

Essentiel 

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Four encastrable catalyse



SOMMAIRE



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



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



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



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

Branchement du câble d'alimentation au réseau	5
---	---

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



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

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

Description du bandeau de commandes	7
---	---

Description des touches de programmation	8
--	---

Description de l'écran d'affichage.....	8
---	---

Description des accessoires	8
-----------------------------------	---

Description des boutons	9
-------------------------------	---



AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	10
---	-----------



UTILISATION	10
--------------------------	-----------

1) Réglage de l'heure	10
-----------------------------	----

2) Programmer une alarme.....	10
-------------------------------	----

3) Tableau des programmes.....	11
--------------------------------	----

4) Utilisation du four en mode manuel	12
---	----

5) Cuisson semi-automatique : programmer un temps de cuisson.....	12
---	----

6) Cuisson semi-automatique : programmer l'heure de fin de cuisson	12
--	----

7) Cuisson automatique : programmer une cuisson en différé	13
--	----



TABLEAU DE CUISSON.....	14
--------------------------------	-----------



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR	15
---	-----------



GUIDE DE DEPANNAGE	17
---------------------------------	-----------

Remplacement de la lampe	17
--------------------------------	----

En cas d'anomalie	17
-------------------------	----

Codes pannes	17
--------------------	----

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.
- 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 SURFACES EXTERIEURES DU FOUR, NOTAMMENT LA PORTE EN VERRE, DEVIENNENT TRES CHAUDES LORSQUE LE FOUR FONCTIONNE. NE TOUCHEZ PAS LA PORTE ET ELOIGNEZ LES ENFANTS AFIN DE PREVENIR TOUT RISQUE DE BRULURE.

- 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	3200 W
Puissance max. de voûte	900 W (sans le gril)
Puissance max. de sole	1500 W
Puissance max. du gril	2200 W
Puissance max. de la résistance circulaire	2350 W
Tension d'alimentation	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Capacité nette	54 litres
Poids net	Env. 34 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)	597 mm x 591 mm x 547 mm
Dimensions intérieures (L x H x P)	440 mm x 340 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.

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

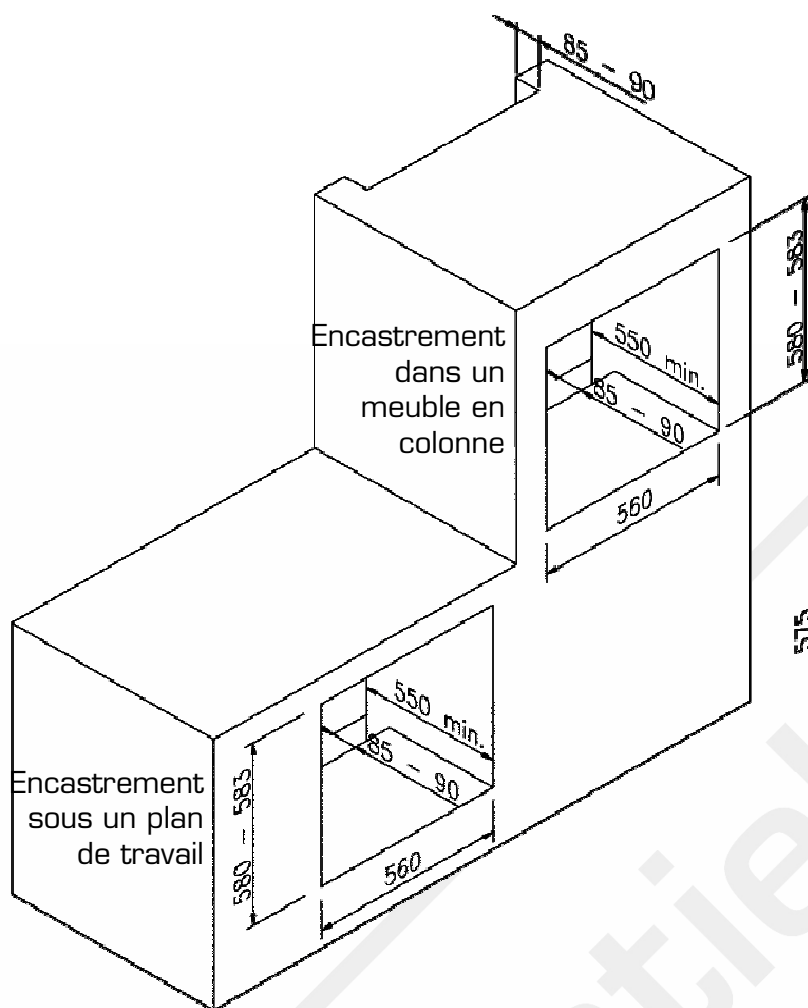
Veuillez respecter les dimensions de découpe indiquées sur la **Fig. 1** (les dimensions sont en mm).

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

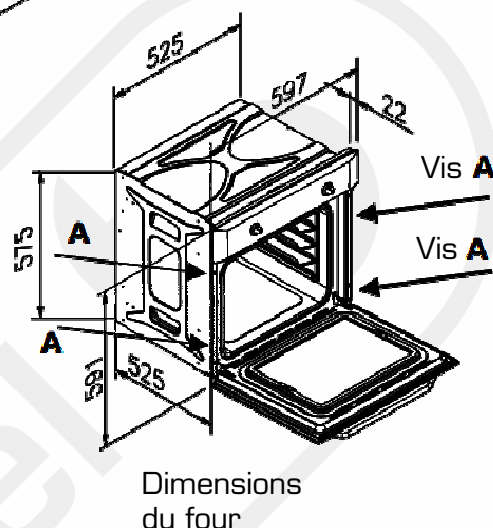
La partie arrière de la niche où le four est encastré doit être ouverte de façon à assurer une ventilation suffisante.

- **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. Veuillez également à ne pas soumettre la porte à des pressions excessives lorsqu'elle est ouverte.



[Figure 1]



Dimensions du four



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

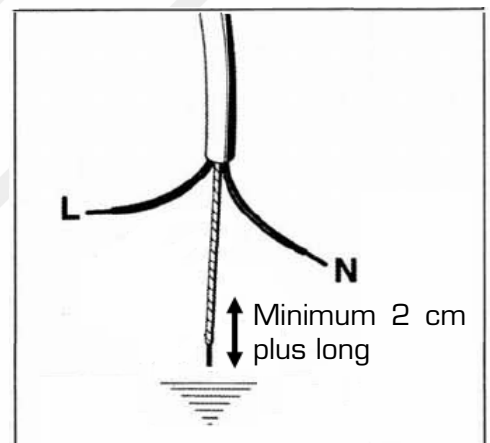
En cas de remplacement du câble d'alimentation, utilisez exclusivement des câbles du type :

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F,
- H05 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 »

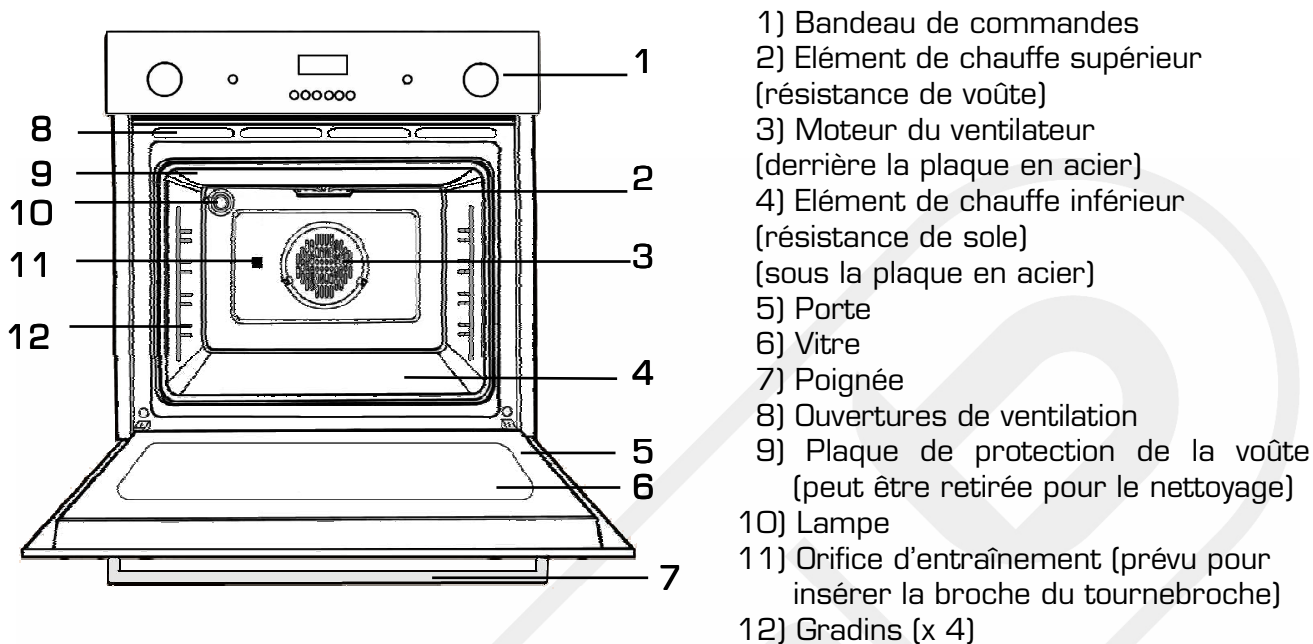


- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.**

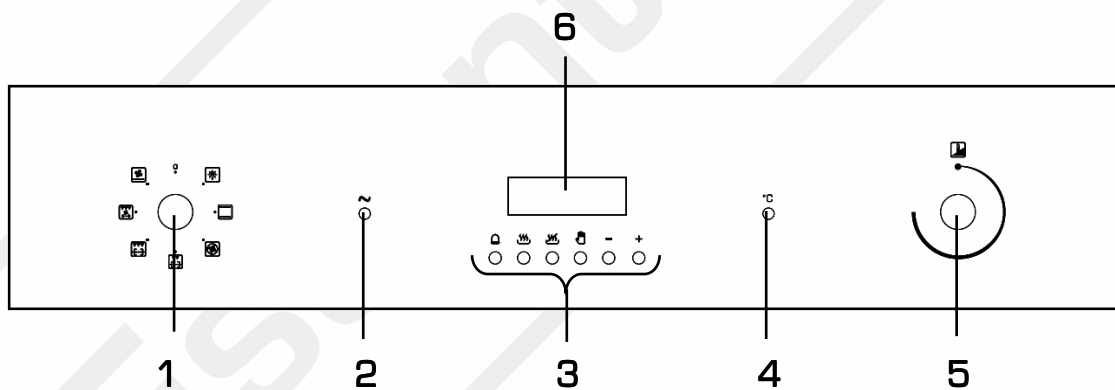


DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES

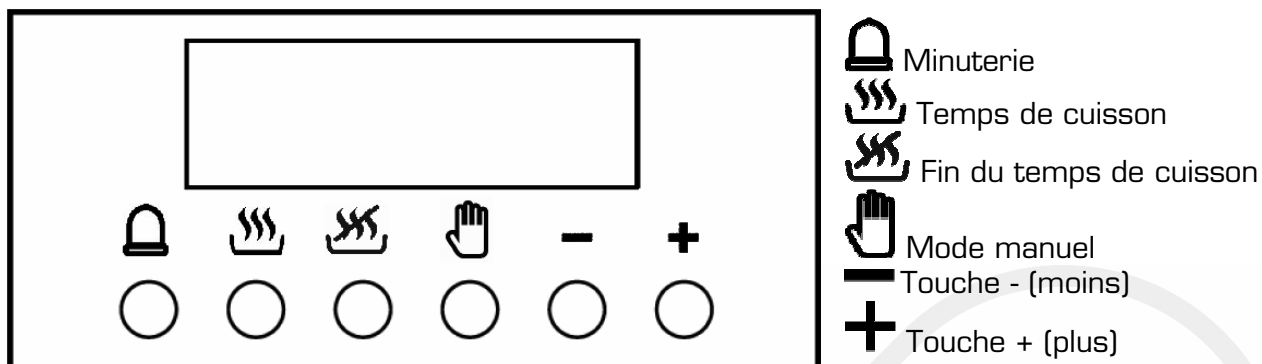
Description générale du four



Description du bandeau de commandes



Description des touches de programmation



Description de l'écran d'affichage



 Une cuisson manuelle est en cours ou le four est prêt pour une nouvelle cuisson

 + **A** Une cuisson automatique est en cours ou a été programmée

 +  Une alarme a été programmée

A clignotant : une cuisson en mode automatique est terminée ou a été annulée. Appuyez sur la touche  pour revenir en mode manuel. L'affichage **A** s'éteint.

A allumé en permanence : une cuisson en mode automatique a été programmée.

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 maxi lèchefrite (lèchefrite 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 gril. 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 poignée de la lèchefrite :

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

La plaque de protection de la voûte :

Vous avez la possibilité de retirer la plaque de protection de la voûte pour un nettoyage facilité.

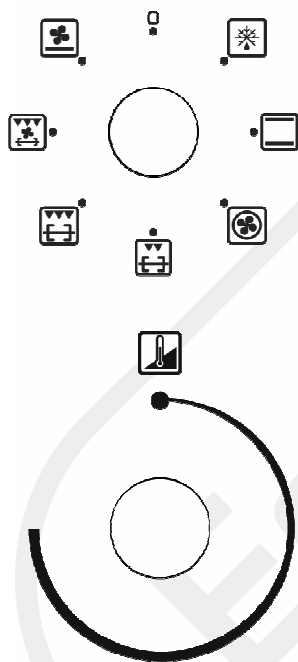
Le tournebroche :

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 (sans la poignée) sur son berceau dans l'axe d'entraînement et insérez l'ensemble dans le four au deuxième niveau en partant du bas.
4. Poussez légèrement le berceau pour engager la pointe du bloc d'entraînement dans l'orifice d'entraînement situé au fond du four.
5. Après la cuisson, tirez légèrement le berceau 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**.

▪ 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.

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

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

- Une fois la cuisson terminée, remplacez les boutons de sélection des programmes (A) et du thermostat (B) sur la position « Arrêt ».



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 20 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.



UTILISATION



Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, « 0 :00 » clignote à l'écran. Vous devez procéder au réglage de l'heure avant toute utilisation.

1) Réglage de l'heure (affichage 24 heures)

Pour régler ou modifier l'heure, appuyez sur la touche  et restez appuyé sur la touche  ou  pour faire défiler les heures et minutes jusqu'à l'heure actuelle.

Le symbole  s'affiche à l'écran. Il signifie que le four est prêt à fonctionner.

Note : après une coupure de courant, « 0 :00 » clignote à l'écran. Les réglages effectués ne sont pas sauvegardés. Vous devez programmer l'heure à nouveau.

2) Programmer une alarme (fonction minuterie seule)

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.

1. Appuyez sur la touche  et utilisez les touches  et  pour définir dans combien de temps l'alarme retentira.

Par exemple, vous souhaitez que l'alarme retentisse dans 10 minutes, réglez la minuterie sur « 0 :10 ».

2. Le symbole  s'affiche à gauche de l'écran. Le décompte de temps commence. L'alarme retentira à la fin du décompte (au bout de 10 minutes pour l'exemple ci-dessus).

3. Dans l'intervalle, vous pouvez appuyer sur la touche  pour visualiser le temps restant.
4. A la fin du temps programmé, des bips sonores retentissent. Le symbole  disparaît.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter les bips sonores.

Pour modifier l'alarme avant la fin du décompte, appuyez sur la touche  et utilisez les touches **—** et **+** pour modifier votre réglage.

Pour annuler l'alarme avant la fin du décompte, appuyez sur la touche  puis, sur la touche **—** jusqu'à l'affichage « 00 :00 ». Le symbole  disparaît : le réglage de l'alarme est annulé.

3) Tableau des programmes

Pour tous les programmes, la porte du four doit être maintenue fermée.

Symbole	Nom des programmes	Description
	Arrêt	Le four est à l'arrêt.
	Décongélation	Le four ne chauffe pas. Seul le ventilateur fonctionne pour décongeler les aliments.
	Cuisson traditionnelle	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. C'est le mode de cuisson traditionnel. Il est adapté à toutes les cuissons. Il est recommandé de préchauffer le four avant d'y introduire les plats.
	Chaleur tournante	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. 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 + tournebroche	La résistance du gril est utilisée avec le moteur du tournebroche. Ce mode de cuisson est particulièrement indiqué pour les petites quantités : les croque-monsieur, les sandwiches chauds, etc.
	Double gril + tournebroche	Le double gril (gril réparti sur toute la surface) est utilisé avec le moteur du tournebroche. Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson de la viande au gril, des gros morceaux de viande et des volailles.

Symbole	Nom des programmes	Description
	Double gril ventilé + tournebroche	Le double gril (gril réparti sur toute la surface) est utilisé avec le ventilateur et le moteur du tournebroche. Ce mode est particulièrement adapté à la cuisson de la viande au gril, des gros morceaux de viande et des volailles. Le ventilateur répartit la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four pour une cuisson homogène.
	Sole ventilée	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).

4) Utilisation du four en mode manuel (sans utilisation des touches de programmation)

Sélectionnez un mode de cuisson à l'aide du bouton de sélection des programmes (A) et une température à l'aide du bouton thermostat (B).

- La température sélectionnée est affichée directement sur l'écran avec un léger décalage temporaire entre le moment où vous tournez le bouton et l'affichage.
- La température peut être réglée entre 50°C et 250°C.

5) Cuisson semi-automatique : programmer un temps de cuisson

1. Sélectionnez un mode de cuisson à l'aide du bouton de sélection du mode de cuisson (A) et une température à l'aide du bouton thermostat (B).

2. Appuyez sur la touche  puis, appuyez sur les touches **—** et **+** afin de déterminer un temps de cuisson.

- Les symboles  et **A** sont affichés à l'écran. Ils indiquent qu'un temps de cuisson a été programmé.
- En cours de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche  pour visualiser le temps de cuisson restant. Celui-ci s'affiche quelques secondes puis, l'écran revient à l'affichage de l'heure.

6) Cuisson semi-automatique : programmer l'heure de fin de cuisson

1. Sélectionnez un mode de cuisson à l'aide du bouton de sélection du mode de cuisson (A) et une température à l'aide du bouton thermostat (B).

2. Appuyez sur la touche  puis, appuyez sur les touches **—** et **+** afin de déterminer l'heure de fin de cuisson.

Les symboles  et **A** sont affichés à l'écran. Ils indiquent qu'un temps de cuisson a été programmé.

3. En fin de cuisson, des bips sonores retentissent et le symbole **A** clignote.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter les bips sonores.

- En cours de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche  pour visualiser l'heure de fin de cuisson. Celle-ci s'affiche quelques secondes puis, l'écran revient à l'affichage de l'heure.

5. Appuyez sur la touche  pour revenir en mode manuel. Le symbole **A** disparaît ; le four est prêt pour une nouvelle utilisation.

7) Cuisson automatique : programmer une cuisson en différé

1. Sélectionnez un mode de cuisson à l'aide du bouton de sélection des modes de cuisson (A) et une température à l'aide du bouton thermostat (B).
2. Appuyez sur la touche  puis, appuyez sur les touches **—** et **+** afin de déterminer un temps de cuisson.

Les symboles  et **A** sont affichés à l'écran.

3. Appuyez sur la touche  puis, appuyez sur les touches **—** et **+** afin de déterminer l'heure de fin de cuisson.

Le symbole  disparaît. Seul le symbole **A** reste affiché à l'écran.

4. En fin de cuisson, des bips sonores retentissent et le symbole **A** clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter les bips sonores.
5. Appuyez sur la touche  pour revenir en mode manuel. Le symbole **A** disparaît ; le four est prêt pour une nouvelle utilisation.

Remarque : les fonctions de cuisson automatique et semi-automatique ne sont actives que si un mode de cuisson a été sélectionné.



TABLEAU DE CUISSON

Aliment	Programme	Température de cuisson	Temps de cuisson	Niveau en partant du bas
PLATS CUISINES/ PAINS/PÂTISSERIES				
Lasagnes		225°C	40 - 50 min	2 ^{ème}
Pain blanc (1 kg de farine)		200°C	25 - 35 min	3 ^{ème}
Tarte au fromage		200°C	25 - 35 min	3 ^{ème}
Tarte aux fruits		200°C	25 - 35 min	3 ^{ème}
Pâte à choux à la crème		200°C	35 - 45 min	2 ^{ème}
VIANDES/VOLAILLES				
Viandes rôties à cuisson longue (ex : rôti de veau)		200°C	120 - 150 min	2 ^{ème}
Viandes rôties (ex : roastbeef)		200°C	60 - 90 min	2 ^{ème}
Canard (1,2 kg)		200°C	120 - 180 min	2 ^{ème}
Oie (2,5 kg)		200°C	150 - 210 min	2 ^{ème}
Poulet rôti		200°C	60 - 90 min	2 ^{ème}
Lièvre		200°C	60 - 90 min	2 ^{ème}
Cuissot de chevreuil		200°C	90 - 150 min	2 ^{ème}
Cuissot de cerf		175°C	90 - 180 min	2 ^{ème}
POISSONS				
Truite		200°C	40 - 50 min	2 ^{ème}
Mulet		200°C	40 - 50 min	2 ^{ème}
GRILLADES				
Côtes de porc			8 - 12 min	4 ^{ème}
Saucisses			10 - 12 min	4 ^{ème}
DIVERS				
Pizza		240°C	10 - 20 min	3 ^{ème}
Pommes de terre au four		220°C	30 - 40 min	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.**

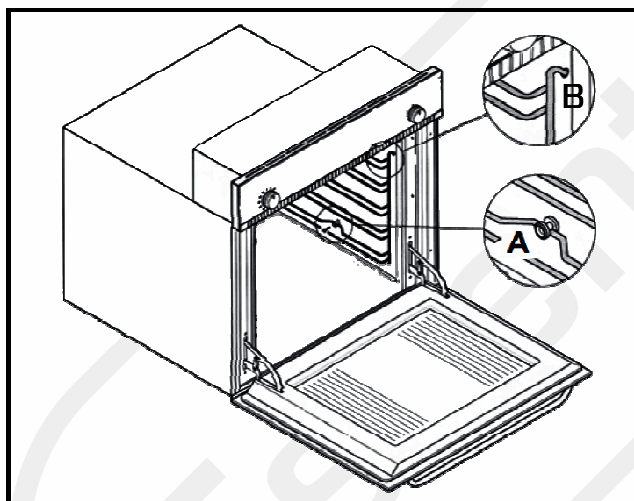
Nettoyage des surfaces émaillées (intérieur du four)

Nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation. Vous retirerez ainsi les résidus de cuisson plus facilement et éviterez un dégagement de fumée lors des utilisations ultérieures.



La plaque de protection de la voûte peut être retirée pour un nettoyage facilité.

Les parois de votre four sont émaillées et dégraissantes. Pour les nettoyer, utilisez une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.



Pour retirer les gradins de part et d'autre de la cavité, effectuez une légère pression vers le bas sur le point « A » comme indiqué sur le schéma ci-contre. Retirez ensuite l'ensemble métallique en le soulevant des encoches « B ».

- 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.**
- Ne placez jamais de papier d'aluminium le long des parois et veillez à ne pas griffer les parois en insérant les grilles métalliques ou avec tout ustensile coupant sous peine d'endommager le revêtement.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez les **grilles métalliques, la plaque de protection de la voûte, la lèchefrite et l'ensemble tournebroche** à l'aide d'une éponge douce et d'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 vitre interne

Nettoyez la vitre interne à l'aide d'une éponge douce imbibée d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Pour un nettoyage approfondi, vous pouvez retirer la vitre en dévissant les 2 vis latérales.

Nettoyage des surfaces en verre miroir (extérieur du four)

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer les surfaces extérieures. Attendez que les surfaces extérieures aient refroidi avant de les nettoyer. Vous pouvez également utiliser un chiffon doux et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).

ATTENTION !

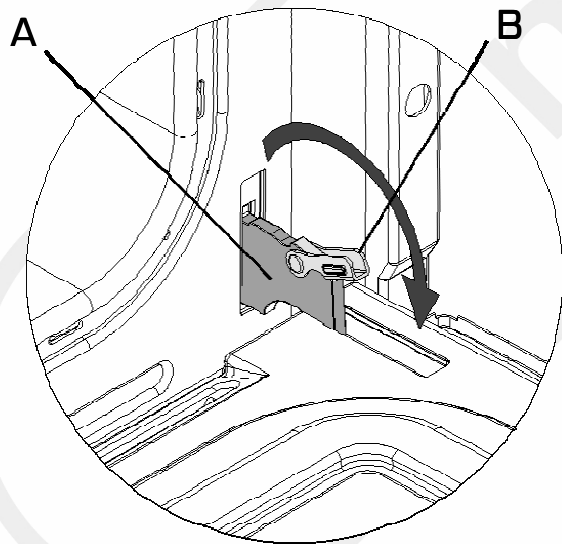
N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer le verre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Démontage de la porte du four

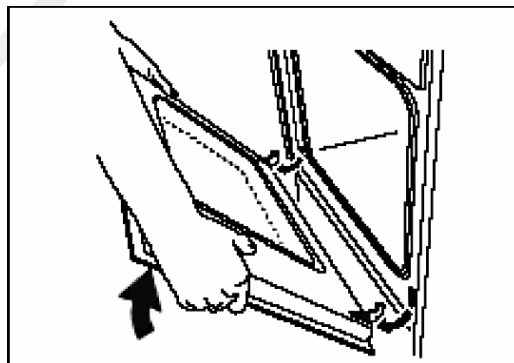
Vous pouvez démonter la porte du four pour un nettoyage approfondi (si nécessaire). Procédez comme suit :

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 figure 2 ci-dessous).

[Figure 2]



[Figure 3]



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 (voir figure 3 ci-dessus). La porte se sépare alors complètement du four.

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

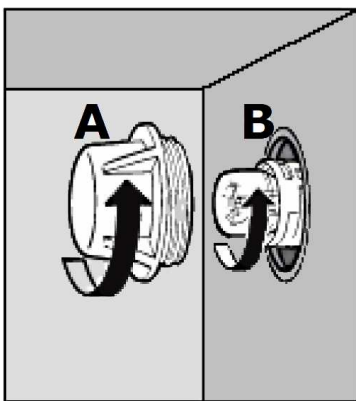


GUIDE DE DEPANNAGE

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.

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

F1E2	Panne de capteur
F3E0	Panne de capteur
F3E3	Panne de capteur
F4E0	Erreur « Eprom » (programmation)
F5E2	Panne de verrouillage de porte
F8E0	Panne de sélection de température

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