

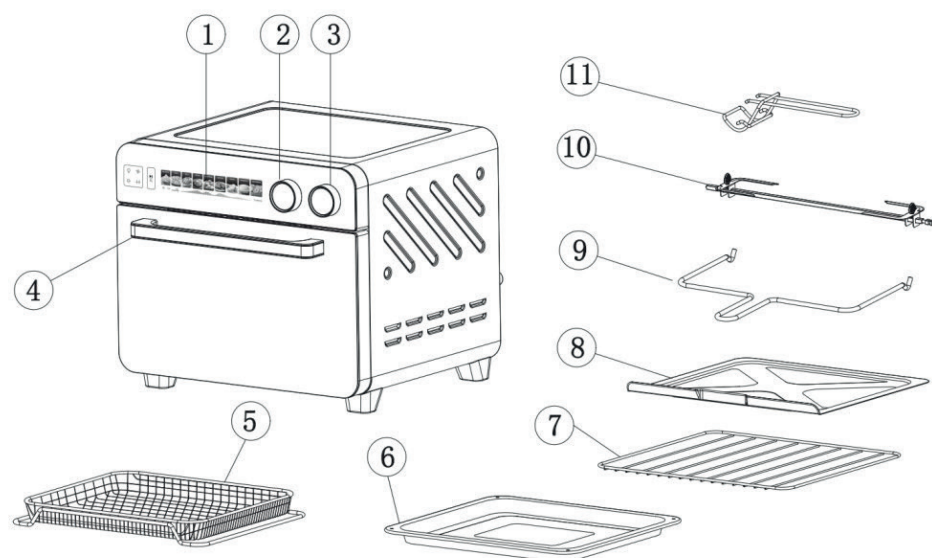
essentiel

Notice d'utilisation

Mini-Four multi Fonctions

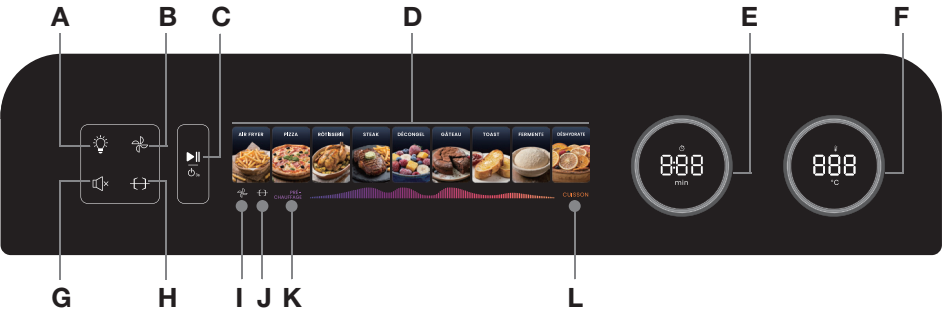
EFP251BA





1	Panneau de commandes
2	Bouton de réglage de la durée de cuisson
3	Bouton de réglage de la température de cuisson
4	Poignée de la porte
5	Panier de friture (Air Fryer)
6	Plateau de cuisson
7	Grille métallique
8	Plateau ramasse-miettes
9	Poignée de la rôtisserie
10	Rôtisserie (avec broche, fourches et vis incluses)
11	Poignée du plateau

Panneau de commande



A	Allumer ou éteindre la lampe intérieure
B	Activer ou désactiver la fonction chaleur tournante
C	Démarrer la cuisson / Mettre en pause / Allumer ou éteindre le four
D	Sélection du mode de cuisson
E	Régler la durée de la cuisson
F	Régler la température de cuisson
G	Activer ou désactiver les signaux sonores
H	Activer ou désactiver la fonction rôtisserie
I	Indicateur lumineux de la fonction chaleur tournante
J	Indicateur lumineux de la fonction rôtisserie
K	Indicateur lumineux de préchauffage
L	Indicateur lumineux de cuisson

Spécifications

- Caractéristiques : 220-240 V~ 50-60 Hz 2250 W
- Consommation électrique en mode de veille : ≤ 0,4 W
- Délai après lequel l'équipement passe automatiquement en mode de veille : ne doit pas excéder 20 minutes.

* Les illustrations peuvent différer du produit réel.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre four électrique pour la première fois, veuillez à :

- Lire toutes les instructions du manuel.
- Vérifier que le four est débranché.
- Laver tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement tous les accessoires, puis les remonter dans le four. Brancher le four à la prise secteur. Le four est alors prêt à l'emploi.
- Une fois le four réassemblé pour la première fois, il est recommandé de le faire fonctionner à la température maximale (230 °C) avec la fonction « Air fry » (Friture à air) pendant 15 minutes afin de brûler les résidus d'emballage. Cela permettra d'éliminer toute trace d'odeur qui pourrait se dégager lors de la première utilisation.

Remarque : Lors de la première utilisation, le four peut dégager une odeur et émettre de la fumée. Le four brûle l'excès d'huile dans les éléments chauffants, ce qui est normal.

Accessoires et Fonctions de votre Four

Veillez vous familiariser avec les fonctions et accessoires suivants du four avant la première utilisation :

Accessoires fournis

- **Plateau de cuisson** : À utiliser pour griller ou rôtir de la viande, de la volaille, du poisson ou divers autres aliments.
- **Grille métallique** : À utiliser pour griller du pain, des bagels et des pizzas. Lorsque vous utilisez cet accessoire pour des aliments susceptibles de laisser couler de la graisse, du jus ou des miettes, n'oubliez jamais de placer le plateau de cuisson sous la grille.
- **Panier de friture (Air Fryer)** : À utiliser pour la cuisson des aliments frits sans huile et pour griller. Lorsque vous utilisez cet accessoire pour des aliments susceptibles de laisser couler de la graisse, du jus ou des miettes, n'oubliez jamais de n'oubliez jamais de placer le plateau de cuisson sous le panier de friture à air chaud.
- **Rôtisserie** : À utiliser pour rôtir un poulet entier ou divers autres aliments.

REMARQUE : Assurez-vous que le rôti ou le poulet tourne librement dans le four. Si l'élément à cuire est trop gros, il ne tournera pas et ne cuira pas uniformément (1,5 à 1,8 kg en moyenne). Attachez la viande avec de la ficelle de cuisine pour faciliter une rotation uniforme.

- **Plateau ramasse-miettes** : Cuisinez en plaçant le plateau ramasse-miettes en bas du four pour faciliter le nettoyage. Utilisez toujours le plateau ramasse-miettes lors de la cuisson.

Boutons de réglages

- **Bouton de réglage de la durée de cuisson** : La durée maximale est de 9 heures. Un écran sur le bouton affiche la durée de cuisson par défaut du mode de cuisson sélectionné. Vous pouvez tourner le bouton vers la gauche ou la droite pour régler la durée de cuisson.

REMARQUE : La durée ne peut pas être réglée pendant la cuisson.

- **Bouton de réglage de la température de cuisson** : La plage de température est comprise entre 35 et 230 °C. Un écran sur le bouton affiche la température par défaut du mode de cuisson sélectionné. Vous pouvez tourner le bouton vers la gauche ou la droite pour régler la température.

REMARQUE : La température ne peut pas être réglée pendant la cuisson.

- **Boutons tactiles d'options** : Utilisez les boutons tactiles pour activer la lampe, le mode silencieux, le ventilateur, le rôtissage, le démarrage / la pause / la mise en service.

- **Bouton d'allumage / extinction de la lampe**  : Votre four est équipé d'un éclairage intérieur qui s'éteint par défaut lorsqu'il est branché. Appuyez sur ce bouton pour allumer / éteindre manuellement la lampe pendant la cuisson. Cela permet de visualiser facilement l'intérieur de votre four.

REMARQUE : La lampe s'éteint automatiquement après 5 minutes. Appuyez sur le bouton de la lampe pour l'allumer.

- **Bouton Muet / Activation du son**  : Votre four est réglé par défaut pour fonctionner en mode silencieux. Appuyez sur ce bouton pour activer ou désactiver les bips sonores.

REMARQUE : Ce bouton émet toujours un son (bip sonore) lorsqu'on appuie dessus. Appuyez sur le bouton Muet et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler le préchauffage.

- **Bouton Marche / Arrêt de la chaleur tournante**  : Cette fonction est activé par défaut (sauf en mode « Fermentation »).

REMARQUE : Cette fonction ne peut pas être sélectionné lorsque vous utilisez le mode « Fermentation ». En Mode utilisateur, la chaleur tournante peut être activée ou désactivée selon les besoins.

- **Bouton Rôtisserie**  : La fonction rôtisserie est activée par défaut lorsque vous sélectionnez le mode « Rôtisserie ».

REMARQUE : En Mode utilisateur, la fonction Rôtisserie peut être activée / désactivée selon les besoins. Hormis le mode « Rôtisserie » et le Mode utilisateur, les autres modes ne peuvent pas utiliser la fonction rôtisserie.

- **Bouton Démarrage / Pause / Allumer ou éteindre**   : Appuyez sur ce bouton pour démarrer / mettre en pause le programme. Appuyez une fois pour démarrer, appuyez à nouveau pour mettre en pause.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton   et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour revenir à l'état initial. L'appareil s'éteindra automatiquement après 10 minutes. Vous pouvez également appuyer sur ce bouton pendant 2 secondes pour éteindre complètement l'appareil.

Indicateurs lumineux

- **Indicateur PRÉCHAUFFAGE** : L'indicateur de PRÉCHAUFFAGE s'allume lorsque l'appareil est en cours de préchauffage. Le préchauffage est activé par défaut lorsque vous sélectionnez les modes « Air Fryer / Cuisson / Toast / Pizza / Rôtisserie / Steak » ou le Mode utilisateur. La durée de préchauffage est d'environ 3 minutes. Une fois le préchauffage terminé, un « bip » sonore retentit.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton Muet et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler le préchauffage.

- **Indicateur de CUISSON** : L'indicateur de CUISSON s'allume à la fin du préchauffage.

Principe de Fonctionnement

1. Placez le four sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.
 - Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour du four.
 - Assurez-vous que le four est complètement sec avant de l'utiliser.
 - Le four ne doit pas être placé sur une surface en bois non traitée.
2. Branchez le four.
Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

Pour préchauffer :

- a. Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran affiche 230 °C.
- b. Tournez le bouton de réglage de la durée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran affiche 0:15.
- c. Appuyez sur le bouton Marche / Pause   pour démarrer.



ATTENTION : La surface du four devient chaude pendant et après son utilisation. Protégez vos mains en ne touchant pas la surface. Faites toujours preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau de cuisson, la grille ou tout récipient chaud du four chaud. Utilisez toujours la poignée de la grille ou un gant de cuisine pour retirer les éléments chauds du four.

3. Sélectionnez l'accessoire de cuisson adapté à votre recette. Placez les aliments à cuire sur l'accessoire.
4. Placez l'accessoire avec les aliments sur la grille appropriée dans le four et fermez la porte.
5. Sélectionnez un mode de cuisson pré-réglé.

REMARQUE : Chaque mode de cuisson a sa température et sa durée de cuisson prédéfinis. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température et la durée de cuisson en tournant les boutons.

5. Réglez la température

Tournez le bouton pour augmenter ou diminuer la température.

La plage de température est comprise entre 35 et 230 °C.

Consultez le tableau « Modes de cuisson » pour connaître les paramètres associés.



6. Réglez la durée.

Tournez le bouton pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

La durée de cuisson maximale est de 9 heures (9:00).

Consultez le tableau « Modes de cuisson » pour connaître les paramètres associés.



7. Lancez la cuisson.

Appuyez sur le bouton  pour démarrer le cycle de cuisson. Pour interrompre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton . Pour annuler la cuisson, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

REMARQUE : L'indicateur PRÉCHAUFFAGE s'allume, indiquant que le four est en cours de préchauffage. L'indicateur CUISSON s'allume, indiquant que le four commence à cuire.

8. Lorsque la cuisson est terminée et que la durée de cuisson est écoulée, votre four émet trois 3 bips sonores et « 0:00 » clignote sur l'affichage de la durée.

Lorsque le four est inactif, vous pouvez également appuyer sur le bouton  et le maintenir enfoncé pendant 2 secondes pour éteindre le four.

Modes de cuisson

Il existe 9 modes de cuisson : Air Fryer / Pizza / Rôtisserie / Steak / Décongélation / Gâteau / Toast / Fermentation / Déshydratation et le Mode utilisateur.

Appuyez sur l'icône correspondante pour sélectionner les modes de cuisson. Appuyez à nouveau pour annuler la sélection.

Modes	Température par défaut (°C)	Plage de température (°C)	Durée par défaut (min)	Plage de durée	Poids ou taille des aliments
AIR FRYER	230	60-230	18	1 min à 2 h	600 g, frites surgelées de 6 cm
PIZZA	200	150-230	10	1 min à 1 h	800 g, pizza de 30 cm
RÔTISSERIE	210	180-220	30	1 min à 2 h	860 g, poulet entier
STEAK	200	160-200	15	1 min à 2 h	400 g, 3 tranches de steak
DÉCONGEL	50	45-65	25	10 min à 1 h	600 g, 10 ailes de poulet
GÂTEAU	180	160-220	18	1 min à 2 h	300 g, bol de 19 cm
TOAST	180	150-220	6	1 min à 1 h	4 tranches de pain moelleux
FERMENTE	40	35-45	30	30 min à 9 h	450 g de pâte
DÉSHYDRATE	68	45-68	5h	30 min à 9 h	2 couches de morceaux de pomme (épaisseur ≤ 3 mm)

REMARQUE : Veuillez ajuster la durée de cuisson en fonction du type d'aliment à cuire ainsi que du poids ou de la taille de l'aliment.

Utilisation de la fonction AIR FRYER

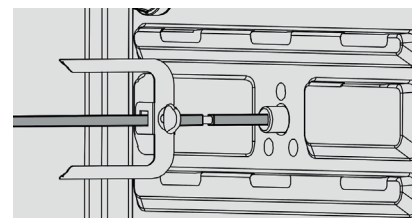
1. Placez les aliments à cuire dans le panier de friture ou sur le plateau de cuisson.
2. Insérez le panier de friture ou le plateau de cuisson au milieu du four, puis fermez la porte.
3. Appuyez sur l'icône « AIR FRYER » pour afficher le mode sélectionné. La température et la durée par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur   pour démarrer la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte.
8. Retirez toujours les aliments à l'aide de gants de cuisine / de la poignée du plateau, car les aliments et le four deviennent très chauds.

Utilisation de la fonction PIZZA

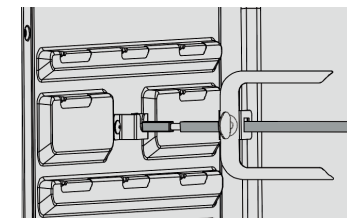
1. Placez les aliments à cuire sur la grille.
2. Insérez la grille au milieu du four. Fermez la porte.
3. Appuyez sur l'icône « PIZZA » pour afficher le mode sélectionné. La température et la durée par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur   pour démarrer la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte.
8. Retirez toujours les aliments à l'aide de gants de cuisine / de la poignée du plateau, car les aliments et le four deviennent très chauds.

Utilisation de la fonction Rôtisserie

1. Fixez l'aliment, par exemple un poulet entier, en répartissant son poids sur les fourches et serrez les vis.
 - Insérez la première fourche sur le tourne-broche en la pointant vers l'intérieur. Fixez la première fourche du tourne-broche avec la vis moletée.
 - Placez le tourne-broche au centre de l'aliment que vous allez cuire. Assurez-vous que les aliments sont bien centrés avant d'insérer la deuxième fourche sur le tourne-broche. Fixez la deuxième fourche avec la vis moletée.
2. Placez le tourne-broche avec le poulet entier dans le four. Fermez la porte.



Insérez l'extrémité pointue du tourne-broche dans l'emplacement prévu à cet effet sur le côté intérieur droit du four.



Placez le tourne-broche sur le support situé à l'intérieur, côté gauche du four, de manière à ce que l'extrémité carrée de la fourche s'insère dans l'encoche du support.

3. Appuyez sur l'icône « RÔTISSERIE » pour afficher le mode sélectionné. La température et la durée par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur   pour démarrer la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte et vérifiez la température interne des aliments pour vous assurer qu'ils sont bien cuits.

8. Retirez le tourne-broche à l'aide de la poignée.
 - Tenez la poignée du tourne-broche d'une main et soutenez-la de l'autre côté.
 - Placez les crochets de la poignée sous le tourne-broche.
 - Commencez par soulever le côté gauche du tourne-broche hors du support, en tirant légèrement vers vous.
 - Retirez ensuite délicatement le côté droit pointu du tourne-broche de la douille de la rôtisserie et retirez les aliments du tourne-broche hors du four.

Utilisation de la fonction STEAK

1. Placez les aliments à cuire sur le plateau de cuisson.
2. Insérez le plateau dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Appuyez sur l'icône « STEAK » ; le mode sélectionné s'affiche. La température et la durée par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments à l'aide de gants de cuisine / de la poignée du plateau, car les aliments et le four deviennent très chauds.

Utilisation de la fonction DÉCONGÉLATION

1. Placez les aliments à décongeler sur le plateau de cuisson.
2. Insérez le plateau dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Appuyez sur l'icône « DÉCONGEL », le mode sélectionné s'affiche. La température et la durée par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur  pour démarrer la décongélation.
6. Une fois la décongélation terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments à l'aide de gants de cuisine / de la poignée du plateau, car les aliments et le four deviennent très chauds.

Utilisation de la fonction GÂTEAU

1. Placez les aliments à cuire sur le plateau de cuisson ou la grille.
2. Insérez le plateau de cuisson ou la grille dans la partie inférieure du four. Fermez la porte.
3. Appuyez sur l'icône « GÂTEAU » pour afficher le mode sélectionné. La température et la durée par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte.
8. Retirez toujours les aliments à l'aide de gants de cuisine / de la poignée du plateau, car les aliments et le four deviennent très chauds.

Utilisation de la fonction TOAST

1. Placez les aliments à cuire sur la grille.
2. Insérez la grille au milieu du four. Fermez la porte.
3. Appuyez sur l'icône « TOAST » pour afficher le mode sélectionné. La température et la durée par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte.
8. Retirez toujours les aliments à l'aide de gants de cuisine / de la poignée du plateau, car les aliments et le four deviennent très chauds.

Utilisation de la fonction FERMENTATION

1. Placez les aliments à cuire sur la grille ou le plateau de cuisson.
2. Insérez la grille ou le plateau dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Appuyez sur l'icône « FERMENTE » pour afficher le mode sélectionné. La température et la durée par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte.
8. Retirez toujours les aliments à l'aide de gants de cuisine / de la poignée du plateau, car les aliments et le four deviennent très chauds.

Utilisation de la fonction DÉSHYDRATATION

1. Placez les aliments à cuire sur la grille ou le plateau de cuisson.
2. Insérez la grille ou le plateau dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Appuyez sur l'icône « DÉSHYDRATE » pour afficher le mode sélectionné. La température et la durée par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte.
8. Retirez toujours les aliments à l'aide de gants de cuisine / de la poignée du plateau, car les aliments et le four deviennent très chauds.

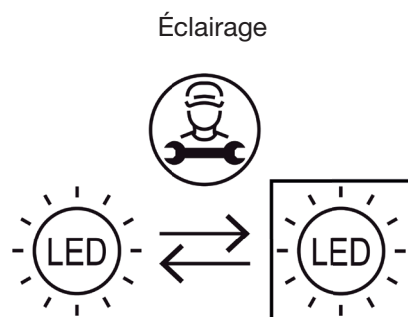
Utilisation de la fonction Mode utilisateur

1. Placez les aliments à cuire sur la grille ou le plateau de cuisson.
2. Insérez la grille ou le plateau dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le mode de cuisson, votre four passe en Mode utilisateur dès qu'il est branché :
 - La température et la durée par défaut s'affichent.
 - Après avoir branché l'appareil ou avant de régler le temps de cuisson souhaité, les icônes de tous les boutons de sélection des modes de cuisson s'affichent sur le panneau de commande.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaités à l'aide des boutons de réglage de la température et de la durée.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson, aucune icône de mode de cuisson ne s'affiche.
6. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip sonore et l'affichage de la durée indique « 0:00 ».
7. Ouvrez la porte.
8. Retirez toujours les aliments à l'aide de gants de cuisine / de la poignée du plateau, car les aliments et le four deviennent très chauds.

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four et de la porte à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les soigneusement.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou chimiques.
- Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement afin d'éviter toute contamination croisée entre différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.
- Il convient de toujours respecter les règles d'hygiène alimentaire afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.
- Séchez soigneusement toutes les pièces et surfaces avant l'utilisation.
- Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont complètement sèches avant de brancher l'appareil.

Remplacement de la lampe



L'ampoule peut être remplacée par l'utilisateur.

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

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.



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.

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.

essentiel 

Art. 8012211
Réf. EFP251BA

Service Relation Clients
1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex
contact@sc-ub.com

FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

