

essentiel 

---

## Four pyrolyse

EFMP 61n



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



---

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 multifonction vous donnera entière satisfaction.

---

## sommaire

<b>consignes d'usage</b>	<b>6</b>
<b>fiche produit</b>	<b>15</b>
<b>votre produit</b>	<b>16</b>
<b>Contenu de l'emballage</b>	<b>16</b>
<b>Description de l'appareil</b>	<b>16</b>
DESCRIPTION GENERALE DU FOUR	16
DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE	17
<b>Description des accessoires fournis</b>	<b>17</b>
LA LECHEFRITE	17
LA GRILLE METALLIQUE ANTI-BASCULEMENT	18
<b>Installation</b>	<b>18</b>
<b>Choix de l'emplacement</b>	<b>18</b>
<b>Installation sous le plan de travail</b>	<b>19</b>
<b>Installation dans un meuble haut</b>	<b>20</b>
<b>Circulation de l'air à l'arrière</b>	<b>21</b>
<b>Fixation du four au meuble</b>	<b>21</b>
<b>Première mise en fonction</b>	<b>19</b>
<b>branchement électrique</b>	<b>22</b>
<b>Branchement du câble d'alimentation au réseau</b>	<b>22</b>
<b>Remplacement du câble d'alimentation</b>	<b>23</b>
<b>avant la première utilisation</b>	<b>24</b>
<b>Régler l'heure</b>	<b>24</b>
<b>Premier nettoyage du four</b>	<b>25</b>
<b>Première cuisson</b>	<b>25</b>
<b>Conseils pour économiser l'énergie</b>	<b>25</b>
<b>utilisation</b>	<b>26</b>
<b>Bandeau de commande et écran d'affichage</b>	<b>26</b>
<b>Sélectionner un mode de cuisson et une température (thermostat)</b>	<b>26</b>
<b>Description des modes de cuisson</b>	<b>27</b>
<b>Programmer une minuterie seule</b>	<b>28</b>

<b>Régler le volume de l'alarme</b>	<b>29</b>
<b>Programmer un temps de cuisson</b>	<b>29</b>
<b>Programmer l'heure de fin de cuisson</b>	<b>30</b>
<b>Programmer une cuisson en différé (départ et arrêt automatique)</b>	<b>31</b>
<b>tableau des temps de cuisson</b>	<b>34</b>
<hr/>	
<b>Tableau des temps de cuisson en mode traditionnel</b>	<b>34</b>
<b>Tableau des temps de cuisson pour le grill</b>	<b>35</b>
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>36</b>
<hr/>	
<b>Nettoyage du bandeau de commande</b>	<b>36</b>
<b>Nettoyage des accessoires</b>	<b>36</b>
<b>Nettoyage du four</b>	<b>36</b>
<b>Auto-nettoyage par pyrolyse</b>	<b>37</b>
<b>Démontage et nettoyage de la porte du four</b>	<b>38</b>
<b>Remplacement de l'ampoule</b>	<b>40</b>
<b>guide de dépannage</b>	<b>41</b>
<hr/>	
<b>Conditions de fonctionnement normales</b>	<b>41</b>
<b>Equipement électrique</b>	<b>41</b>

## consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS CÉDEZ L'APPAREIL À DES TIERS, REMETTEZ-LE AVEC SA NOTICE D'UTILISATION.

Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

### **Usage prévu**

- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments) et en intérieur, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- Il n'est pas destiné à être utilisé dans :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

- les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambre d'hôtes ;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

## **Déballage**

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes, films protecteurs et autocollants sur les faces de l'appareil, et éventuellement sur le plan de cuisson.
- Veuillez contrôler soigneusement que le four ne présente aucun dommage une fois déballé. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

## **Sécurité des enfants**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance

ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

## **Installation de l'appareil**

- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.
- Vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines

parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions de l'espace à prévoir pour l'appareil, référez-vous à la section « INSTALLATION ».

### **Branchement électrique**

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- 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. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans cette notice.
- N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une

surchauffe des branchements électriques.

- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.

### **Précautions générales d'utilisation de l'appareil**

- Si vous constatez un défaut de fonctionnement, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique et/ou fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction. Risques de brûlures.

- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Ne jamais faire sécher de torchons, éponges ou autres accessoires similaires sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.

### **Précautions d'utilisation du four**

- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement

adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four.

- Ne posez en aucun cas des feuilles d'aluminium dans le four. Ne posez pas de plaque à pâtisserie ni de lèchefrite sur la sole du four. Cela pourrait rayer l'émail, voire entraîner une surchauffe en cours de fonctionnement et provoquer un éclatement de l'émail.
- Lors d'une cuisson au bain marie, de légers écoulements d'eau peuvent avoir lieu le long des joints de porte. Ceci est normal et est dû à la différence de température entre la température de la pièce et celle à l'intérieur du four. Pour équiper l'intérieur du four, référez-vous à la section « Utilisation des accessoires du four ».
- Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
- Si votre four dispose d'un ventilateur dont la protection peut être retirée pour le nettoyage, le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection et cette dernière doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.

### Fours autonettoyants par pyrolyse

- **ATTENTION** : les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Référez-vous à la partie de la notice concernant le nettoyage par

pyrolyse, pour connaître quels ustensiles peuvent être laissés dans le four pendant le nettoyage.

## **Nettoyage**

- Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

## **En cas d'incendie**

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz et/ou coupez le courant ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

## **Mise au rebut**

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient

**constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras du four).**

**Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « FICHE PRODUIT ».**

## Fiche produit

Mesures effectuées suivant les règlements UE N° 65/2014 & 66/2014 de la Commission Européenne et les normes EN 60350-1 & EN 60350-2:2013.

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	EFMP 61n	
Code produit	8005711	
Pays de destination	France	
Type de four	Encastrable	
Indice d'efficacité énergétique par cavité - Mode conventionnel	106,2	
Indice d'efficacité énergétique par cavité - Mode ventilation forcée	94,6	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Nombre de cavité	1	
Consommation d'énergie du four par cavité - Mode conventionnel	0,81	kWh/cycle
Consommation d'énergie du four par cavité - Mode ventilation forcée	0,91	kWh/cycle
Source de chaleur par cavité	Électricité	
Volume utile par cavité	73	litres
Fonction de chauffage par cavité	Ventilation forcée	
Nombre de gradins par cavité	5	
Plage du thermostat par cavité	De 50 à 270	°C
Type de nettoyage par cavité	Pyrolyse	
Tension d'alimentation	230	V~
Fréquence	50	Hz
Puissance de l'appareil	2600	W
Type et puissance de l'ampoule	E14 / 25 W	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	
Type de câble d'alimentation et sections	H05VV-F / 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	
Longueur de câble d'alimentation	1,5	mètre
Protection par fusible	10	A
Dimensions extérieures de l'appareil (L x H x P)	595 x 595 x 575	mm
Dimensions d'installation (L x H x P) sous plan de travail	560 x 600 x 555	mm
Dimensions d'installation (L x H x P) dans un meuble colonne	560 x 590 x 555	mm
Poids net	37 (+/-2)	kg

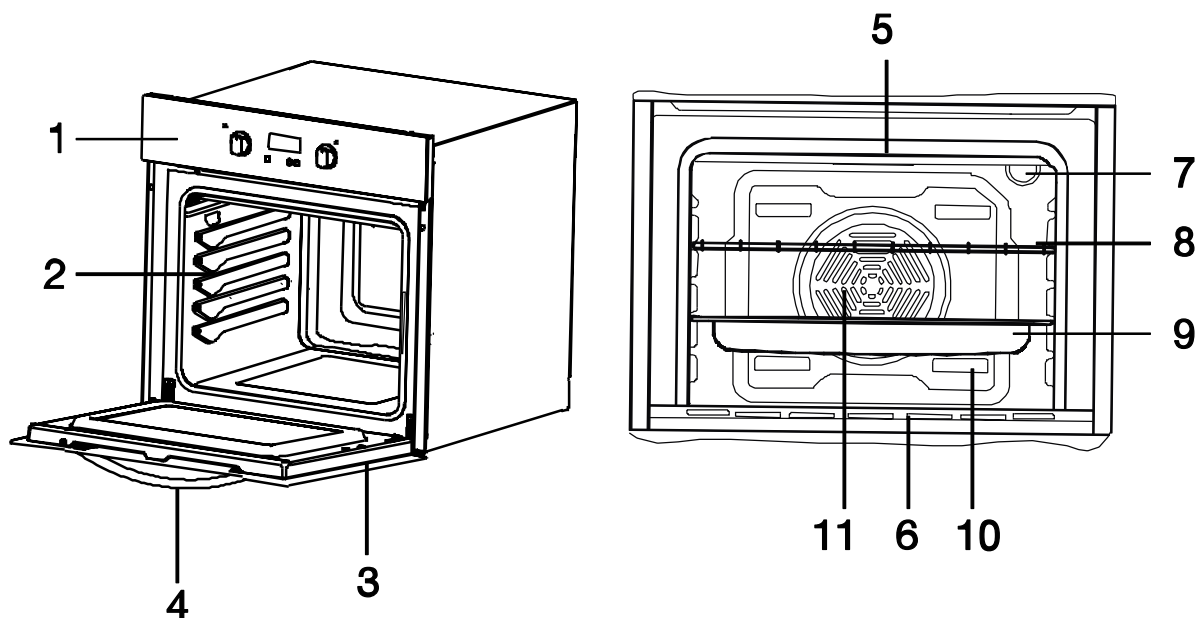
## votre produit

### Contenu de l'emballage

- 1 four multifonction
- 1 grille métallique anti-basculement
- 1 lèche-frite
- 1 notice d'utilisation

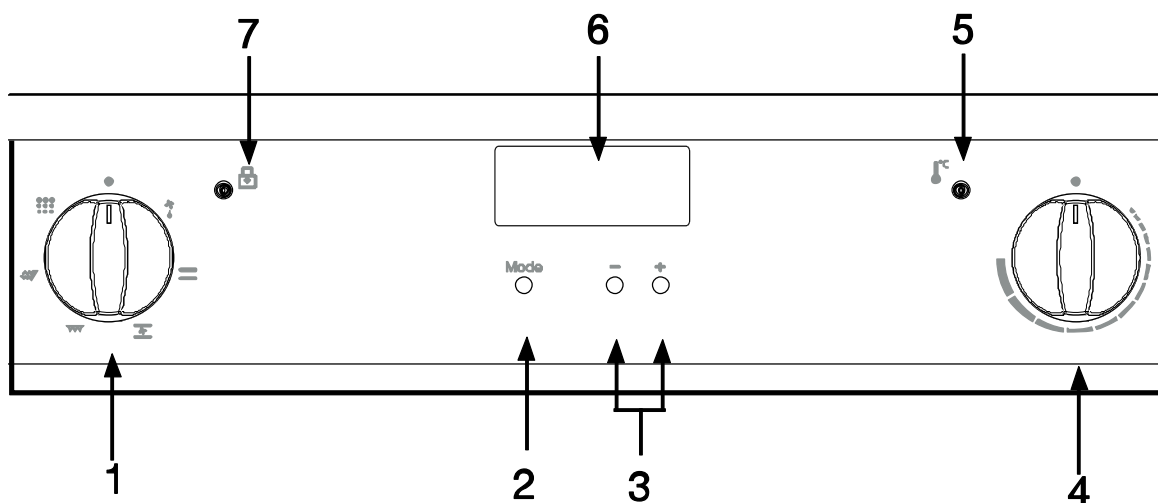
### Description de l'appareil

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE DU FOUR



1	Bandeau de commandes
2	Gratin (x 5)
3	Porte
4	Poignée de porte
5	Résistance supérieure
6	Résistance inférieure
7	Lampe
8	Grille métallique
9	Lèche-frite
10	Sortie d'air pulsé
11	Ventilateur

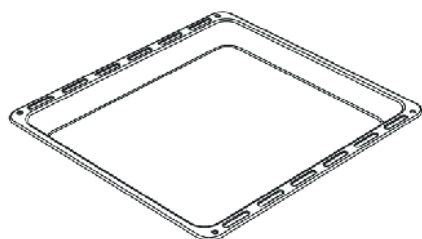
## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1	Bouton de sélection du mode de cuisson
2	Touche de sélection de l'horloge, du minuteur et de l'alarme
3	Touche de réglage de l'horloge et du minuteur
4	Bouton de sélection du thermostat
5	Témoin lumineux du thermostat
6	Écran d'affichage
7	Témoin lumineux de verrouillage de la porte (pendant la pyrolyse)

### Description des accessoires fournis

#### LA LÈCHEFRITE

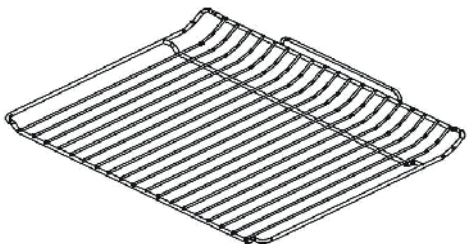


Insérez-la dans le premier gradin en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades en mode gril.

**Attention ! La lèche-frite ne doit en aucun cas être posée sur la sole du four ni sur le niveau le plus bas lorsque la résistance du bas fonctionne à puissance maximum : risque d'éclatement de l'émail du four !**

**NOTE :** Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures. Ceci est normal. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson.

## LA GRILLE MÉTALLIQUE ANTI-BASCULEMENT



Elle peut être positionnée sur les 5 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Elle peut également être utilisée pour cuire les grillades (à poser directement sur la grille).

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

## installation

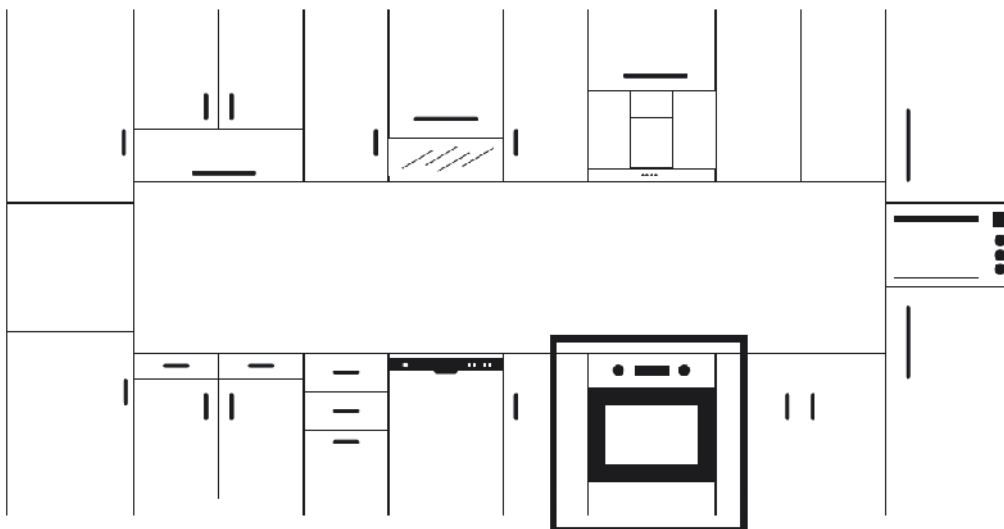
**Attention ! Débranchez toujours le four du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, maintenance, etc.**

### Choix de l'emplacement

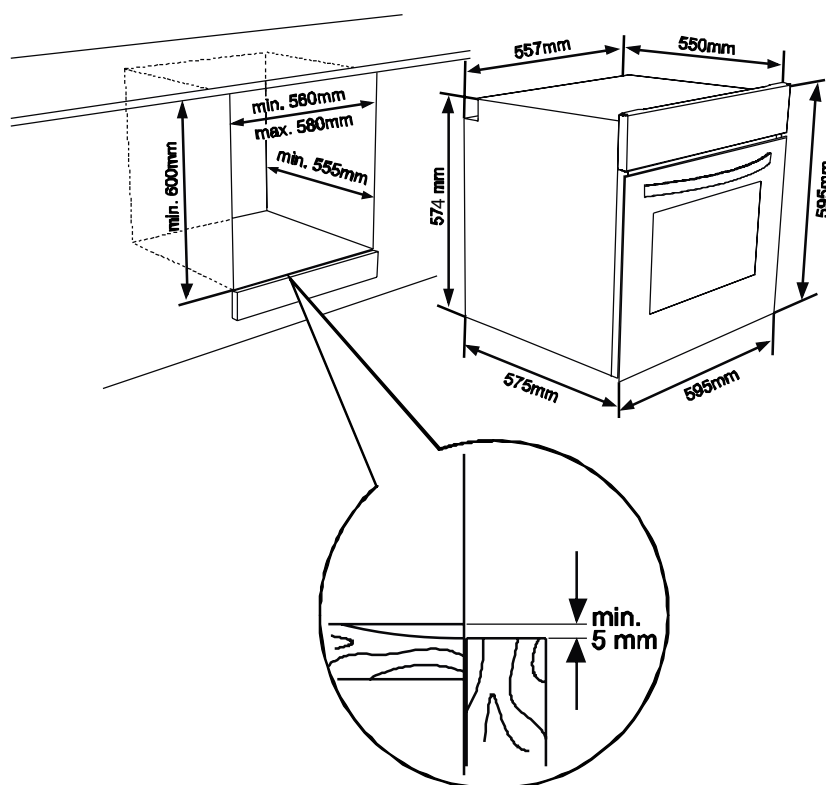
Votre four peut être encastré soit sous un plan de travail, soit dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Veuillez respecter les dimensions de découpe indiquées sur les schémas ci-après.

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil, vérifiez que celui-ci ne soit pas endommagé. Si vous pensez que l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifiez qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable (par exemple : un rideau, de l'huile, un tissu, etc.) ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent supporter une température supérieure à 100°C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

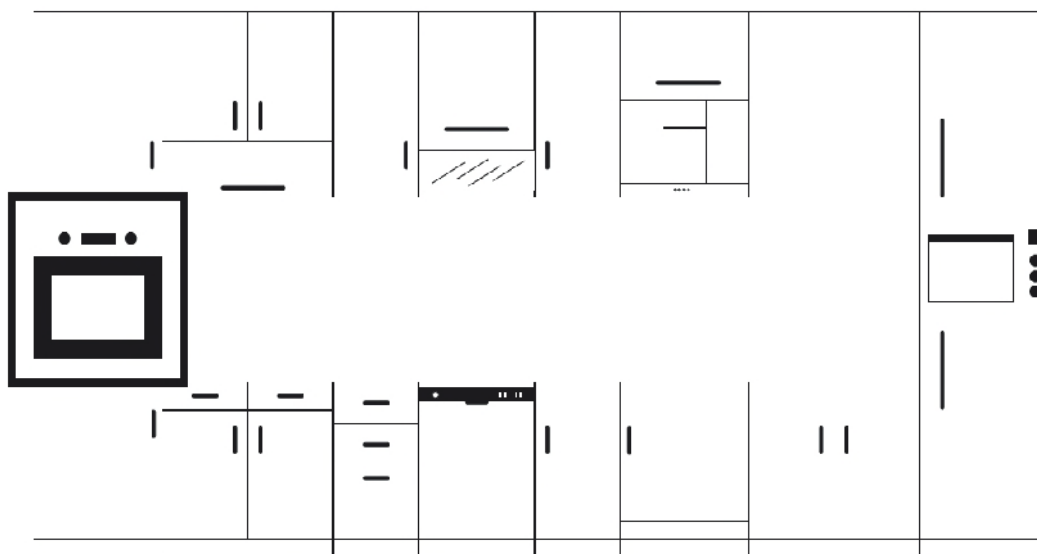
## Installation sous un plan de travail



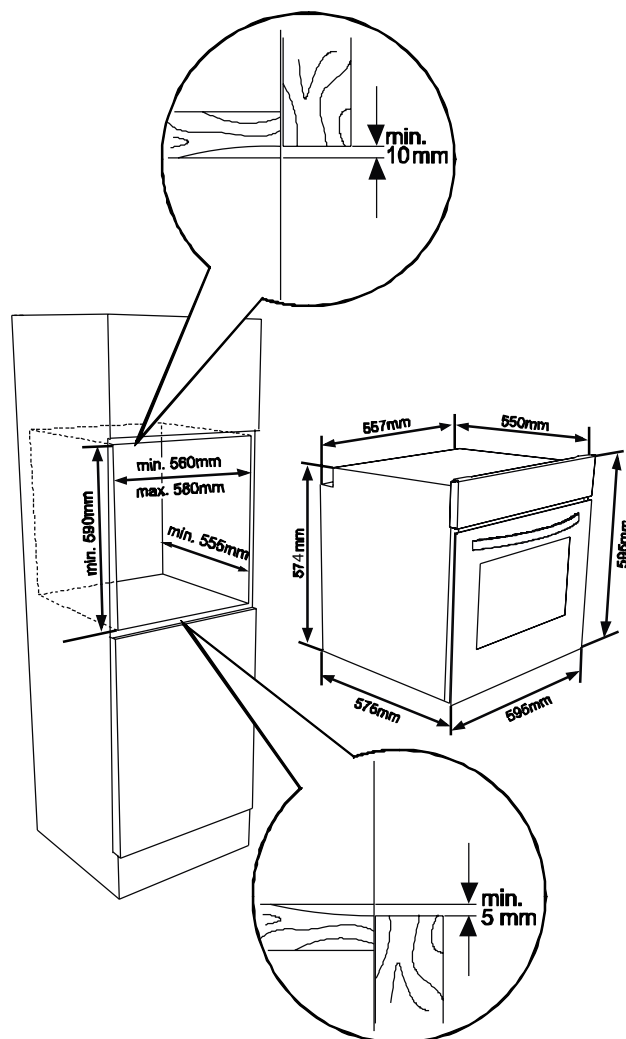
- Les dimensions de la niche doivent correspondre aux dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous :



## Installation dans un meuble haut



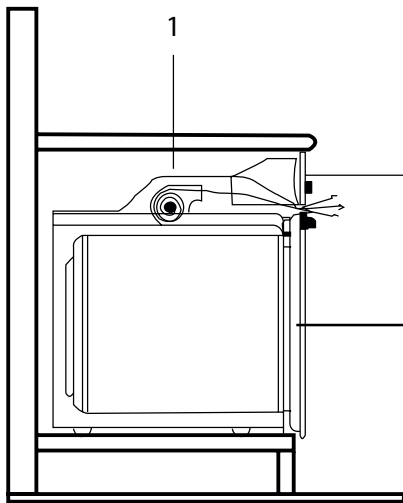
- Les dimensions de la niche doivent correspondre aux dimensions indiquées sur le schéma ci-dessous :



## Circulation de l'air à l'arrière

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 une découpe de 560 mm de large et 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.



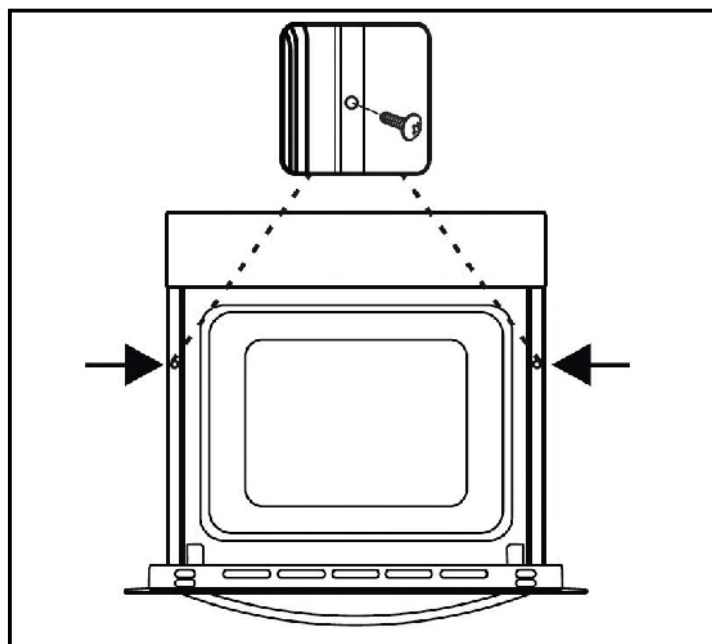
Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement continue encore de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes, même lorsque le four est éteint. Ce délai dépend de la température intérieure du four à la fin de la cuisson.

1. Ventilateur
2. Bandeau de commande
3. Porte

## Fixation du four au meuble

- Ouvrez la porte du four et insérez les 2 vis dans les trous situés sur les montants du four.



- Deux personnes minimum sont nécessaires pour transporter le four. Pour cela, veuillez utiliser les fentes ou les poignées situées de part et d'autre du four.
- 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.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit ni plié ni coincé après l'installation, et assurez-vous que la prise de courant et le câble d'alimentation demeurent facilement accessibles.

## branchement électrique

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 être effectué par du personnel qualifié, et conformément aux normes en vigueur.
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise !

### 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 H05VV-FG 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre distributeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit donc pas être serré, plié ou pincé, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. 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.
- Quand l'appareil est installé, l'accès au câble d'alimentation et à la prise de courant doit pouvoir s'effectuer facilement.
  - 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.

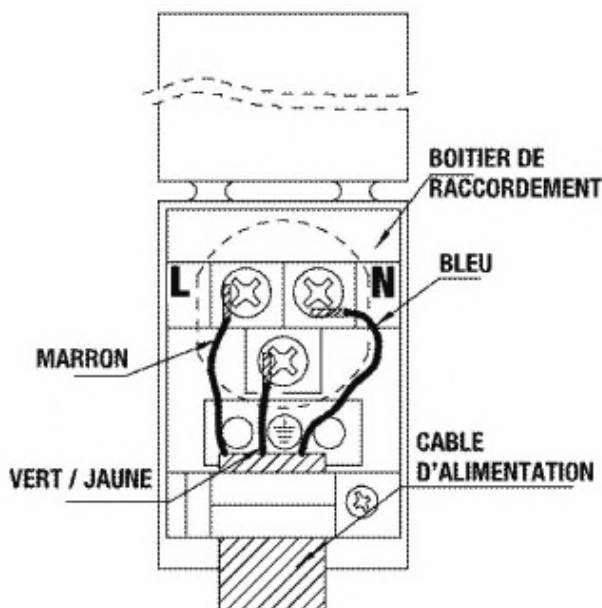
## Remplacement du câble d'alimentation

Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé. 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.

- Utilisez exclusivement du câble flexible du type H05VV-FG 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> adaptés à la charge et à la température de fonctionnement.
- 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.

Pour une connexion monophasée, veillez à effectuer les branchements suivants :

- Fil vert/jaune : mise à la terre 
- Fil bleu : neutre
- Fil marron : phase



## avant la première utilisation

### Placer l'appareil en mode « fonctionnement manuel »

Lorsque vous branchez le four ou après une coupure de courant, « 00:00 » et le symbole **A** (fonctionnement automatique) clignotent à l'écran.

Avant de sélectionner un mode de cuisson ou de régler le thermostat avant la première utilisation ou après une coupure de courant, vous devez placer l'appareil en mode « fonctionnement manuel ». Suivez les indications ci-dessous :

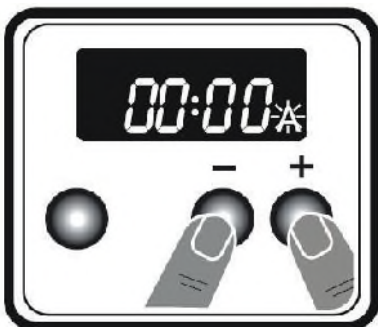
Assurez-vous que le bouton de sélection du mode de cuisson est sur la position « 0 » (arrêt). Appuyez sur la touche « + » ou « - » du bandeau de commande. Les chiffres s'affichent fixement à l'écran et le symbole **A** (fonctionnement automatique) s'éteint.



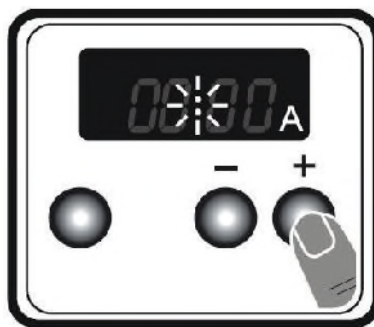
### Régler l'heure

Avant d'utiliser le four, vous devez régler l'horloge. Si l'horloge n'est pas réglée, le four ne fonctionnera pas.

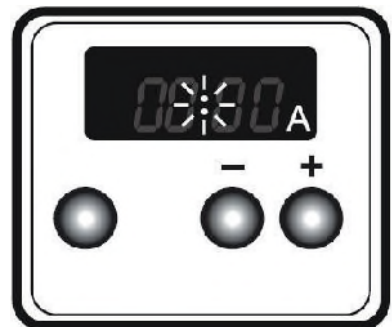
Pour régler l'horloge, appuyez sur les touches « + » et « - ». En appuyant brièvement sur les touches, vous pouvez avancer/reculer par incréments d'une minute. En maintenant les touches enfoncées, les minutes défilent plus rapidement.



1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ». Les points au milieu de l'écran se mettent à clignoter.



2. Régler l'heure à l'aide des touches « + » et « - » pendant que les points clignotent.



3. Après quelques secondes, les points cessent de clignoter et restent allumés.

En cas de coupure de courant ou après avoir débranché le four, vous devrez régler l'horloge à nouveau.

---

### **Premier nettoyage du four**

- Retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four avant la première utilisation.
- 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.
- Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

---

### **Première cuisson**

Faites chauffer le four à vide pendant 30 minutes en mode de « Cuisson traditionnelle » et à température maximale afin d'éliminer les résidus gras et les résines de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson, et aérez la pièce. Pour sélectionner le mode de cuisson et le thermostat, reportez-vous au paragraphe « Utilisation ». Éteignez votre four. L'appareil est désormais prêt à être utilisé.

NOTE : Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation. Ceci est normal et se résorbera rapidement.

**Attention ! Les surfaces chaudes peuvent brûler. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants de protection.**

---

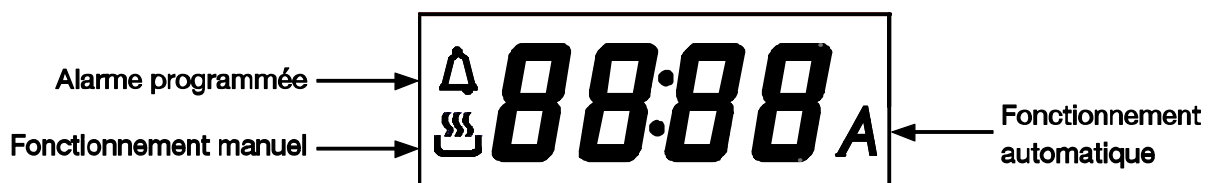
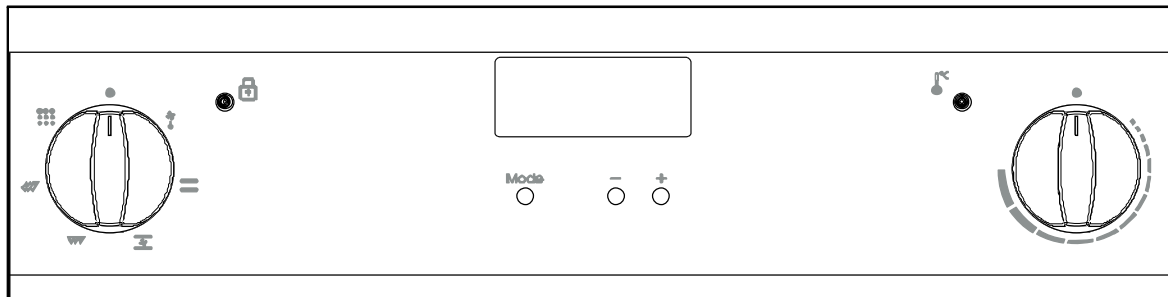
### **Conseils pour économiser l'énergie**

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :



- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans la description de la recette.
- Pendant la cuisson, évitez d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- Vous pouvez cuire deux plats différents en même temps ou cuire les plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats avant de les cuire.
- Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson en maintenant la porte du four fermée.

## utilisation

### Bandeau de commande et écran d'affichage







### Sélectionner un mode de cuisson et une température (thermostat)



1. Placez le bouton de sélection du mode de cuisson sur la position souhaitée (reportez-vous aux sections « Description des modes de cuisson » et « Tableaux des temps de cuisson »). Le symbole  (cuisson en cours) s'allume.
2. Tournez le bouton du thermostat sur la température souhaitée (de 50 à 270°C). La température sélectionnée s'affiche à l'écran et le témoin lumineux du thermostat  s'allume. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint.
3. Placez les aliments à cuire dans le four.
4. Lorsque la cuisson est terminée, placez les boutons du mode de cuisson et du thermostat sur la position « 0 » (arrêt) pour arrêter le four. Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt de la cuisson jusqu'au refroidissement de l'appareil.

#### NOTES :

- Pour vérifier la température à l'intérieur du four pendant son fonctionnement, tournez légèrement le bouton de sélection du thermostat. La température s'affiche à l'écran.
- Au bout de 6 heures sans action sur le four, celui-ci s'arrête automatiquement par sécurité, même si la minuterie est encore en cours.

## Description des modes de cuisson

Mode de cuisson	Description
Décongélation 	<p>Seul le ventilateur fonctionne.</p> <p>Sortez vos aliments congelés et placez-les dans le four sur les gradins du milieu.</p> <p>Il est recommandé de placer la lèchefrite sur les gradins du bas afin de recueillir l'eau produite par la glace fondante.</p> <p>Ce mode ne permet pas de cuire les aliments, il accélère simplement leur décongélation.</p>
Cuisson traditionnelle 	<p>Les résistances inférieure et supérieure fonctionnent, et les aliments sont cuits simultanément sur le dessus et le dessous. Ce mode est particulièrement adapté aux gâteaux, pâtisseries gratins de pâtes, lasagnes, pizzas, etc. Il garantit une cuisson homogène des aliments. N'utilisez qu'un niveau de gradins pour ce mode de cuisson. Un préchauffage est nécessaire.</p>
Chaleur tournante 	<p>L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur.</p> <p>Ce mode convient pour la cuisson des pâtisseries et est idéal pour obtenir une cuisson uniforme des aliments comme les pizzas sur un laps de temps court.</p> <p>N'utilisez qu'un niveau de gradins pour ce mode de cuisson.</p> <p>Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.</p>
Gril 	<p>La résistance du grill (située en haut de la cavité) fonctionne.</p> <p>Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour finir la cuisson en surface pour les grillades et gratins, ou pour rôtir et griller des viandes.</p> <p>Placez les aliments au centre de la grille métallique sur les gradins supérieurs.</p> <p>Si vous grillez des viandes, il est recommandé de huiler légèrement la grille avec un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, et de placer la lèchefrite sur les gradins du bas pour recueillir les graisses.</p> <p>Retournez la nourriture à mi-cuisson.</p> <p>Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.</p> <p><b>ATTENTION : Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.</b></p>



Mode de cuisson	Description
<p>Gril rapide </p>	<p>La résistance du gril ainsi que la résistance supérieure fonctionnent. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour griller les aliments plus rapidement sur une plus grande surface (grosses pièces de viande par exemple).</p> <p>Placez les aliments au centre de la grille métallique sur les gradins supérieurs.</p> <p>Si vous grillez des viandes, il est recommandé de huiler légèrement la grille avec un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, et de placer la lèchefrite sur les gradins du bas pour recueillir les graisses. Retournez la nourriture à mi-cuisson.</p> <p>Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.</p> <p><b>ATTENTION : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.</b></p>
<p>Pyrolyse </p>	<p>Cette fonction permet au four de s'auto-nettoyer à une température élevée. Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » pour utiliser cette fonction.</p> <p><b>AVERTISSEMENT : avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminez toutes les projections excessives et vérifiez que le four est vide. Ne laissez rien dans le four afin d'éviter tout dommage.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avant de lancer la fonction Pyrolyse, retirer les grilles ainsi que les supports des gradins (le cas échéant) et assurez-vous que la porte du four est fermée.</li> <li>• La porte du four se verrouille au démarrage de la fonction Pyrolyse.</li> <li>• Lorsque la fonction Pyrolyse est activée, l'utilisation de la table de cuisson (si celle-ci est placée au-dessus du four) est déconseillée car cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager les deux appareils.</li> <li>• La porte du four devient chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, aussi, les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce que la porte ait refroidi.</li> <li>• Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, l'écran d'affichage indique l'heure.</li> </ul>

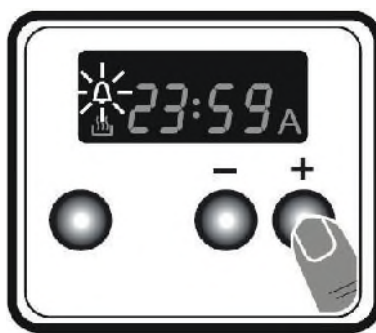
### Programmer une minuterie seule


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

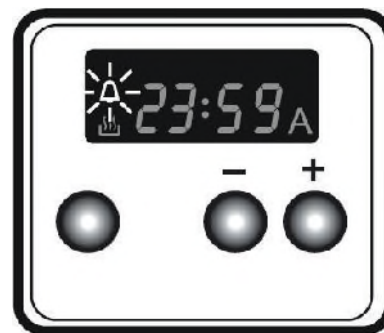
Utilisez cette fonction pour contrôler l'état d'une cuisson en cours, comme par exemple lors du levage du pain, ou pour tout autre usage.




1. Appuyez sur la touche . Le symbole  se met à clignoter et « 000 » apparaît.



2. Sélectionnez le temps de minuterie souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole de la minuterie  clignote.




3. Le symbole  reste allumé, la minuterie est enregistrée et l'alarme est définie.

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore et effacer le symbole .

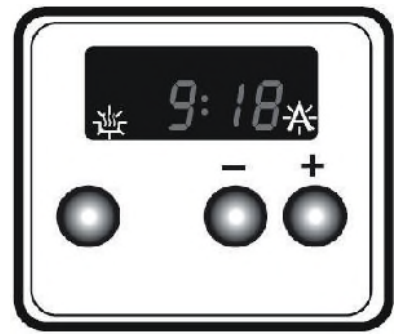
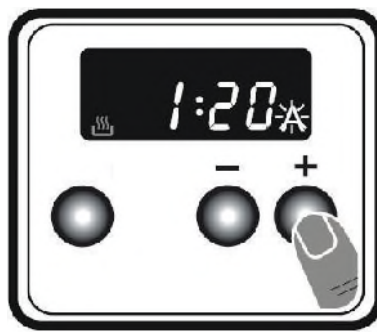
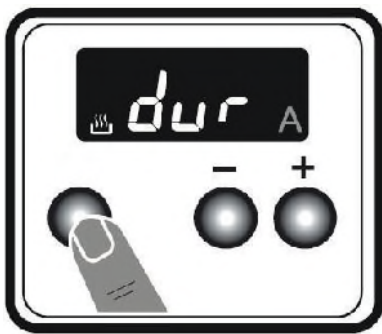
### Régler le volume de l'alarme


1. Assurez-vous que les boutons de sélection du mode de cuisson et du thermostat sont sur la position « 0 » (arrêt).
2. Appuyez 3 fois sur la touche . La mention « L3 » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez successivement sur la touche « + » ou « - » pour sélectionner l'un des trois niveaux de volume disponibles.

### Programmer un temps de cuisson


Vous pouvez programmer une durée de cuisson jusqu'à 10 heures maximum. Préparez les aliments à cuire et placez-les dans le four.



1. Choisissez un programme de cuisson avec le bouton de sélection des modes de cuisson et une température avec le bouton du thermostat.




2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que « dur » (durée) s'affiche à l'écran. Le symbole **A** clignote.

3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons « + » et « - ».

4. L'heure actuelle apparaît à nouveau à l'écran, et les symboles **A** et  restent allumés.

A la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit et le symbole **A** clignote. Appuyez sur la touche  pour arrêter le signal sonore et replacez les boutons de sélection des modes et le bouton du thermostat sur « 0 ». Le symbole **A** disparaît et le symbole  s'affiche.

ATTENTION : si vous ne replacez pas les boutons de sélection du mode de cuisson et du thermostat sur la position « 0 » (arrêt), le four continuera de fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches , « + » ou « - ».

Si vous souhaitez annuler ou modifier le temps de cuisson, appuyez deux fois sur la touche  et modifiez le temps à l'aide des touches « + » et « - ».

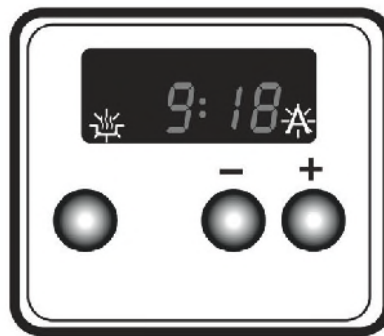
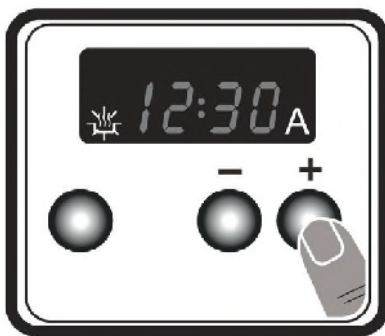
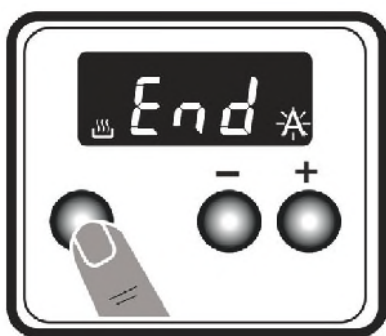
NOTE : pour afficher la durée restante, appuyez une fois sur la touche .

### Programmer l'heure de fin de cuisson

Cette fonction démarre le four automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure que vous aurez définie.

Il est possible de définir une heure de fin de cuisson jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparez les aliments à cuire et placez-les dans le four.

1. Choisissez un programme de cuisson avec le bouton de sélection des modes de cuisson et une température avec le bouton du thermostat.



1. Appuyez sur la touche / jusqu'à ce que « End » (fin de cuisson) s'affiche à l'écran. Le symbole et l'heure actuelle se mettent à clignoter.
2. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».
3. L'heure actuelle apparaît à nouveau à l'écran, et les symboles et restent allumés.

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit et le symbole clignote. Appuyez sur la touche / pour arrêter le signal sonore et replacez les boutons de sélection des modes et le bouton du thermostat sur « 0 ».

**ATTENTION** : si vous ne replacez pas les boutons de sélection du mode de cuisson et du thermostat sur la position « 0 » (arrêt), le four continuera de fonctionner dès que vous appuierez sur l'une des touches / , « + » ou « - ».

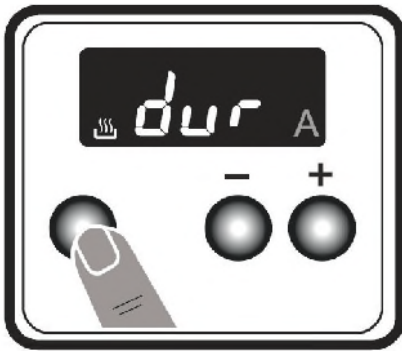
Si vous souhaitez annuler ou modifier le temps de cuisson, appuyez deux fois sur la touche / et modifiez le temps à l'aide des touches « + » et « - ».



Note : pour afficher la durée restante, appuyez une fois sur la touche / .

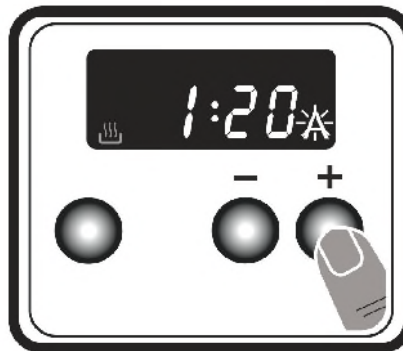
### **Programmer une cuisson en différé (départ et arrêt automatiques)**

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le four commencera à fonctionner et celle à laquelle il s'arrêtera automatiquement. Il est possible de définir l'heure de démarrage de la cuisson jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparez les aliments à cuire et placez-les dans le four.

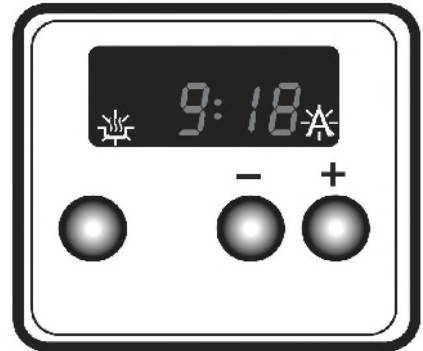
1. Choisissez un programme de cuisson à l'aide du bouton de sélection des modes de cuisson et une température avec le bouton du thermostat.




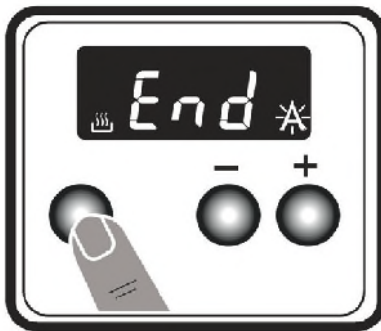
1. Appuyez sur la touch  /  jusqu'à ce que « dur » s'affiche à l'écran. Le symbole **A** et l'heure actuelle se mettent à clignoter.





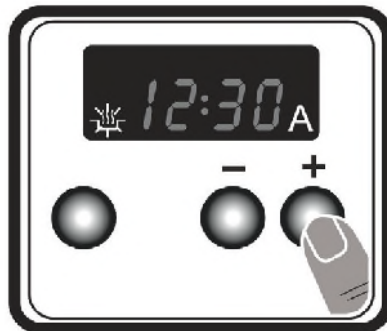
2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



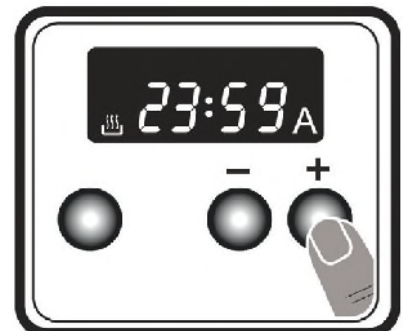
3. L'heure actuelle apparaît à nouveau à l'écran, et les symboles **A** et  restent allumés.



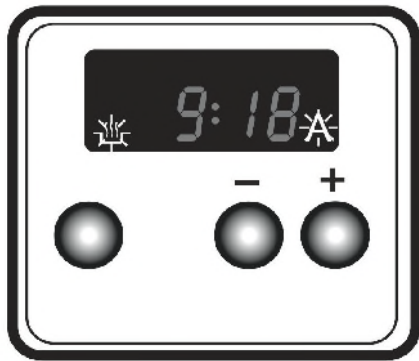
4. Appuyez sur la touch  /  jusqu'à ce que « End » (fin de cuisson) s'affiche à l'écran. Le symbole **A** et l'heure actuelle se mettent à clignoter.




5. Sélectionnez le temps de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - »



6. Ajoutez le temps de cuisson à l'heure actuelle. le temps de cuisson peut atteindre 23 heures et 59 minutes à compter de l'heure actuelle.



7. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **A** et  restent allumés.

Le temps de cuisson sera alors enregistré et le four démarrera de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure de fin définie.

Une fois que le temps du minuteur est écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole **A** clignote. Tournez les deux boutons de sélection sur la position "0" et appuyez sur la première touche venue pour arrêter la tonalité.

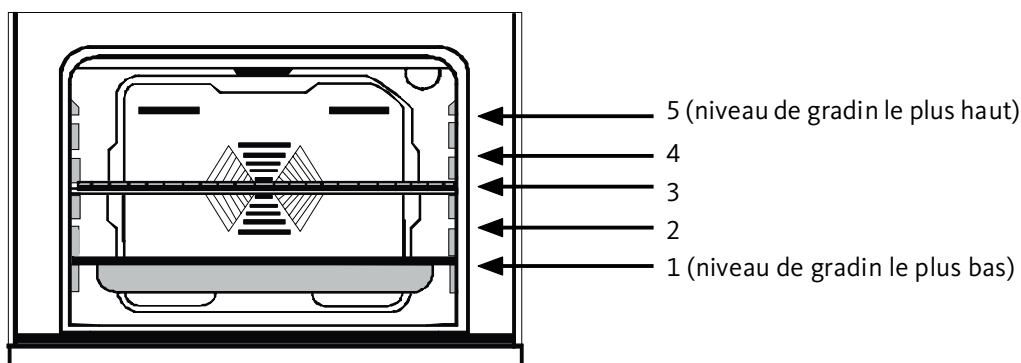
Le symbole disparaît alors et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

## tableau des temps de cuisson

### Tableau des temps de cuisson en mode traditionnel

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

**Note :** Si vous utilisez plaque et grille simultanément pour une cuisson, la plaque se place au niveau inférieur.



Aliments	Mode de cuisson	Niveau de gradin	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)*
Gâteaux sur une plaque	Cuisson traditionnelle	3	175	25-30
Gâteau dans un moule	Chaleur tournante	2	180	40-50
Gâteau sur du papier sulfurisé	Cuisson traditionnelle	3	175	25-30
	Chaleur tournante	1 ou 5	175	30-40
	Chaleur tournante	1, 3 ou 5	180	45-55
Génoise	Cuisson traditionnelle	3	200	5-10
Cookies	Cuisson traditionnelle	3	175	25-30
	Chaleur tournante	1 ou 5	170-190	30-40
	Chaleur tournante	1,3 ou 5	175	35-45

Pâte à pâtisserie	Cuisson traditionnelle	2	200	30-40
	Chaleur tournante	1 ou 5	200	45-55
	Chaleur tournante	1, 3 ou 5	200	55-65
Pâte feuilletée	Cuisson traditionnelle	2	200	25-35
	Chaleur tournante	1 ou 5	200	35-45
	Chaleur tournante	1,3 ou 5		45-55
Pâte au levain	Cuisson traditionnelle	2	200	35-45
	Chaleur tournante	1 ou 3	190	35-45
Lasagnes	Cuisson traditionnelle	2 ou 3	200	30-40
Pizza	Cuisson traditionnelle	2	200-220	15-20

\* Pour le préchauffage du four, il convient d'allumer ce dernier avant la cuisson et d'attendre ensuite que le témoin du thermostat s'éteigne.

### Tableau des temps de cuisson pour le grill

Aliments*	Niveau de gradin	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)**
Poisson	4-5	190	20-25
Ailes ou cuisses de poulet	4-5	190	25-35
Côtelettes d'agneau	3-4	190	20-25
Rôti de boeuf	4-5	190	25-30
Bifteck	4	190	15-25
Côtelettes de veau	4-5	190	25-30

(\*) Selon épaisseur

(\*\*) Pour le préchauffage du four, il convient d'allumer ce dernier avant la cuisson et d'attendre ensuite que le témoin du thermostat s'éteigne.

## nettoyage et entretien

Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four pour empêcher un encrassement excessif qui pourrait provoquer des fumées ou des odeurs pendant la cuisson suivante.

**Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.**

Laissez les surfaces chaudes refroidir avant de nettoyer le four.

Assurez-vous que le four est à l'arrêt (le bouton de sélection des modes de cuisson et du thermostat doivent être sur la position « 0 »).

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'objets tranchants pour nettoyer le four. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

---

### Nettoyage du bandeau de commande

Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande à l'aide d'un chiffon doux.

---

### Nettoyage des accessoires

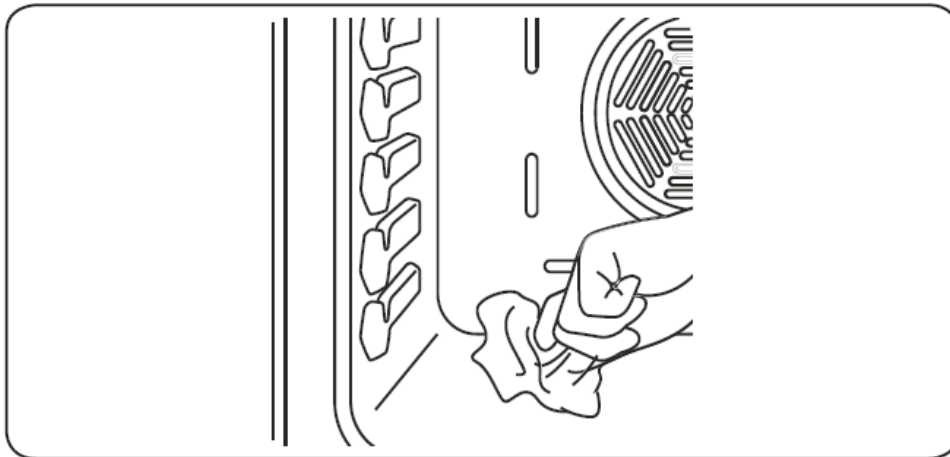
Nettoyez les accessoires (grille, lèchefrite) à l'aide d'une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire, puis séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

---

### Nettoyage du four

Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four. 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 lors de 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 récuser pour le nettoyage.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

### **Auto-nettoyage par pyrolyse**

Le four est équipé d'un programme d'auto-nettoyage pyrolytique. Le four est chauffé à plus de 400°C et les particules présentes sont réduites en cendres.

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

**Retirez tous les accessoires (grille, lèchefrite, plats, casseroles) pour éviter de les endommager.**




**Retirez les gros résidus de nourriture.**

**Veillez à ce que la porte soit bien fermée.**

**Après avoir activé la fonction pyrolyse, n'utilisez pas la**

table de cuisson si celle-ci se trouve sous le four. Risque de surchauffe et de dommages.

Durant le cycle de nettoyage, la porte du four devient chaude. Tenez les enfants à l'écart jusqu'au refroidissement de l'appareil.

1. Tournez le bouton de sélection du mode de cuisson sur la position « Pyrolyse ».
2. La porte du four se verrouille automatiquement et le témoin lumineux de verrouillage de porte  s'allume.
3. Pendant le cycle de nettoyage, la porte ne peut être ouverte. Elle reste verrouillée pendant un moment après l'arrêt de la fonction pyrolyse. Ne forcez pas sur la poignée de la porte tant que le témoin lumineux  est allumé.
4. La durée du cycle de pyrolyse est de 1h30. Le temps, le symbole « P » (pyrolyse) et le symbole  (fonctionnement manuel) s'affichent sur l'écran.
5. Après le nettoyage, lorsque l'appareil a entièrement refroidi, nettoyez tous les résidus d'aliments brûlés à l'aide d'un chiffon humide à l'intérieur de la cavité.

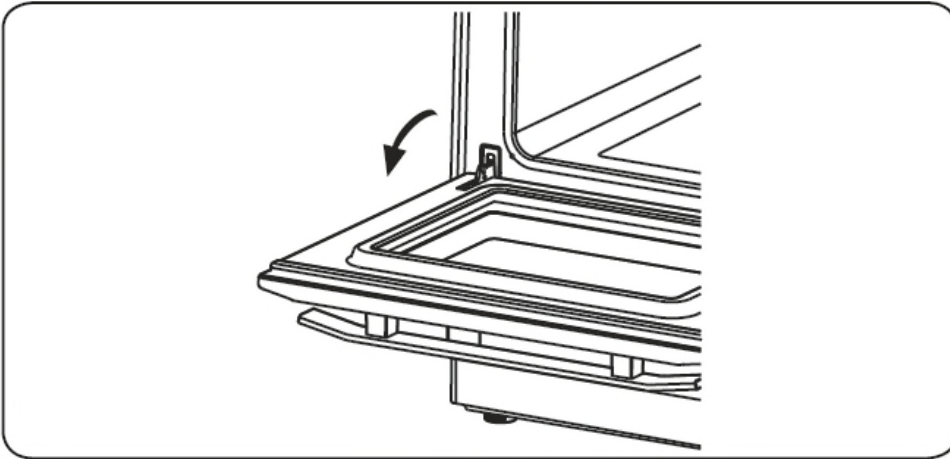
Notes :

- 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.
- Il est possible de programmer le nettoyage par pyrolyse de la même manière que pour un mode de cuisson (reportez-vous à la section « Utilisation »).
- Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, une odeur particulière se dégage et vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Ceci est normal. Pensez à bien ventiler la pièce.
- 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 de nettoyage par pyrolyse, pensez à les déplacer dans une autre pièce.

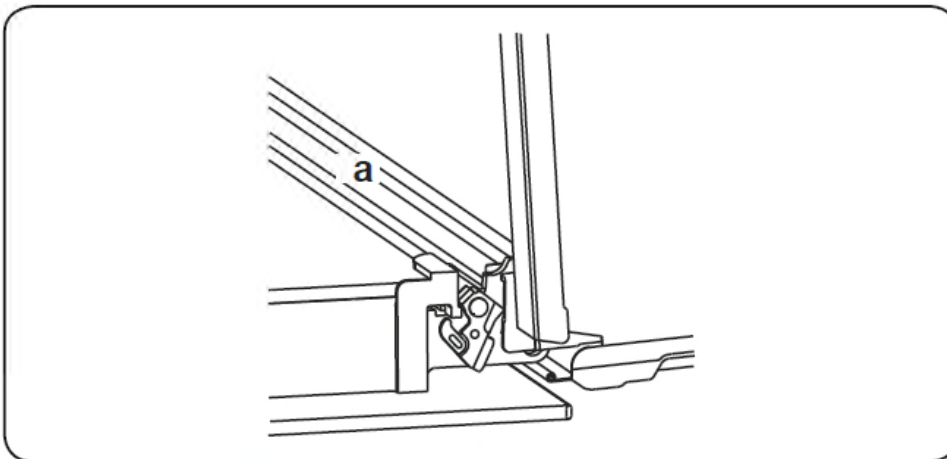
---

## Démontage et nettoyage de la porte du four

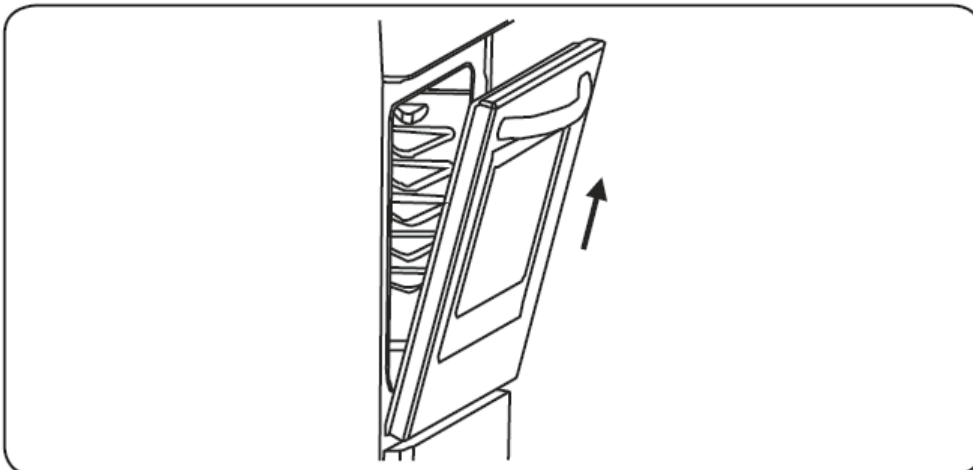
- N'utilisez ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.
- Nettoyez la vitre intérieure et extérieure avec un produit adapté, et séchez-la complètement.
- Veillez à ne pas faire couler d'eau à l'intérieur de la porte au niveau de la vitre.



1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Ouvrez entièrement l'étrier (a) à l'aide d'un tournevis.



3. Retirez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer de ses charnières (figure 3).

## Remplacement de l'ampoule

**Attention !** 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.

La lampe du four se trouve au fond du four, en haut à droite. Il s'agit d'une ampoule électrique spéciale résistant à la chaleur (300°C). Reportez-vous à la section « Fiche produit ».

1. Coupez le courant.
2. Retirez la lentille en verre.
3. Dévissez l'ampoule du four et remplacez-la par une ampoule neuve aux caractéristiques identiques :
  - 220-240 V~ 50 Hz
  - 25 W
  - Type E14
4. Remplacez la lentille.
5. Rebranchez le courant.

**Attention !** L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.

## guide de dépannage

Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.

Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-vente de votre magasin revendeur.

---

### Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

---

### Équipement électrique

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points ci-après.

#### L'appareil ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le four est bien branché.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Vérifiez que l'appareil est bien en mode « Utilisation manuelle ».
- Vérifiez qu'une programmation n'a pas été effectuée.
- 

#### Le four ne chauffe pas :

- Les boutons de sélection du mode de cuisson et/ou du thermostat sont sur la position « 0 » (Arrêt).

#### L'éclairage du four ne s'allume pas :

- Vérifiez que le four est bien branché.
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien ».

Si le problème persiste, débranchez l'appareil du secteur et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugé et considéré comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.



# essentiel

## Four encastrable pyrolyse EFMP 61n



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

essentiel 

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

Art. 8005711  
Ref. four EFMP 61n  
FABRIQUÉ EN R.P.C.  
SOURCING & CREATION  
21 Avenue de l'Harmonie  
59650 Villeneuve d'Ascq



Faites un geste  
eco-citoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie.

