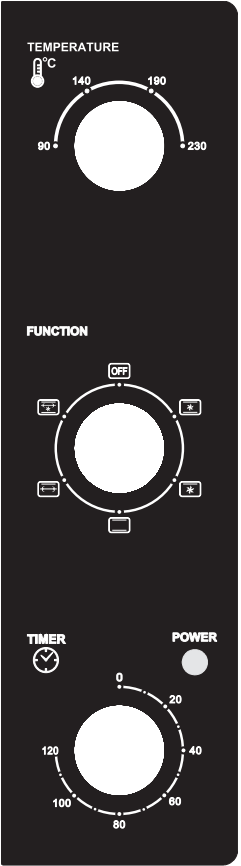
LET OP: De oven kan bij het eerste gebruik een lichte geur en wat rook afgeven. Dit is normaal en stopt heel snel. Zorg ervoor dat het apparaat op een goed geventileerde plaats wordt gebruikt.

Uw oven gebruiken

Tips

- Voor bakken en grillen is het aan te raden om de oven altijd voor te verwarmen op de gewenste kooktemperatuur om een perfecte bereiding te bereiken.
- Plaats de lekbak onder het bakrooster om te voorkomen dat er vet op de verwarmingselementen en de bodem van de oven druppelt.
- Als het te bereiden voedsel oliehoudend of vettig is, kunt u twee vellen aluminiumfolie gebruiken. Plaats er een op de lekbak en dek het voedsel af met het andere vel. Dit helpt voorkomen dat olie en vet op de wanden van de oven spatten tijdens het koken.

Functies



	Stop het koken in de oven
	Traditioneel koken
	Koken met het braadspit
	Koken met heteluchtfunctie
	Grillen met heteluchtfunctie
	Traditioneel koken met heteluchtfunctie en braadspit

Traditioneel koken

- Deze functie start automatisch de boven- en onderverwarming.
- Plaats het grillrooster in de onderste positie.
 - Stel de functiekiezer in op .
 - Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
 - Stel de kooktijd in met de timerknop.
 - Wacht tot de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en steek er dan het voedsel in.
 - Als het koken klaar is voor het einde van de ingestelde tijd, zet u de timerknop handmatig op '0'.

Koken met het braadspit

Deze methode is ideaal voor het grillen van kip, gevogelte, gebraden varkensvlees en stukjes kalfsvlees. Voor deze methode is het niet nodig om de oven voor te verwarmen.

- Steek een stuk vlees op de spies en zet het vervolgens stevig vast met de vorken (u kunt nog betere resultaten behalen door het vlees te verankeren met een bindgaren).
- Plaats de voedsellade onderaan en plaats het braadspit in de houders in de oven.
- Stel de functiekiezer in op .
- Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de kooktijd in met de timerknop.

Koken met heteluchtfunctie

Deze functie is ideaal in combinatie met het gebruik van uw oven voor traditioneel koken of om warm te houden. De heteluchtfunctie laat de warmte in de oven circuleren, zodat u rood vlees, gevogelte en vis snel kunt pakken en snel kunt bereiden, zodat ze mals, sappig en smeuïg zijn.

- Plaats het grillrooster in de onderste positie.
- Stel de functiekiezer in op .
- Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de kookduur in met de timerknop.
- Wacht tot de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt en steek het voedsel erin.
- Als het koken klaar is voor het einde van de ingestelde tijd, zet u de timerknop handmatig op '0'.

Grillen met heteluchtfunctie

Deze methode is ideaal voor het grillen van gemalen biefstuk, karbonades, worst... Het kan even goed worden gebruikt voor het garen van voedsel zoals coquilles.

- Plaats het grillrooster in de bovenste positie en de voedsellade onderaan.

Tip: We raden aan om twee glazen water in de lade te gieten om ophoping van rook en aangekoekte plekken verbrand vet te voorkomen en om het schoonmaken te vergemakkelijken.

- Stel de functiekiezer in op .
- Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de kookduur in met de timerknop.
- Verwarm de oven ongeveer 5 minuten voor.
- Leg het voedsel op de grill en sluit de deur. U doet er goed aan het voedsel om te draaien als het half gaar is.
- Als het koken klaar is voor het einde van de ingestelde tijd, zet u de timerknop handmatig op '0'.

Traditioneel koken met heteluchtfunctie en braadspit

Deze methode is ideaal voor het grillen van kip, gevogelte, gebraden varkensvlees en stukken kalfsvlees met hete lucht. Voor deze methode is het niet nodig om de oven voor te verwarmen.

- Steek een stuk vlees op de spies en zet het vervolgens stevig vast met de vorken (u kunt nog betere resultaten behalen door het vlees te verankeren met een bindgaren).
- Plaats de voedsellade onderaan en plaats het braadspit in de houders in de oven.

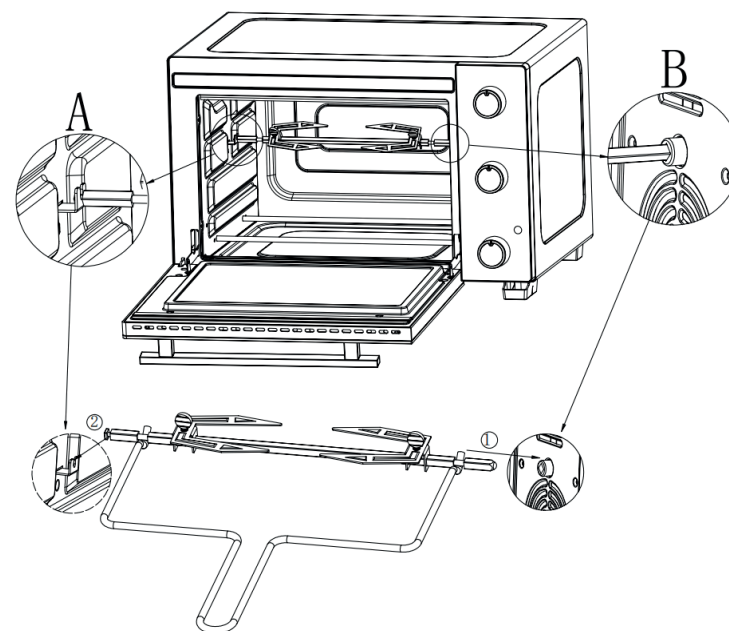
Tip: We raden aan om twee glazen water in de lade te gieten om ophoping van rook en aangekoekte plekken verbrand vet te voorkomen en om het schoonmaken te vergemakkelijken.

- Stel de functiekiezer in op .
- Stel de kooktemperatuur in met de thermostaatknop.
- Stel de kookduur in met de timerknop.
- Als het koken klaar is voor het einde van de ingestelde tijd, zet u de timerknop handmatig op '0'.

Braadspit in de oven installeren

Installeer het braadspit, beginnend met kant B en eindigend met kant A.

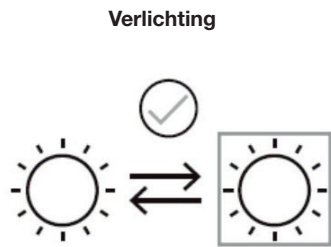
Om het braadspit te verwijderen, begint u met het verwijderen van kant A en vervolgens kant B.



Onderhoud en schoonmaak

- **Laat uw oven volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Haal de stekker uit het stopcontact.**
- Het grillrek en de voedsellade kunnen op de normale manier met de hand of in de vaatwasser worden schoongemaakt.
- Gebruik altijd een vochtige spons om externe oppervlakken schoon te maken. Gebruik geen schurende stoffen, omdat deze de coating kunnen beschadigen. Zorg ervoor dat er geen water of wasmiddel via de luchtgaten op het oppervlak in de oven lekt.
- Dompel de oven niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik bij het schoonmaken van de binnenkant nooit corrosieve stoffen (spuitmiddelen) en schraap oppervlakken nooit met scherpe of puntige voorwerpen.
- Als het apparaat niet in goede staat van netheid wordt gehouden, kan het oppervlak beschadigd raken, wat de levensduur negatief zou beïnvloeden en tot een gevaarlijke situatie zou leiden. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en etensresten moeten worden verwijderd.

De lamp vervangen



De lamp kan door de gebruiker worden vervangen.
De meegeleverde lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen.

Technische specificatie

Spanning	: 220-240 V~
Frequentie	: 50/60 Hz
Vermogen	: 1800 W
Inhoud	: 46 L
Temperatuur	: 90 °C – 230 °C

!

WIJ WIJZEN ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR DEFECTEN ALS GEVOLG VAN ONJUIST GEBRUIK VAN HET APPARAAT EN SCHADE VEROORZAAKT DOOR SERVICE OF REPARATIE DOOR EEN DERDE PARTIJ OF ALS GEVOLG VAN DE INSTALLATIE VAN NIET-GEAUTORISEERDE ONDERDELEN.

Productinformatie over energieverbruik en maximale tijd om de toepasselijke laagvermogenmodus te bereiken	
Energieverbruik in uit-stand	0 W
Maximale tijd om automatisch de toepasselijke laagvermogenmodus te bereiken	0 min

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.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält 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.



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 Hausabfall 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 (vuiltoestelplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelstelsystemen 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.

* 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.

essentiel

Art. EFF461P
Ref. 8011757

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

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

SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com



FR
Le produit et
ses ampoules
se recyclent

A DÉPOSER
EN MAGASIN

A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE
OU

Points de collecte sur www.quefairendesdechets.fr
Privilegies la réparation ou le don de votre appareil !

