

Essentiel 

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Four multifonctions pyrolyse



SOMMAIRE



CONSIGNES DE SECURITE	2
-----------------------------	---



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
-----------------------------------	---



INSTALLATION	4
--------------------	---



BRANCHEMENT ELECTRIQUE.....	5
-----------------------------	---

Branchement du câble d'alimentation au réseau	6
---	---

Caractéristiques du câble d'alimentation	6
--	---



AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	7
------------------------------------	---



DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES	7
--	---

Description générale du four.....	7
-----------------------------------	---

Description du bandeau de commandes et de l'écran d'affichage	7
---	---

Description des accessoires	9
-----------------------------------	---

Description des boutons	10
-------------------------------	----



UTILISATION	11
-------------------	----

1) Réglage de l'heure.....	11
----------------------------	----

2) Réglage du niveau sonore des touches	11
---	----

3) Allumer/éteindre le four	12
-----------------------------------	----

4) Lancer un programme de cuisson.....	12
--	----

5) Tableau des programmes.....	12
--------------------------------	----

6) Programmer un temps de cuisson	14
---	----

7) Programmer l'heure de fin de cuisson (cuisson différée)	15
--	----

8) Rappel des réglages effectués.....	15
---------------------------------------	----

9) Programmer une alarme (utilisation de la minuterie)	16
--	----

10) Auto nettoyage « Pyrolyse »	16
---------------------------------------	----



TABLEAU DE CUISSON.....	18
-------------------------	----



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR	19
--------------------------------------	----



GUIDE DE DEPANNAGE	22
--------------------------	----

Remplacement de la lampe	22
--------------------------------	----

En cas d'anomalie	22
-------------------------	----

Codes pannes	22
--------------------	----

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce four multifonctions vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Usage

- Cet appareil est destiné à un **usage domestique** uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial) est proscrit.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'encasté.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- En mode cuisson ou pyrolyse, veuillez toujours maintenir les enfants hors de portée du four.
- Les matériaux d'emballage (ex : polystyrène, sacs en plastique) peuvent être dangereux pour les enfants. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants (risque d'asphyxie).

Utilisation quotidienne

- Le four devient très chaud durant le fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four.
- Les parties extérieures, telles que la porte, peuvent être très chaudes notamment en mode pyrolyse.
- Utilisez des maniques ou gants de protection pour enfourner ou retirer les plats et accessoires du four.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four car ces produits risqueraient de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud, cela risquerait d'endommager le revêtement émaillé.
- Surveillez régulièrement la cuisson lorsque vous cuisinez avec une quantité importante de graisses ou d'huile car celles-ci peuvent prendre feu facilement. Ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes à l'aide d'un linge humide.
- Pour éviter d'endommager l'émail, ne recouvrez pas la sole du four ni les accessoires avec du papier d'aluminium.
- Veillez à ne pas obstruer les ouvertures d'aération.
- Ne vous appuyez pas et ne posez rien sur la porte du four ouverte.
- Utilisez exclusivement des récipients de cuisson résistants à la chaleur et adaptés au four (référez-vous aux instructions fournies sur les emballages des récipients).

Branchement et réparation



LE RACCORDEMENT DE CET APPAREIL AU RESEAU ELECTRIQUE (mise à la terre, branchement) DOIT ETRE EFFECTUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

EN CAS DE PANNE, N'ESSAYEZ PAS DE REPARER L'APPAREIL VOUS-MEME. CONFIEZ LES REPARATIONS EXCLUSIVEMENT A UN PERSONNEL QUALIFIE.

- Les réparations effectuées par une personne non qualifiée peuvent constituer un danger pour l'utilisateur et entraînent l'annulation de la garantie.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Contrôlez que le four n'a subi aucun dommage durant le transport. Si le four présente des dommages visibles ou des problèmes de fonctionnement, débranchez-le du réseau électrique et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
- **La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.**
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise pour raccorder l'appareil.
- La prise doit rester accessible après que l'appareil ait été encastré.
- Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparation, l'appareil doit être mis hors tension. Le four n'est déconnecté du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
 - Les fusibles de l'installation domestique sont retirés,
 - La fiche du câble d'alimentation est débranchée. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

Nettoyage et entretien

- Laissez le four et ses accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- Ne versez pas d'eau sur la sole du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- Utilisez uniquement une éponge douce et un détergent doux (type liquide vaisselle).
- **N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer le verre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.**
- Evitez de laisser des liquides acides (vinaigre, jus de citron, etc.) sur les surfaces émaillées.

Mise au rebut

- Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant de la prise de courant et en sectionnant le cordon d'alimentation.
- Condamnez les parties pouvant être dangereuses pour les enfants (portes, serrure, etc.).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance max. absorbée	3100 W
Puissance max. de voûte	750 W (sans le gril)
Puissance max. de sole	1300 W
Puissance max. du gril	1500 W
Puissance max. de la résistance circulaire	1600 W
Tension d'alimentation	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Capacité nette	61 litres
Poids net	Env. 37 kg
Longueur du cordon d'alimentation	1,20 mètre
Lampe	25 W culot E14 résistant à 300°C
Dimensions extérieures (L x H x P)	598 mm x 600 mm x 565 mm
Dimensions intérieures (L x H x P)	360 mm x 460 mm x 400 mm



INSTALLATION

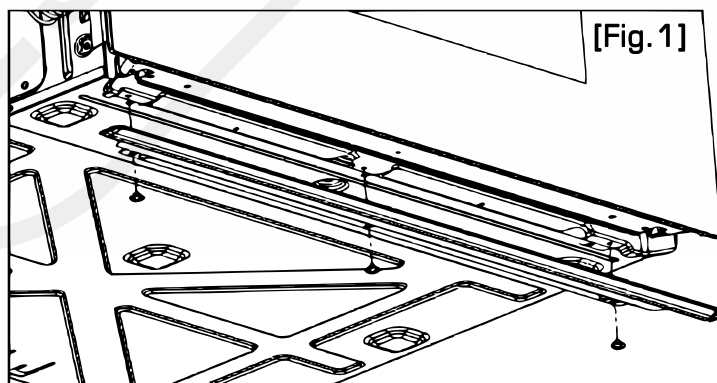


Important : Débranchez toujours le four du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, maintenance, etc.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, le meuble dans lequel le four sera encastré doit posséder des caractéristiques adaptées :

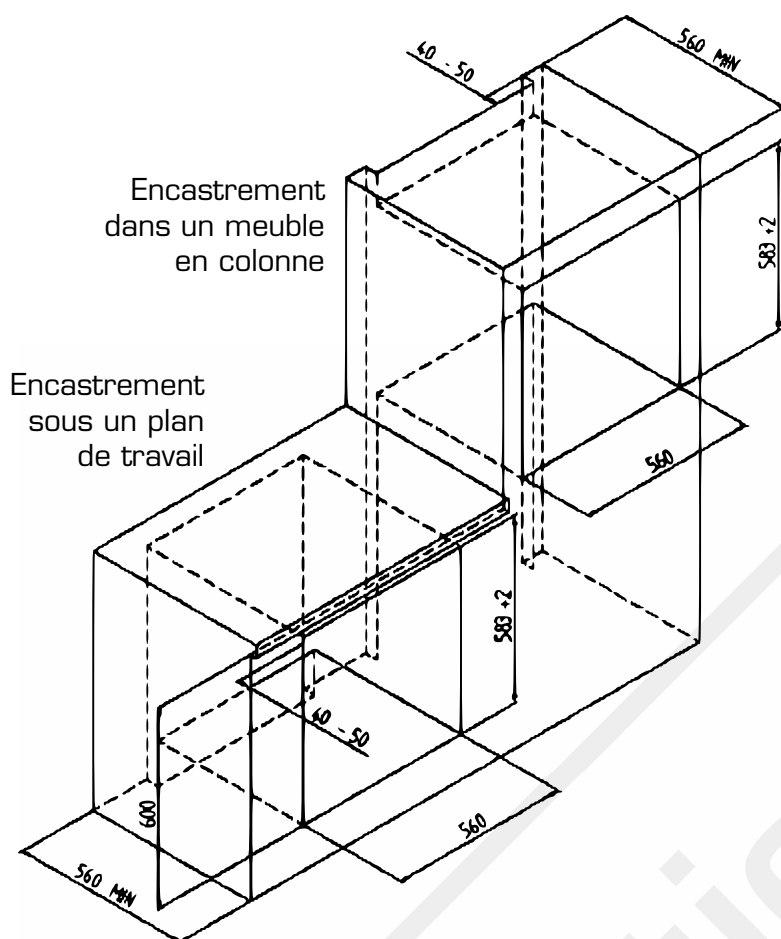
- ✓ les panneaux adjacents au four doivent être composés d'une matière résistante à la chaleur ;
- ✓ Si les meubles adjacents sont en bois plaqué, les colles doivent résister à la température de 100°C.

Avant d'encastrer votre four, vous devez installer le profilé inférieur "anti-gouttes" fourni. Ce dernier se fixe à la partie inférieure au moyen de 3 vis qui sont également fournies comme indiqué sur la **figure 1** ci-dessous.

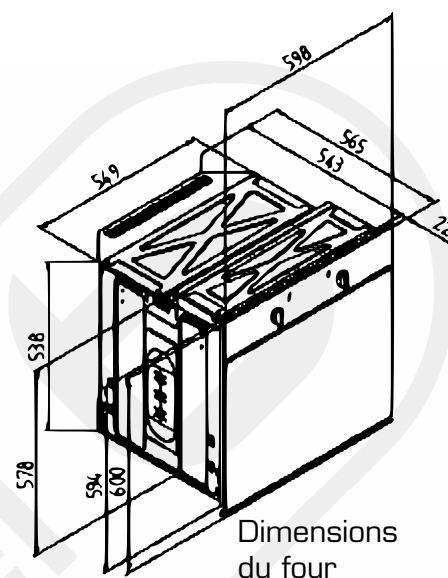


Le four sera encastré soit **dans un meuble en colonne**, soit **sous un plan de travail**.

Veuillez respecter les dimensions de découpe indiquées sur la **Fig. 2** (les dimensions sont en mm).



[Figure 2]



Le four doit être fixé au meuble au moyen de 4 vis dans les trous prévus sur les montants du four.

La partie arrière de la niche où le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante.

- Si le four est installé dans une colonne et qu'aucune ouverture n'est prévue dans la partie supérieure du meuble, effectuez un trou de 560 mm de large et 40 à 50 mm de haut dans la partie inférieure du meuble.
- Si le four est installé au-dessous du plan de travail, cela n'est pas nécessaire.

Faites attention en insérant le four dans son logement à ne pas prendre appui sur la porte. Veillez également à ne pas soumettre la porte à des pressions excessives lorsqu'elle est ouverte.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Cet appareil doit être relié à la terre.

La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.



LE BRANCHEMENT DOIT ETRE EFFECTUE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE, ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

Branchement du câble d'alimentation au réseau

Le four doit être branché au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu.

Pour le branchement, utilisez le câble flexible fourni du type **HO5RR-F 3 x 1,5 mm²** en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'aucun point ne dépasse la température ambiante de plus de 50°C.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que :

- ✓ la prise soit mise à la terre et qu'elle soit conforme aux normes en vigueur ;
 - ✓ la prise soit en mesure de supporter la charge maximale de puissance du four ;
 - ✓ la tension d'alimentation de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise.
 - Quand l'appareil est installé, on doit pouvoir accéder facilement au câble d'alimentation et à la prise de courant.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou coincé après l'installation.
 - Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé.
 - **Si ces règles ne sont pas respectées, nous déclinons toute responsabilité concernant les dommages provoqués à des personnes ou à des objets.**

Caractéristiques du câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement des câbles du type :

- HO5 RR-F,
- HO5 V2V2-F,
- HO5 VV-F

adaptés à la charge et à la température de fonctionnement.

- **ATTENTION :** En cas de remplacement du cordon d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux deux autres conducteurs (phase et neutre) et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement au niveau du bornier électrique.

- fil jaune/vert :

mise à la terre

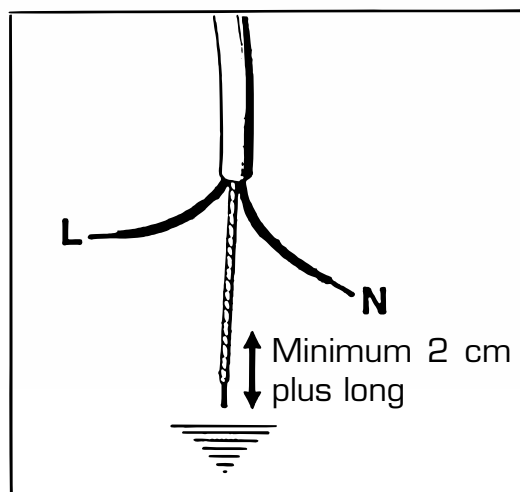


- fil bleu :

neutre « N »

- fil marron :

phase « L »



- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.



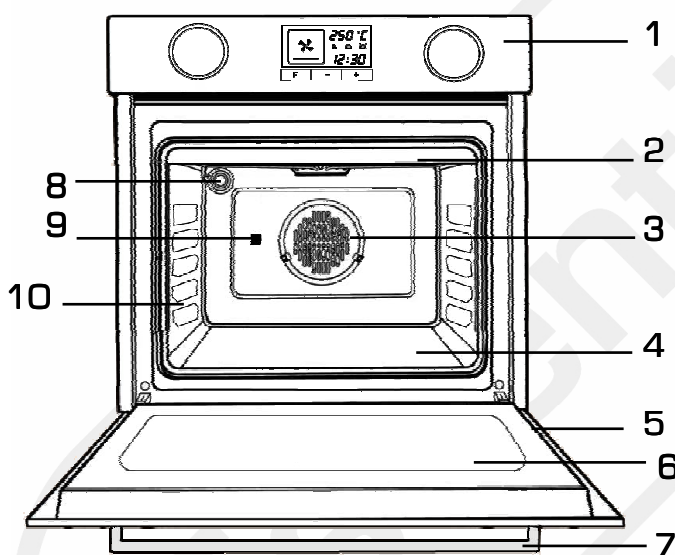
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez-les à l'eau claire puis, séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Amenez le four à la température maximum pendant 30 minutes environ, afin d'éliminer les résidus gras, les résines de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Aérez la pièce. Lorsque cette opération est terminée, le four est prêt à effectuer la première cuisson.



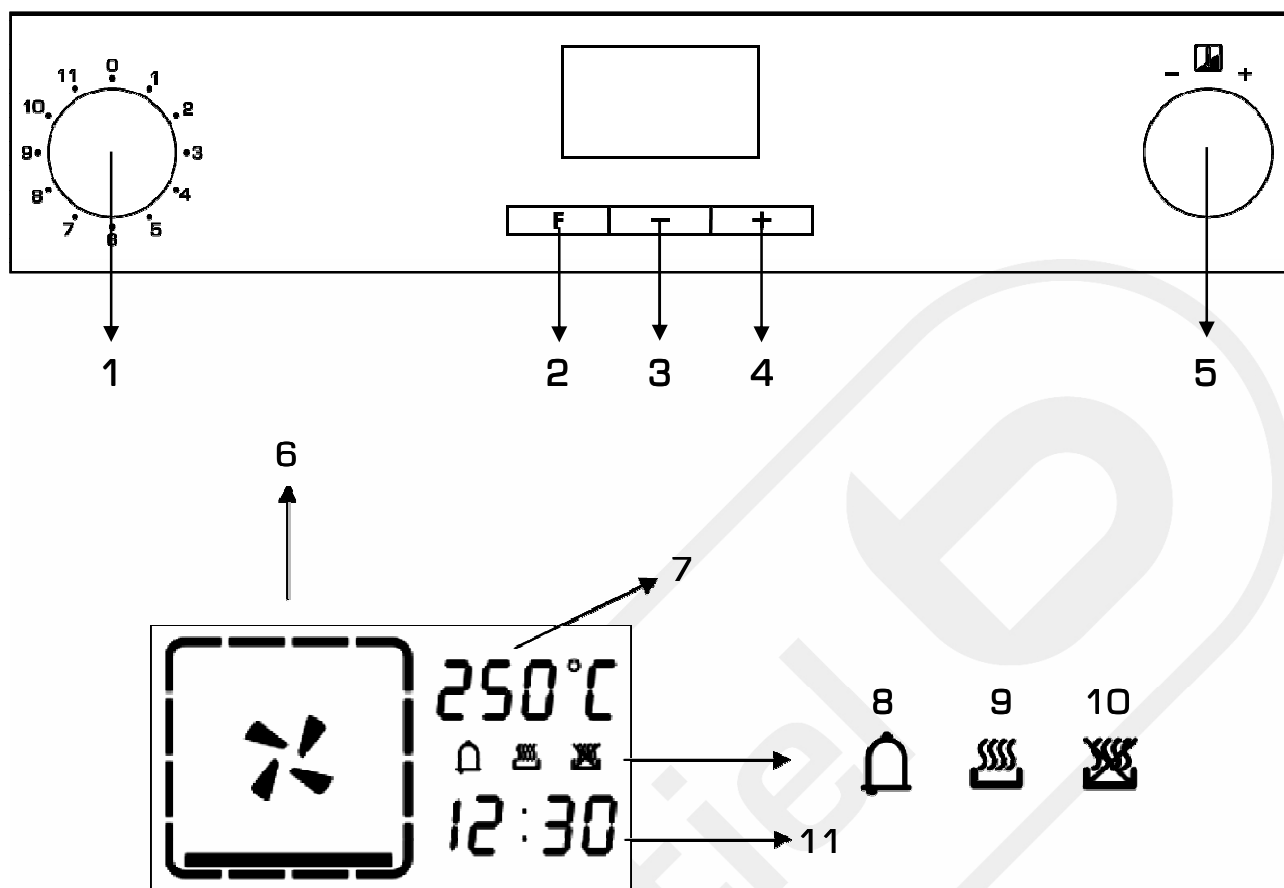
DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES

Description générale du four



- 1) Bandeau de commandes
- 2) Elément de chauffe supérieur (résistance de voûte)
- 3) Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 4) Elément de chauffe inférieur (résistance de sole) (sous la plaque en acier)
- 5) Porte
- 6) Vitre
- 7) Poignée
- 8) Lampe
- 9) Carré d'entraînement (prévu pour insérer la broche du tournebroche)
- 10) Gradins (x 4)

Description du bandeau de commandes et de l'écran d'affichage



1. Bouton de marche/arrêt du four et de sélection des programmes
2. Touche de sélection de la minuterie (réglage de l'heure, du départ différé)
3. Touche (-) de programmation
4. Touche (+) de programmation
5. Bouton de sélection de la température (thermostat)
6. Affichage du symbole du programme sélectionné
7. Affichage de la température au centre du four
8. Sélection d'une alarme sonore
9. Sélection d'un temps de cuisson
10. Sélection de l'heure de fin de cuisson
11. Affichage de la minuterie et de l'heure

Extinction automatique

Le four s'éteint automatiquement après 5 minutes d'inactivité (aucune activation des touches ni sélection de programme).

Eclairage du four

L'éclairage du four s'éteint automatiquement après 5 minutes à compter du démarrage d'un cycle de cuisson. Pour le rallumer, il suffit de toucher l'une des touches suivantes : (F), (+), (-). L'éclairage se rallumera pendant 5 minutes.

Description des accessoires

Les 2 grilles anti basculement :

Elles peuvent être positionnées sur les 4 niveaux. Elles servent à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson.

Elles ne basculent pas sous le poids des plats lorsque vous les faites coulisser sur les gradins. En fin de course, une sécurité les bloque.

La lèchefrite :

Elle peut servir de plaque à pâtisserie. Elle s'utilise essentiellement pour la cuisson des petits fours, des meringues, des choux à la crème, etc.

Elle peut servir également à recueillir le jus et les graisses des grillades en mode grill. Insérez-la au premier niveau en partant du bas.

Attention ! Elle ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four !

La maxi lèchefrite (lèchefrite plus profonde) :

Elle peut être utilisée comme plat de cuisson ou pour les cuissons au bain marie.

Elle sert également à recueillir le jus et les graisses des grillades en mode grill. Insérez-la au premier niveau en partant du bas.

Attention ! Elle ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four !

La grille de la lèchefrite :

Elle se place dans la lèchefrite. Posez-y les viandes et grillades pour la cuisson au grill. Le jus et les graisses de cuisson seront récupérés dans la lèchefrite.

La poignée de la lèchefrite :

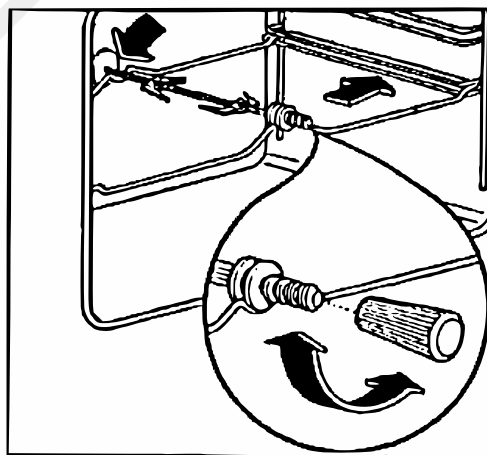
Utilisez la poignée pour retirer les lèchefrites du four sans vous brûler.

Le tournebroche :

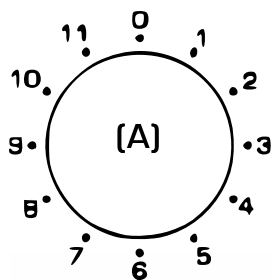
Le tournebroche sert à griller les rôtis et volailles sur tous les côtés.

1. Placez la lèchefrite dans le premier cran en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses de cuisson.
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. Placez la broche sur son support. Insérez le support dans le four au deuxième niveau en partant du bas.
4. Poussez légèrement le support pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
5. Retirez la poignée en la dévissant et fermez la porte du four.

5. Après la cuisson, tirez légèrement le support vers vous. Vissez la poignée sur la broche pour la retirer sans vous brûler. **Le four étant très chaud, utilisez des gants de protection adaptés pour ne pas vous brûler !**



Description des boutons

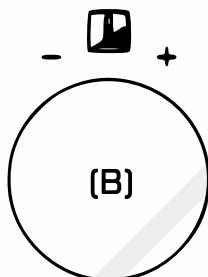


Le bouton de sélection des programmes (A) :

- Tournez le bouton (A) pour sélectionner un **mode de cuisson**. Chaque chiffre correspond à un mode de cuisson comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Une température de cuisson est affichée par défaut. Si vous le souhaitez, vous pouvez la modifier en tournant le bouton thermostat (B). Sinon, le four démarre automatiquement à la température réglée par défaut.

0	Le four est à l'arrêt
1	Préchauffage
2	Décongélation
3	Viande rouge - Légume
4	Tarte - Flan
5	Pain - Poisson
6	Gâteau - Brioche
7	Pizza
8	Cuisson multiple
9	Rôti - volaille
10	Gril - Tournebroke
11	Pyrolyse



Le bouton de sélection de la température (thermostat) (B) :

- Ce bouton vous permet de sélectionner une **température** en °C comprise entre 50°C et 250°C (variable en fonction des programmes).

Pour augmenter la température affichée à l'écran, tournez légèrement le bouton (B) dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le signe (+).

Pour diminuer la température affichée à l'écran, tournez légèrement le bouton (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le signe (-).

- Une fois la cuisson terminée, remplacez le bouton de sélection des programmes (A) sur la position « 0 ».



UTILISATION

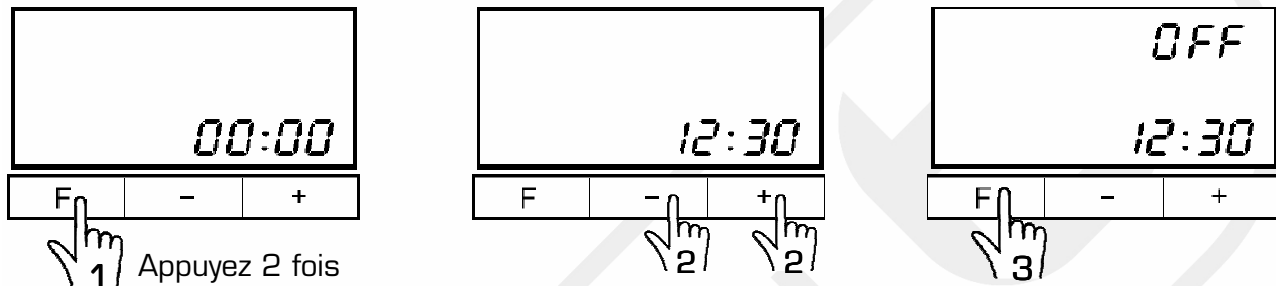
Les réglages suivants sont à effectuer le four éteint :

- 1) Réglage de l'heure,
- 2) Réglage du niveau sonore des touches.

1) Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez le four ou après une coupure de courant, l'écran affiche « 00 :00 » clignotant.

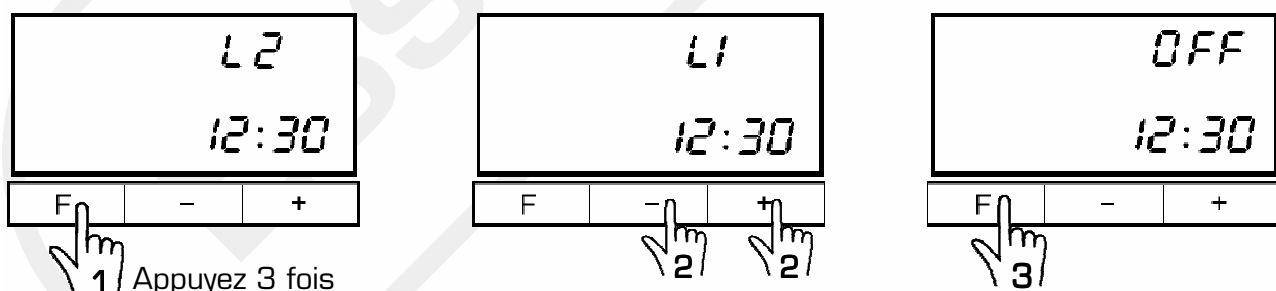
Pour régler l'heure, procédez comme suit :



1. Appuyez **2 fois** sur la touche (F). L'heure clignote à l'écran.
2. **a)** Utilisez les touches (+) et (-) pour régler l'heure. Au premier appui sur la touche (+) ou (-), l'heure défile lentement puis, le défilement s'accélère.
b) Appuyez sur la touche (+) ou (-) pour arrêter le défilement de l'heure.
c) Ajustez éventuellement les heures et minutes en utilisant les touches (+) et (-).
3. Appuyez sur la touche (F) pour enregistrer votre réglage. L'écran affiche « OFF » (verrouillé) pendant 3 secondes. L'heure reste affichée à l'écran.

2) Réglage du niveau sonore des touches

Vous avez la possibilité de régler le niveau sonore des touches (niveau faible, moyen ou élevé).



1. Appuyez **3 fois** sur la touche (F). L'écran affiche le réglage « L2 » (moyen) par défaut.
2. Utilisez les touches (+) et (-) pour définir un nouveau réglage parmi les suivants :
 - « L1 » : niveau faible,
 - « L2 » : niveau moyen,
 - « L3 » : niveau élevé.
3. Appuyez sur la touche (F) pour confirmer votre réglage. L'écran affiche « OFF » (verrouillé) puis, revient à l'affichage de l'heure.

3) Allumer/éteindre le four

Pour allumer le four, tournez le bouton de sélection des programmes (A) et positionnez-le sur le programme souhaité.

Pour éteindre le four, placez le bouton de sélection des programmes (A) sur la position « 0 » (Arrêt).

4) Lancer un programme de cuisson

1. Allumez le four en tournant le bouton de sélection des programmes.
2. Choisissez un programme (voir tableau des programmes).
3. Vous pouvez ajuster la température réglée par défaut à l'aide du bouton du thermostat. Pour augmenter la température, tournez légèrement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le signe (+). Pour diminuer la température, tournez légèrement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le signe (-).
4. La cuisson débute automatiquement.

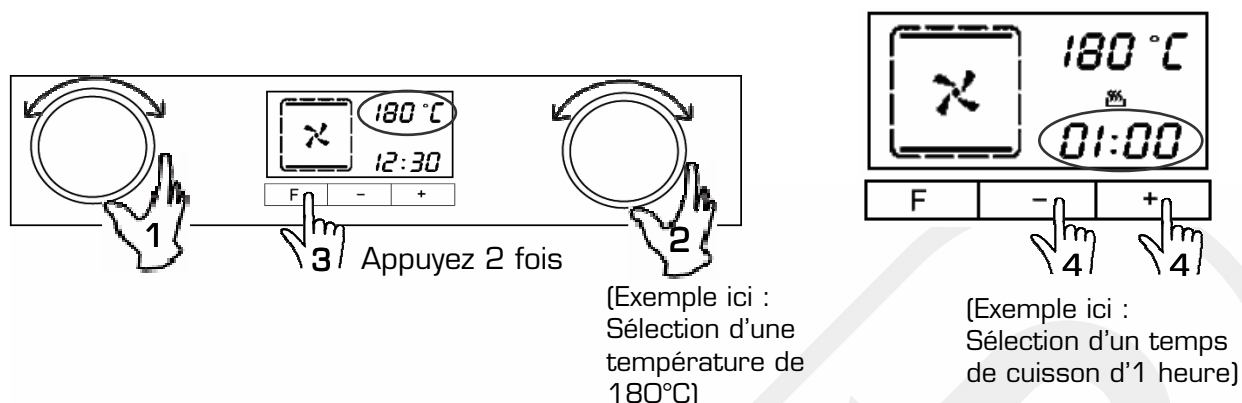
5) Tableau des programmes

Symboles	Température par défaut	Nom des programmes	Description
	210°C	Préchauffage	Pour préchauffer le four avant d'y insérer les aliments.
	-	Décongélation	Pour décongeler les aliments. Le four ne chauffe pas. 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 température ambiante.
 Cuisson traditionnelle	190°C	Viande rouge/Légume	C'est le mode de cuisson traditionnel. Il est adapté à toutes les cuissons et particulièrement aux viandes rouges. Il est recommandé de préchauffer le four avant d'y introduire les plats. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C pour ce mode.
 Sole	80°C	Tarte/Flan	La chaleur est dirigée du bas vers le haut sur les plats. Ce type de cuisson est particulièrement adapté pour réchauffer les plats ou pour des cuissons lentes. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C pour ce mode.
 Cuisson traditionnelle ventilée	200°C	Pain/Poisson	Mode adapté à toutes les cuissons. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le four pour une cuisson homogène. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C pour ce mode.

Symboles	Température par défaut	Nom des programmes	Description
 Sole ventilée	165°C	Gâteau/Brioche	Pour les cuissons lentes et délicates ou pour réchauffer les plats précuits. Idéal pour les plats demandant une concentration de chaleur venant du bas (tartes sucrées et salées par exemple). Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C pour ce mode.
 Sole Chaleur tournante	165°C	Pizza	Mode particulièrement adapté pour les pizzas et pour les plats composés de légumes. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C pour ce mode.
 Chaleur tournante	165°C	Cuisson multiple	Le ventilateur et la résistance circulaire permettent une distribution optimale et rapide de la chaleur qui est diffusée régulièrement et de manière homogène dans le four. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C pour ce mode. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'introduire les plats. Il est possible de cuisiner deux types de plats différents (par ex. de la viande et du poisson), en respectant bien sûr les différents temps de cuisson.
 Gril ventilé	165°C	Rôti/Volaille	Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson de la viande au gril, des gros morceaux de viande et des volailles. <u>La porte du four doit être maintenue fermée.</u> Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 200°C pour ce mode.
 Gril/Tournebroche	200°C	Gril/Tournebroche	L'élément supérieur de chauffe est utilisé avec le moteur du tournebroche. <u>La porte du four doit être maintenue fermée.</u> Mode idéal pour préparer des rôtis, des gratins, des grillades. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 200°C pour ce mode.
	450°C	Pyrolyse	Le cycle d'auto nettoyage dure 1h30 par défaut. Vous avez la possibilité de modifier cette durée (voir paragraphe « Auto nettoyage Pyrolyse »). Avant de programmer un auto-nettoyage, vous devez retirer tous les accessoires (grilles, tournebroche, plats de cuisson, casseroles) pour éviter de les endommager.

6) Programmer un temps de cuisson

Vous pouvez programmer un temps de cuisson. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement.



1. Choisissez un programme à l'aide du bouton de sélection des programmes.
2. Ajustez éventuellement la température par défaut à l'aide du bouton du thermostat (voir paragraphe « Lancer un programme de cuisson »).
3. Appuyez **2 fois** sur la touche (F). Le symbole  (temps de cuisson) ainsi que l'heure actuelle clignotent à l'écran.
4. Utilisez les touches (+) et (-) pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez programmer un temps de cuisson maximum de 10 heures.
5. Votre réglage est confirmé automatiquement au bout de 3 secondes (Vous pouvez également appuyer sur la touche (F) pour enregistrer votre réglage). Le symbole  (temps de cuisson) reste affiché et l'écran revient à l'affichage de l'heure.

Exemple : Il est 12 :30 et vous souhaitez utiliser le programme  « Pain/ Poisson » à 180°C pour une durée d'une heure.

1. Tournez le bouton de sélection des programmes sur la position « Pain/Brioche/Poisson ».
2. La température de ce programme par défaut est de 200°C. Sélectionnez une température de 180°C à l'aide du bouton du thermostat.
3. Appuyez **2 fois** sur la touche (F) pour sélectionner un temps de cuisson. Le symbole  (temps de cuisson) ainsi que l'heure actuelle « 12 :30 » clignotent à l'écran.
4. Sélectionnez une durée d'une heure, soit « 01 :00 » à l'aide des touches (+) et (-).
5. Votre réglage est enregistré si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 3 secondes suivant l'utilisation des touches (+) et (-).

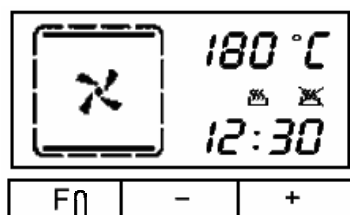
Pour annuler un temps de cuisson programmé :

1. Appuyez **2 fois** sur la touche (F). Le symbole  (temps de cuisson) ainsi que l'heure actuelle clignotent à l'écran.
2. Réglez le temps de cuisson à « 00 :00 » à l'aide des touches (+) et (-).

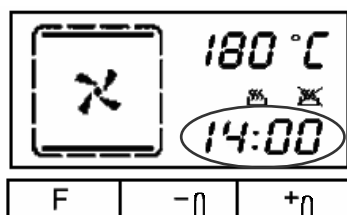
Vous pouvez également éteindre puis, rallumer le four pour le réinitialiser.

7) Programmer l'heure de fin de cuisson (cuisson différée)

Après avoir programmé un temps de cuisson, vous pouvez programmer une heure de fin de cuisson. Ceci équivaut à programmer une cuisson en différé. Le four se mettra en route et s'éteindra automatiquement.



Appuyez 3 fois



1. Sélectionnez un programme et programmez un temps de cuisson (voir paragraphe « Programmer un temps de cuisson »).
2. Appuyez **3 fois** sur la touche (F). Le symbole  (heure de fin de cuisson) ainsi que l'heure actuelle clignotent à l'écran.
3. Utilisez les touches (+) et (-) pour programmer l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit terminée.
4. Votre réglage est confirmé automatiquement au bout de 3 secondes (Vous pouvez également appuyer sur la touche (F) pour enregistrer votre réglage). Le symbole  (heure de fin de cuisson) reste affiché et l'écran revient à l'affichage de l'heure. L'éclairage du four s'éteint. L'écran d'affichage reste allumé ; le symbole du programme clignotera jusqu'au début de la cuisson.

Suite de l'exemple précédent : vous souhaitez que la cuisson se termine à 14 :00.

1. Appuyez **3 fois** sur la touche (F) pour programmer l'heure de fin de cuisson. Le symbole  (heure de fin de cuisson) ainsi que l'heure actuelle (soit « 12 :30 ») clignotent à l'écran.
2. Utilisez les touches (+) et (-) pour programmer l'heure de fin de cuisson, soit « 14 :00 ».
3. Votre réglage est enregistré si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 3 secondes suivant l'utilisation des touches (+) et (-).

Pour annuler l'heure de fin de cuisson programmée :

Eteignez puis, rallumez le four. Ceci permet de le réinitialiser.

8) Rappel des réglages effectués

Après avoir programmé une alarme, un temps de cuisson et/ou une heure de fin de cuisson, vous pouvez appuyer à tout moment sur la touche (F) pour vous rappeler les réglages que vous avez effectués.

Appuyez sur la touche (F) :

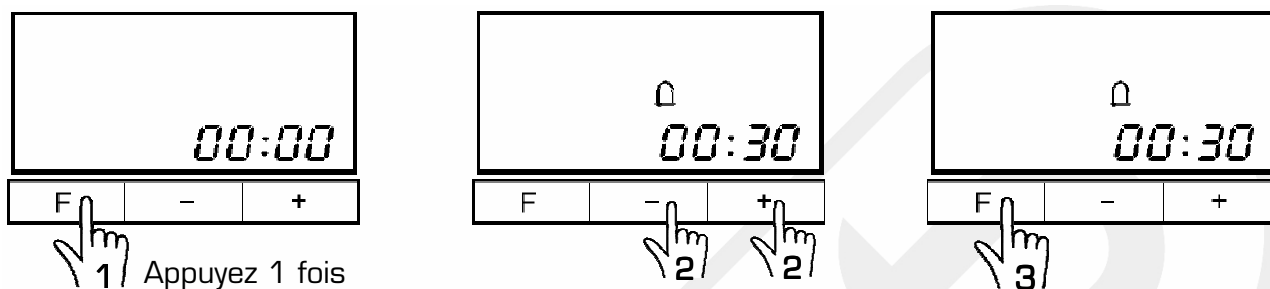
- **1 fois** pour afficher l'alarme programmée,
- **2 fois** pour afficher le temps de cuisson programmé,
- **3 fois** pour afficher l'heure de fin de cuisson programmée,
- **4 fois** : le four est en attente.

9) Programmer une alarme (utilisation de la minuterie)

Vous pouvez programmer une alarme lorsque le four est éteint ou allumé : le four émet un signal sonore lorsque le temps réglé est écoulé. Cette fonction n'a aucune influence sur le fonctionnement du four.

Utilisez cette fonction par exemple pour contrôler l'état d'une cuisson en cours (ex : phase de levage du pain) ou pour tout autre usage.

Programmation de la minuterie avec le four éteint :



1. Appuyez **1 fois** sur la touche (F). La minuterie « 00 :00 » clignote.
2. Utilisez les touches (+) et (-) pour définir dans combien de temps l'alarme retentira. Par exemple, vous souhaitez que l'alarme retentisse dans 30 minutes, réglez la minuterie sur « 00 :30 ».
3. Appuyez sur la touche (F) pour enregistrer votre réglage. Le symbole  reste affiché à l'écran. Le décompte de temps commence. L'alarme retentira à la fin du décompte (au bout de 30 minutes pour l'exemple ci-dessus).
4. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur la touche (F).

Pour modifier l'alarme avant la fin du décompte, appuyez **1 fois** sur la touche (F). Le symbole  clignote. Utilisez les touches (+) et (-) pour modifier votre réglage.

Pour annuler l'alarme avant la fin du décompte, appuyez **1 fois** sur la touche (F). Le symbole  clignote. Utilisez les touches (+) et (-) jusqu'à l'affichage « 00 :00 ». L'écran affiche « OFF » (verrouillé). Le réglage de l'alarme est annulé.

10) Auto nettoyage « Pyrolyse »

Bien qu'il ne soit pas nécessaire de nettoyer votre four après chaque utilisation, ne laissez pas votre four devenir trop sale. Plus le four est sale, plus il risque de dégager de la fumée lors du cycle d'auto-nettoyage.



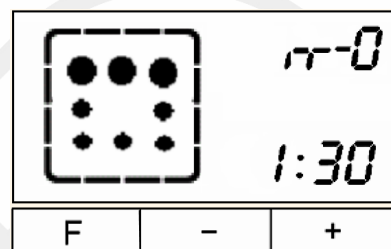
IMPORTANT : AVANT DE PROGRAMMER UN AUTO NETTOYAGE,

- RETIREZ TOUS LES ACCESSOIRES (GRILLES, TOURNEBROCHE, PLATS, CASSEROLES) pour éviter de les endommager,
- Retirez les gros résidus de nourriture puis,
- FERMEZ LA PORTE EN VEILLANT A CE QU'ELLE SOIT BIEN FERMEE sinon le verrouillage automatique de la porte ne sera pas exécuté.

1. Tournez le bouton de sélection des programmes sur la position « Pyrolyse » .
2. La porte du four se verrouille automatiquement. Le symbole d'une clé  clignote à l'écran jusqu'au verrouillage complet de la porte.

Si la porte n'est pas fermée correctement dans les 15 secondes suivant le démarrage du moteur, le code erreur « ER :08 » s'affiche à l'écran à la place du symbole de la clé. Le cycle de pyrolyse ne démarrera pas.

3. Le temps du cycle d'auto nettoyage est de **1h30 par défaut. Vous pouvez modifier ce temps de 30 minutes à 3h30** en suivant la procédure de réglage d'un temps de cuisson indiquée dans le paragraphe « Programmer un temps de cuisson ».
4. **Vous pouvez également lancer le cycle d'auto nettoyage en différé.** Pour cela, suivez la procédure de réglage d'une heure de fin de cuisson indiquée dans le paragraphe « Programmer une heure de fin de cuisson »).



Note : le réglage d'une durée autre qu'1h30 et/ou d'un départ différé pour le cycle d'auto nettoyage n'est possible qu'après le verrouillage de la porte.



ATTENTION ! Le four devient très chaud lors de l'auto nettoyage. Les particules résiduelles sont consommées à une température d'environ 450 °C. **NE TENTEZ PAS D'OUVRIER LA PORTE LORSQUE LE FOUR EST EN MODE D'AUTO NETTOYAGE.** Tenez les enfants éloignés du four pendant toute la durée du cycle de pyrolyse.

- Lorsque le cycle est fini et que le four est **COMPLÈTEMENT REFROIDI**, retirez les résidus brûlés du cycle d'auto-nettoyage avec un chiffon humide.
- Lors des cycles d'auto-nettoyage, une odeur particulière se dégage. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Ceci est normal. Pensez à bien ventiler la pièce.
- Vous pouvez lancer la pyrolyse lorsque le four est encore chaud (après une cuisson) : il mettra alors moins de temps à monter en température et permettra une économie d'énergie.
- Vous ne pouvez pas allumer la lampe du four lors de l'auto-nettoyage.
- **ATTENTION !** Certains animaux domestiques sont extrêmement sensibles aux vapeurs qui émanent du four. En cas d'exposition à ces vapeurs, ils pourraient mourir. Lors d'un cycle d'auto-nettoyage, pensez à les déplacer dans une autre pièce.



TABLEAU DE CUISSON

Aliment	Programme	Température de cuisson	Temps de cuisson	Niveau en partant du bas
PLATS CUISINES				
Lasagnes		160°C	50 min	2 ^{ème}
Quiches		180°C	50 min	2 ^{ème}
Gratin de pommes de terre		180°C	1 heure	2 ^{ème}
Gratin de courgettes		180°C	50 min	2 ^{ème}
POISSONS				
Filets de saumon		180°C	30 min	2 ^{ème}
Filets de thon		180°C	35 min	2 ^{ème}
Filets de truites		180°C	25 min	2 ^{ème}
VIANDES				
Rôti de porc		170°C	1h35	2 ^{ème}
Rôti de veau		190°C	1h40	2 ^{ème}
Poulet rôti		200°C	1 heure	2 ^{ème}
Filet de bœuf		190°C	35 min	2 ^{ème}
Petites côtelettes		200°C	40 min	4 ^{ème}

Aliment	Programme	Température de cuisson	Temps de cuisson	Niveau en partant du bas
PAINS/PIZZAS/GATEAUX				
Fougasse salée		220°C	20 min	2 ^{ème}
Pain		220°C	20 min	2 ^{ème}
Pizza		230°C	20 min	2 ^{ème}
Tarte salée		200°C	40 min	2 ^{ème}
Gâteau aux pommes		170°C	35 min	1 ^{er}
Quatre-quarts		170°C	40 min	2 ^{ème}
Cake		170°C	1 heure	2 ^{ème}

Ces informations sont données à titre indicatif. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de vos goûts personnels, de vos préférences de cuisson, etc.

Les temps de cuisson indiqués dans ce tableau n'incluent pas le temps de préchauffage du four.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR



AVANT DE COMMENCER TOUT NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST A L'ARRÊT (le bouton de sélection des programmes et le bouton du thermostat doivent être sur la position « Arrêt ») **et qu'il n'y ait aucune programmation en cours.**

Nettoyage intérieur du four

Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four. En particulier, il doit être nettoyé chaque fois que le gril est utilisé pour empêcher un encrassement excessif de l'intérieur du four qui peut provoquer des fumées ou des odeurs pendant la cuisson suivante.

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud.

- Essuyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide puis, séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer pour le nettoyage.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez les accessoires (grilles, plaque à pâtisserie, lèchefrite, grille de la lèchefrite, et ensemble tournebroche) à l'aide d'une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage de la porte du four

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer les vitres de la porte côtés intérieur et extérieur. Vous pouvez également utiliser une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).

ATTENTION ! Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser.

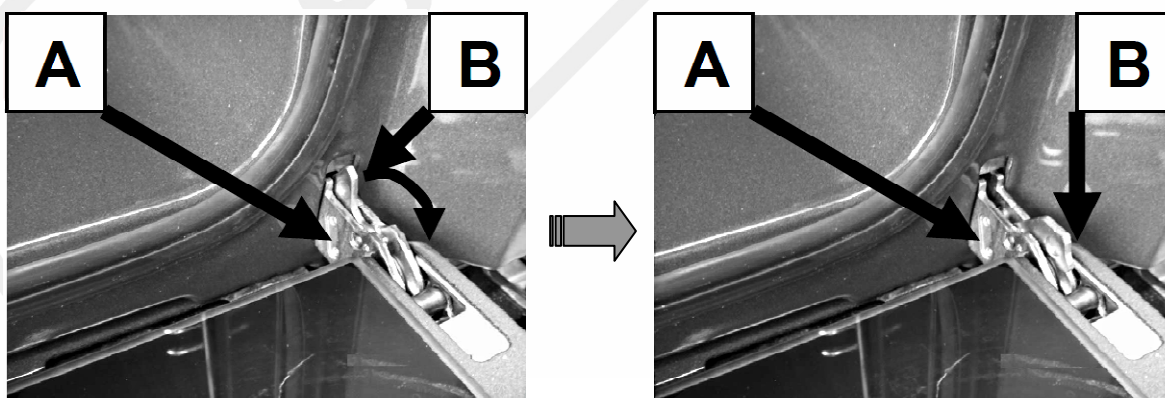
ATTENTION !

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.

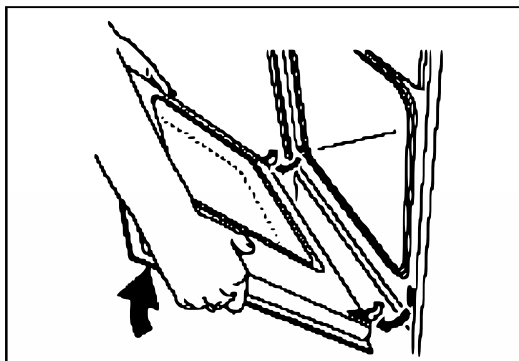
Démontage de la porte du four

Vous pouvez démonter la porte du four pour un nettoyage approfondi (si nécessaire). Procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les leviers (B) se trouvant sur les 2 charnières de porte (A) jusqu'à ce qu'ils atteignent la butée (voir figures ci-dessous).

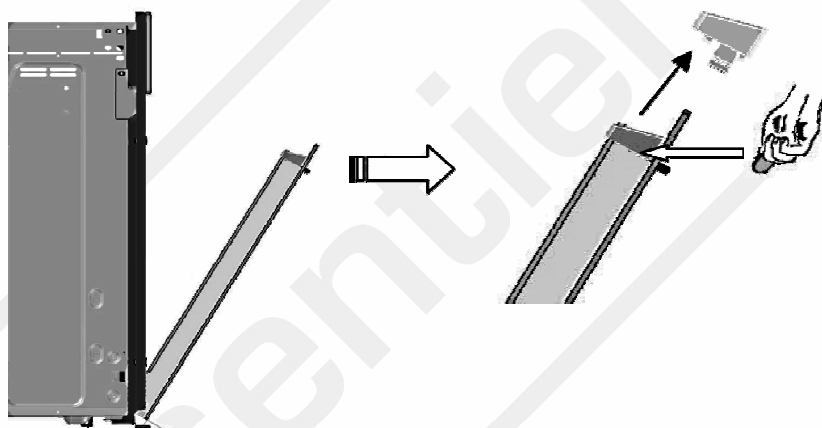


3. Refermez lentement la porte du four jusqu'à la butée (angle d'environ 70°) puis, soulevez la porte jusqu'à ce que les charnières sortent de leurs gonds. La porte se sépare alors complètement du four.



Retrait des vitres de la porte

Vous pouvez retirer les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi (si nécessaire). Pour cela, retirez la grille de ventilation supérieure de la porte en la déboîtant avec une pièce de monnaie.



Attention ! Veillez à réinstaller les vitres comme elles étaient à l'origine : avec les inscriptions sur les vitres lisibles de l'intérieur de la porte et tournées vers l'extérieur.

Remontage de la porte du four

Pour remonter la porte, répétez les étapes indiquées dans le paragraphe « Démontage de la porte du four » mais dans l'ordre inverse.

1. Remplacez les charnières dans leurs gonds. Veillez à ce qu'elles soient correctement installées et fixées.
2. Faites pivoter les leviers vers l'arrière.
3. Contrôlez que la porte est fixée correctement.

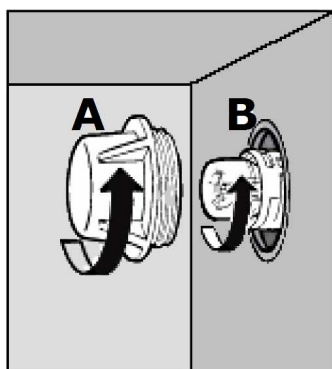


GUIDE DE DEPANNAGE

Remplacement de la lampe



AVERTISSEMENT : Avant d'effectuer la manipulation, assurez-vous que le four et la lampe ont complètement refroidi et débranchez le four de la prise murale afin d'éviter tout choc électrique.



1. Dévissez le couvercle de l'ampoule (A).
2. Dévissez l'ampoule (B) et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques identiques à celle d'origine : 25 W, 220-240 V~ 50 Hz, culot E14, adaptée pour des températures de l'ordre de 300°C.
3. Revissez le couvercle de l'ampoule.
4. Rebranchez le four.

En cas d'anomalie

Le four ne fonctionne pas

- Vérifiez qu'il est bien branché.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que le fusible n'a pas sauté ou que le disjoncteur n'a pas lâché. Remplacez le fusible ou remettez le disjoncteur en marche.

Un code erreur du type « ER :01 » s'affiche à l'écran

Un code erreur s'affiche lorsque le four présente un dysfonctionnement. Notez le code erreur et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

L'heure clignote

Il y a probablement eu une coupure de courant. Réglez l'heure à nouveau.

La lumière du four ne s'allume pas

Contrôlez l'état de l'ampoule. Si elle est défectueuse, remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques identiques à celle d'origine.

Codes pannes

ER:00	Panne des touches de sélection.	ER:11	Température élevée carte d'affichage.
ER:01	Défaut du capteur.	ER:12	Défaut de la carte d'affichage.
ER:02	Défaut du module de puissance.	ER:17	Défaut du capteur.
ER:04	Température élevée module de puissance.	ER:20	Défaut du clavier.
ER:08	Défaut de verrouillage de porte.	ER:64	Température au-delà de la limite maximum (fours pyrolyse).

Pour toute question ou en cas de problème, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

N'effectuez aucune réparation vous-même sur le four. Des réparations effectuées par une personne non qualifiée représentent un danger pour l'utilisateur et ne sont pas couvertes par la garantie.

Essentiel



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.



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 - FRETIN



FABRIQUÉ EN U.E.
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN