


Essentiel Essentiel **Notice d'utilisation**
Pour vous aider à bien vivre votre achat

Four posable

**GARANTIE**
1
ans
GARANTIETesté 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.

 **Protection de l'environnement**
Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel Service Clientèle
Essentiel b - CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETINFABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN

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 four vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT LA PREMIERE UTILISATION. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et à l'intérieur d'une habitation. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.

- La température des surfaces accessibles (porte et surface extérieure) peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.



ATTENTION !
SURFACE
TRES CHAUDE

Ce logo signifie que la partie où il est apposé peut devenir très chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.

- **Risques de brûlures !** L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Faites attention de ne pas vous brûler pendant et après l'utilisation lorsque vous insérez ou retirez les plats du four. Utilisez la poignée pour ouvrir et fermer la porte du four. Utilisez des gants de protection pour ne pas vous brûler.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds lors de l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart excepté s'ils bénéficient d'une surveillance continue.
- Installez votre appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

- Veillez à ce que l'arrière de l'appareil soit toujours installé contre un mur.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne tentez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même, ceci pourrait vous mettre en danger.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche ; ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail. Veillez à disposer le cordon d'alimentation de sorte qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil et que personne ne s'entrave dedans.

- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne posez rien sur l'appareil ni sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Eloignez les enfants du four lorsqu'il fonctionne.
- Ne manipulez pas le four (notamment le câble d'alimentation) avec les mains humides.

- Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne mettez pas l'un des matériaux suivants dans ou sur le four : carton, plastique, papier, bougie ou matériaux inflammables. Utilisez toujours des récipients adaptés au four.
- Ne recouvrez pas le plateau ramasse-miettes ou une partie du four avec du papier d'aluminium au risque de provoquer une surchauffe.
- Ne posez jamais un plat de cuisson ou la lèchefrite directement sur les résistances chauffantes ! Placez toujours votre plat de cuisson sur la grille métallique.
- Évitez les projections d'eau sur la porte du four pendant ou après l'utilisation. Le verre pourrait se casser à la suite d'un choc thermique.
- Tenez l'appareil éloigné de toute source de chaleur (plaques électriques, four, gaz, ventilateur électrique, etc.).
- Ce four n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : EFP 381

Alimentation : 220 - 240 V~ 50 Hz

Puissance : 1800 W

Capacité : 38 litres

5 modes de cuissons : sole, gril, cuisson traditionnelle, chaleur ventilée, rôtissoire

Fonction décongélation

Thermostat réglable jusqu'à 230°C

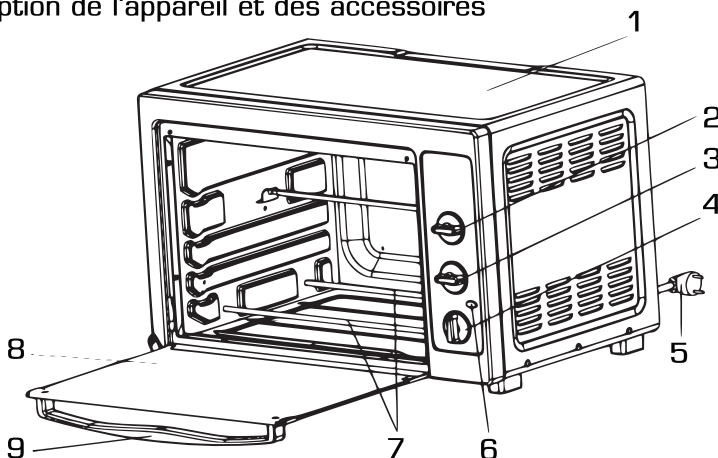
Minuterie réglable jusqu'à 120 min

Cavité au revêtement antiadhésif

Commandes mécaniques

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil et des accessoires



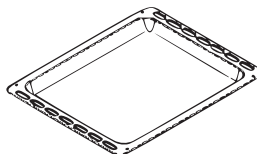
- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Surface extérieure | 6. Témoin lumineux de fonctionnement |
| 2. Bouton de sélection de la température | 7. Résistances chauffantes |
| 3. Bouton de sélection du mode de cuisson | 8. Porte |
| 4. Bouton minuterie | 9. Poignée de la porte |
| 5. Cordon d'alimentation | |



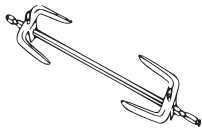
Plateau ramasse-miettes



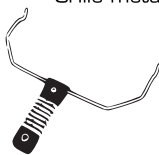
Grille métallique



Lèchefrite



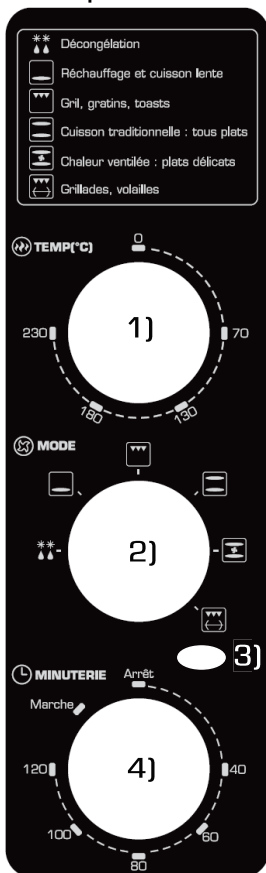
Tournebroche



Poignée du tournebroche

- ✓ Le **tiroir ramasse-miettes** doit toujours être positionné dans le bas du four lors de la cuisson. Pour le vider et le nettoyer, tirez-le vers vous. **Pensez à vider le plateau ramasse-miettes régulièrement.**
- ✓ La **grille métallique** sert à poser les plats de cuisson dans le four.
- ✓ Insérez la **lèchefrite** au premier niveau en partant du bas pour recueillir les jus et graisses des grillades lors d'une cuisson au tournebroche.
- ✓ Le **tournebroche** sert à griller les rôtis et volailles sur tous les côtés.
- ✓ Utilisez la **poignée du tournebroche** pour retirer le tournebroche du four sans vous brûler.

Description du bandeau de commandes



1) **Bouton de sélection de la température (thermostat)** : Sélectionnez une température de cuisson comprise entre 70 et 230°C.

2) **Bouton de sélection du mode de cuisson :**

* *

▲ ▲ **Décongélation** : les résistances ne chauffent pas. Seul le ventilateur fonctionne pour décongeler les aliments.



Sole : Les deux résistances inférieures fonctionnent.



Gril : Les deux résistances supérieures fonctionnent.



Cuisson traditionnelle : Les quatre résistances fonctionnent.



Chaleur ventilée : Les quatre résistances fonctionnent avec le ventilateur. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le four pour une cuisson homogène.



Rôtissoire : Les deux résistances supérieures fonctionnent avec le moteur du tournebroche.

3) **Témoin lumineux de fonctionnement** : s'allume lorsque le four fonctionne.

4) **Bouton minuterie :**

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

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

Position « Marche » : le four fonctionne sans limitation de durée jusqu'à ce que vous l'éteigniez. Par conséquent, soyez vigilant.



Ne laissez jamais une cuisson en cours sans surveillance !



Pour sélectionner un temps inférieur à 40 minutes, tournez d'abord le bouton minuterie jusqu'à la position « 40 » (ou sur une position supérieure) puis, ramenez le bouton sur le temps de cuisson désiré.

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

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- ✓ Lavez tous les accessoires du four avec une éponge douce (non abrasive) et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez tous les accessoires complètement. Remplacez le plateau ramasse-miettes et la grille dans le four.
- ✓ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton Minuterie soit sur la position « Arrêt ».
- ✓ Chauffez le four à température maximale pendant environ 15 minutes pour éliminer l'odeur d'emballage qui peut demeurer après l'expédition.

UTILISATION DU FOUR

Comment cuire au four

1. Ouvrez la porte du four et placez la grille métallique sur le niveau de votre choix.
2. Placez le récipient de cuisson sur la grille métallique.
3. Fermez la porte du four.
4. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur la position désirée.
5. Placez le bouton de sélection de la température sur la température que vous souhaitez (référez-vous à la recette de cuisine).
6. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie ou tournez le bouton minuterie sur la position « Marche ». Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
7. Un signal sonore vous prévient de la fin de la cuisson (si vous avez sélectionné un temps à l'aide du bouton minuterie). Remplacez toujours le bouton minuterie sur la position « Arrêt ».

**

Mode décongélation ▲▲

Pour décongeler les aliments. Le four ne chauffe pas. Vous ne devez pas sélectionner de température pour ce mode. Seul le ventilateur fonctionne pour décongeler les aliments.

Ce mode diminue le temps de décongélation d'environ 1/3 par rapport à une décongélation à l'air libre.


1. Placez la lèchefrite au premier niveau en partant du bas afin de récupérer l'eau de décongélation.
2. Placez la grille métallique au deuxième niveau en partant du bas.
3. Placez les aliments à décongeler dans un récipient sur la grille métallique.
4. Fermez la porte du four.

**

5. Placez le bouton de sélection des modes sur la position ▲▲ « Décongélation ».
6. Adaptez le temps de décongélation en fonction des aliments et de leur poids. Sélectionnez un temps à l'aide du bouton « Minuterie ». Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.


Mode sole

Mode idéal pour réchauffer et cuire lentement. Les deux résistances inférieures fonctionnent.

1. Placez la grille métallique sur le niveau de votre choix (de préférence sur un niveau bas ou intermédiaire).
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  « 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.


Mode gril

Mode idéal pour les **grillades et les gratins**. Les deux résistances supérieures fonctionnent.

1. Placez la grille métallique au quatrième niveau en partant du bas.
2. Placez les grillades (ou autres aliments) dans un récipient de cuisson sur la grille métallique.
3. Fermez la porte du four.
4. Placez le bouton de sélection des modes sur la position  « gril ».
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.


Mode cuisson traditionnelle

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 troisième 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  « cuisson traditionnelle ».
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.

Mode chaleur ventilée

Mode adapté à toutes les cuissons. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le four pour une cuisson homogène.

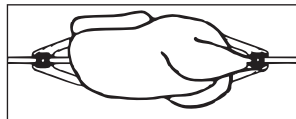
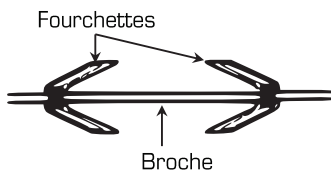
1. Placez la grille métallique au troisième niveau en partant du bas (soit au milieu).
 2. Placez le plat sur la grille métallique.
 3. Fermez la porte du four.
4. Placez le bouton de sélection des modes sur la position  « chaleur ventilée ».
 5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton du thermostat.
 6. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.

Mode rôtissoire

Mode idéal pour griller les rôtis et volailles sur tous les côtés.

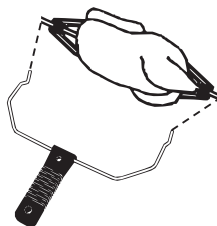
Les deux résistances supérieures fonctionnent avec le moteur du tournebroche.

Préparation du tournebroche



Ficelez toujours la pièce à rôtir avant de l'embrocher.


1. 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.
2. 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 du côté gauche).
3. En fin de cuisson, utilisez la poignée du tournebroche pour retirer le tournebroche du four : positionnez les extrémités métalliques de la poignée sous la broche comme indiqué 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 afin de ne pas vous brûler pour manipuler le tournebroche.

4. 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 le rôti (des projections de matière grasse brûlante pourraient se produire).
5. Dévissez les vis des fourchettes et faites glisser le rôti par l'une des extrémités.

Utilisation

1. Insérez la lèchefrite dans le four au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses de cuisson.
2. Insérez le tournebroche comme indiqué dans le paragraphe « Préparation du tournebroche ».
3. Fermez la porte.
4. Placez le bouton de sélection des modes sur la position  « rôti ».
5. Sélectionnez une température à l'aide du bouton de thermostat.
6. Sélectionnez un temps de cuisson à l'aide du bouton minuterie. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume. La cuisson commence.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



DEBRANCHEZ L'APPAREIL ET LAISSEZ REFROIDIR L'APPAREIL ET SES ACCESSOIRES AVANT DE LES NETTOYER.



NE PLONGEZ PAS LE CABLE D'ALIMENTATION, LA PRISE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

✓ Accessoires

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

✓ Plateau ramasse-miettes

Pour le retirer, tirez-le vers vous. Jetez les miettes et lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement le plateau et remettez-le en place en l'insérant convenablement dans son logement. Nettoyez-le régulièrement pour éviter les odeurs de miettes grillées et de graisses brûlées.

✓ Porte vitrée

Nettoyez la porte de votre four avec une éponge douce humide et de l'eau savonneuse.
Attention : N'utilisez pas de détergents pour vitres en vaporisateur.

✓ 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.

✓ Extérieur du four

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