



# Instruction Book

ESO936

Toaster Oven



- EN** INSTRUCTION BOOK
- FR** MODE D'EMPLOI
- NL** GEBRUIKSAANWIJZING
- ES** LIBRO DE INSTRUCCIONES
- PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES



# Catalogue

Language of introduction	Page
English	1 - 9
French	10-19
Dutch	20-28
Spanish	29-37
Portuguese	38-46

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

### Warnings

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance.  
Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.
- Do not touch hot surface. Use the handle while moving the product.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “CLEANING AND MAINTENANCE” on page 7-8 of the manual.



- **Caution: Hot Surface.**

The surfaces are liable to get hot during use.

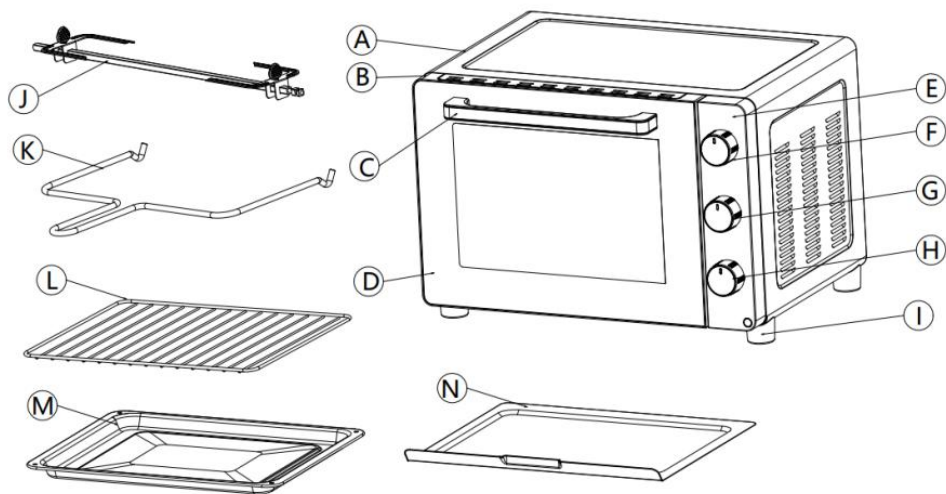
## Safety Information

- To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs, or any parts of the oven in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of accessory attachments that are not recommended by the manufacturer may cause hazard or injury.
- Unplug from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- To disconnect, turn the timer control knob to "0", then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or food.
- Do not cover any part of the oven with metal or cloth, it may cause overheating of the oven
- Do not place any item on the oven or cover the oven.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not leave the appliance unattended when in operation.
- Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads as pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils cannot be put into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the oven is covered or near any flammable material, including curtains, draperies, etc, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
- Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
- Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
- Do not place any of the following materials in the oven: plastic, paper, or anything similar .
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.

# EN

- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and will be more resistant to breakage. Be aware that tempered glass can still break, especially around the edges. Avoid scratching the door surface or nicking the edges.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use outdoors.
- Do not use this oven for anything other than its intended purpose.
- The lamp is only for use by ovens, not suitable for household room illumination.

## PRODUCT OVERVIEW



- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| A. Housing                  | H. Timer control knob |
| B. Door frame               | I. Oven foot          |
| C. Door handle              | J. Rotisserie         |
| D. Glass door               | K. Rotisserie handle  |
| E. Control panel            | L. Wire rack          |
| F. Temperature control knob | M. Bake tray          |
| G. Function control knob    | N. Crumb tray         |

**BEFORE FIRST USE**

Before using your electric oven for the first time, be sure to:

- Read all instructions in the manual.
- Make sure the oven is unplugged and the timer control knob is in the “0” position.
- Wash all accessories in warm soapy water.
- Thoroughly dry all accessories and then re-assemble in the oven. Plug the oven in the mains socket and then you are ready to use the oven.
- Once reassembled for the first time, it recommends that you run the oven at the highest temperature



(230°C) on the function for 15 minutes to burn off the packing residue. This will remove all traces of odour that will occur on the first use.

**Please Note:** When using the oven for the first time, the oven may produce an odor and emit smoke. The oven is burning off the excess oils in the heating elements and this is normal.

Please familiarise yourself with the following oven functions and accessories before first use:

**Temperature Control:** Choose the desired temperature (90°C - 230°C).

**Function Control:** There are several function controls depending upon your cooking requirements.

	Off		Upper heating & Rotisserie
	Upper heating		Stirred air : upper and lower heating + fan
	Lower heating		Upper heating & Rotisserie & fan
	Upper and lower heating		

**Timer Control:** Set cooking time up to 120 minutes. The oven will automatically turn off once the timer runs out, and a bell will sound to inform you that it has completed. To manually turn off the oven, turn this knob to the “0” position.

When the set time is less than 20 minutes, turn this knob for more than 20 minutes and then turn back to set the time you want.

**Power indicator light:** It will illuminate when the oven is turned on.

**Bake tray:** For use when broiling or roasting meat, poultry, fish or various other foods. It can also used as a drip tray to collect grease, oil, and liquid which come from the food being rotisserie cooked.

**Wire rack:** For toasting, baking and general cooking in casserole dishes and standard pans. Wire rack cannot be used individually. Always put with bake tray. Place the bake tray in the shelf position under wire rack.

**Crumb tray:** Always keep the crumb tray in place while cooking to collect crumbs and drips during cooking. This tray is usually placed at the very bottom of the oven. Clean this tray regularly.

# EN

## OPERATION

Place the oven on a clean, flat and heat resistant surface.

- Ensure that there is enough ventilation around the oven.
- Ensure that the oven is completely dry before use.
- Ensure that the crumb tray is properly installed before use.
- The oven should not be placed on untreated wooden surface.

Plug in the oven.

For best results, it recommends that you preheat the oven for 15 minutes at 230°C.





CAUTION: The surface of the oven will get hot during and after use. Keep your hands safe by not touching the surface.

Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.


### How to Broil (Upper Heating )

The BROIL function is ideal for cooking open-faced sandwiches, thin cuts of meat (like Bacon), poultry and fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles, gratins and desserts.


1. Place the bake tray at the uppermost position.
2. Place the food to be cooked onto the bake tray and close the oven door.
3. Turn the function control knob to .
4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
5. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
6. When broiling is complete, a bell will ring to signify the end of the broil cycle. Turn the function control knob to .
- Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "0" position to finish cooking.

### How to Bake (Lower Heating )


The BAKE function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries.

1. Place the wire rack on the lowest or middle rack support guide.
  - Positioning the Wire Racks :  
Cookies – Use the bottom and middle support guides.  
Layer Cakes – Use the bottom support guide only (bake one at a time).  
Pies – Use bottom and middle support guides.
2. Place the food onto the wire rack and close the oven door.
  - Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
  - Brush the food with sauces or oil, as desired.
3. Turn the function control knob to .
4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
5. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
  - Turn the food over midway through the set cooking time.
6. When baking is complete, a bell will ring to signify the end of the bake cycle. Turn the function





control knob to .

- Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "0" position to finish cooking.

**How to Toast (Upper and lower heating  )**

The TOAST function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles.


1. Place the wire rack or bake tray into the desired position.
2. Place the food to be toasted onto the wire rack or bake tray and close the oven door.
3. Turn the function control knob to .
4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
5. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
6. When toasting is complete, a bell will ring to signify the end of the toast cycle. Turn the function


control knob to .

- Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "0" position to finish cooking.

**Stirred air : upper and lower heating + fan **

This cooking function combines hot air movement using a fan with the toast function. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavour. This function is idea for use when cooking baked potatoes, roasting meat and vegetables, ready meals, casseroles, stews, bread, cakes and desserts.

1. Place the bake tray into the middle position.
2. Place the food to be cooked onto the bake tray and close the oven door.
3. Turn the function control knob to .
4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
5. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
6. When cooking is complete, a bell will ring to signify the end of the cooking cycle. Turn the function

control knob to .

- Before the set cooking time has been reached, you may also turn the timer control knob to the "0" position to finish cooking.




**Upper heating & Rotisserie  / Upper heating & Rotisserie & fan **

1. Insert the first spit onto the skewer by pointing inward. Secure the first spit with thumbscrew provided.
2. Insert the meat or poultry that you are going to cook onto the rotisserie skewer, making sure that the meat or poultry is at the center before inserting the second spit onto the skewer. Secure the second spit with the thumbscrew.
3. Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket located on the right-hand side of the oven wall.



4. Make sure that the square end of the rotisserie skewer rests on the rotisserie skewer support located on the left-hand side of the oven wall.



5. Place the bake tray onto the lowest position to catch the food drippings.
6. Turn the function control knob to  or .
7. Set the temperature control knob to 230°C. Turn the timer control knob to the desired cooking time.
  - Normally it takes approximately 45 minutes to roast a 2kg chicken.
8. When cooking is complete, the oven bell will ring. Turn the function control knob to .
9. Remove the rotisserie skewer from the oven by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves on either side of the rotisserie skewer. Lift the left side of the skewer first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie skewer out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.
10. Take the meal or poultry off the rotisserie skewer and place it on a cutting board or platter.

### Interior light illumination function

A light is provided inside the oven and will be on when the timer is set.

This facilitates easy viewing of the cooking process inside the oven.

At the end of cooking process, the light will turn off. If you want to check your food without opening the door, turn the timer control knob and the light will turn on again.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.

Do not immerse the appliance in water.

After each, use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and door, then dry them thoroughly.

Wash all the accessories in warm soapy water with a sponge or cloth. Rinse and dry thoroughly.

Never use abrasive or chemical cleaning agents.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of a damp cloth is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

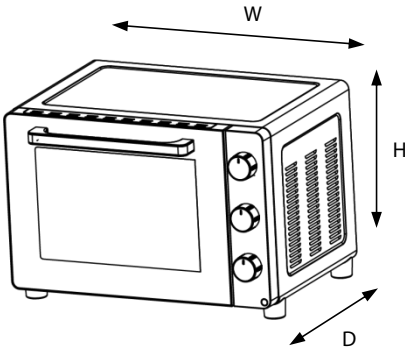
Correct food hygiene practices should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

Dry all parts and surfaces thoroughly before use.

Make sure that all parts and surfaces are completely dry before plugging in the appliance.

**SPECIFICATIONS**

Ratings: 220-240V~ 50-60Hz  
1600W



Dimensions (outer dimensions)	(H) 358 x (W) 513 x (D) 436 mm
Dimensions (cavity / inner dimensions)	(H) 293 x (W) 365 x (D) 334 mm
Weight (approx.)	10.0kg

**EN**

**DISPOSAL**



As a responsible company we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling. The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

ELECTROLUX 16/05/2022

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

### Avertissements

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus 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 reçu une supervision ou 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

## FR

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 17-18.



- Attention, surface très chaude  
Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

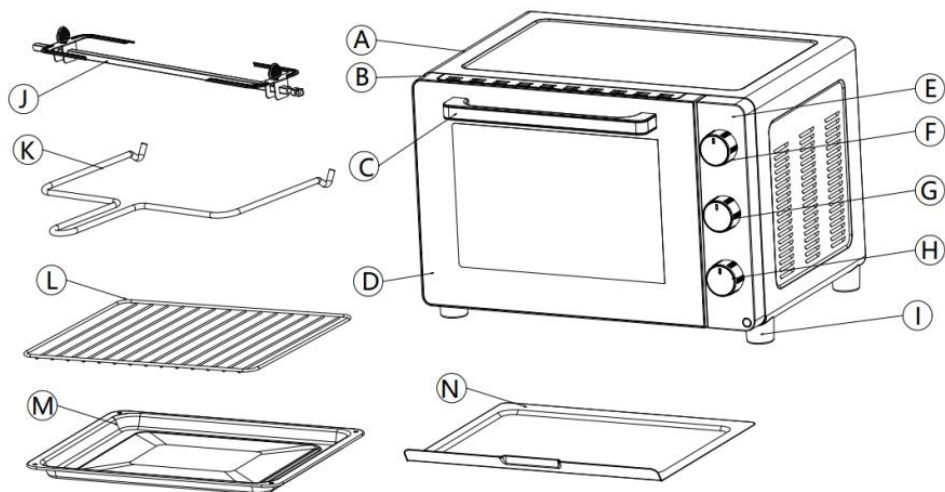
### Informations relatives à la sécurité

- Afin de vous prémunir contre les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, n'immergez pas le câble d'alimentation, les fiches ou toute pièce du four dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques ou des blessures.
- Débranchez la fiche de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- Pour débrancher l'appareil, tournez le bouton de commande de la minuterie sur « 0 », puis retirez la fiche. Saisissez toujours la prise pour débrancher la fiche et ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou des aliments chauds.
- Ne couvrez aucune partie du four avec du métal ou un tissu, cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
- Ne posez aucun objet sur le four et ne le couvrez pas.
- Soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous retirez le plateau ou que vous jetez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des tampons à récurer en métal, car des

morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.

- Les aliments surdimensionnés et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Un incendie peut se produire si le four est recouvert ou est placé à proximité de tout matériau inflammable, y compris des rideaux, des draperies, etc. lorsqu'il fonctionne. Ne posez aucun objet sur le four quand il est en fonctionnement.
- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson ou de pâtisserie autres que ceux en métal ou en verre résistant au four.
- Assurez-vous que rien ne touche les éléments supérieurs ou inférieurs du four.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- Portez toujours des gants de protection isolants lorsque vous mettez des aliments dans le four chaud et lorsque vous les sortez.
- Cet appareil est doté d'une porte en verre trempé de sécurité. Le verre est plus résistant que le verre ordinaire et sera plus résistant à la casse. Sachez que le verre trempé peut tout de même se briser, surtout sur les bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'en entailler les bords.
- Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- N'utilisez pas ce four à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- La lampe est uniquement destinée à être utilisée dans un four et ne convient pas à l'éclairage d'une pièce.

## DESCRIPTION DU PRODUIT




- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| A. Boîtier                              | H. Bouton de contrôle de la minuterie |
| B. Cadre de la porte                    | I. Pieds du four                      |
| C. Poignée de la porte                  | J. Rôtisserie                         |
| D. Porte en verre                       | K. Poignée de la rôtissoire           |
| E. Panneau de commande                  | L. Grille métallique                  |
| F. Bouton de contrôle de la température | M. Plateau de cuisson                 |
| G. Bouton de contrôle des fonctions     | N. Plateau ramasse-miettes            |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre four électrique pour la première fois, assurez-vous de :

- Lire toutes les instructions du manuel.
- Assurez-vous que le four est débranché et que le bouton de commande de la minuterie est en position « 0 ».
- Lavez tous les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement tous les accessoires, puis réassemblez-les dans le four. Branchez le four dans la prise secteur et le four est prêt à être utilisé.
- Une fois le four assemblé pour la première fois, il est recommandé de le faire fonctionner à la

température la plus élevée (230 °C) sur la fonction  pendant 15 minutes afin de brûler les résidus d'emballage. Cela permettra d'éliminer toute trace d'odeur qui se dégagera lors de la première utilisation.








**Veillez noter :** Lors de la première utilisation du four, ce dernier peut produire une odeur et émettre de la fumée. Le four est en train de brûler les huiles en excès dans les éléments chauffants et ce phénomène est normal.



Avant la première utilisation, familiarisez-vous avec les fonctions et accessoires suivants du four :

**Contrôle de la température :** Choisissez la température souhaitée (90 °C - 230 °C).

**Contrôle des fonctions :** Il existe plusieurs commandes de fonction, selon vos besoins de cuisson.

	Arrêt		Chauffage supérieur et rôtisserie
	Chauffage supérieur		Air brassé : Chauffage supérieur et inférieur + ventilateur
	Chauffage inférieur		Chauffage supérieur & Rôtisserie & ventilateur
	Chauffage supérieur et inférieur		

**Contrôle de la minuterie :** Réglez la durée de cuisson jusqu'à 120 minutes. Le four s'éteint automatiquement une fois la minuterie écoulee, et une sonnerie retentit pour vous informer de sa fin. Pour éteindre manuellement le four, tournez ce bouton sur la position « 0 ».

Lorsque la durée réglée est inférieure à 20 minutes, tournez ce bouton pendant plus de 20 minutes, puis revenez en arrière pour régler la durée souhaitée.

**Indicateur lumineux d'alimentation :** Il s'allume lorsque le four est en marche.

**Plateau de cuisson :** À utiliser pour griller ou rôtir la viande, la volaille, le poisson ou divers autres aliments. Il peut également être utilisé comme plateau d'égouttement pour recueillir la graisse, l'huile et le liquide qui proviennent des aliments cuits à la rôtisserie.

**Grille métallique :** Pour la fonction grill, la cuisson au four et la cuisson générale dans les cocottes et les moules ordinaires.

La grille métallique ne peut pas être utilisée individuellement. Elle doit toujours être placée avec la plaque de cuisson. Placez la plaque à pâtisserie dans les rainures de support sous la grille métallique.

**Plateau ramasse-miettes :** Gardez toujours le plateau ramasse-miettes en place pendant la cuisson pour recueillir les miettes et les gouttes pendant la cuisson. Ce plateau est généralement placé tout en bas du four. Nettoyez régulièrement ce plateau.

## FONCTIONNEMENT

Placez le four sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.

- Assurez-vous que la ventilation autour du four est suffisante.
- Assurez-vous que le four est complètement sec avant l'utilisation.
- Assurez-vous que le plateau de récupération des miettes est correctement installé avant de l'utiliser.
- Le four ne doit pas être placé sur une surface en bois non traité.

Branchez le four.

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.





**ATTENTION :** La surface du four deviendra chaude pendant et après son utilisation. Gardez vos mains en sécurité en évitant de toucher la surface. Faites toujours preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau de cuisson, la grille métallique ou tout récipient chaud du four chaud. Utilisez

toujours la poignée de la grille ou un gant de cuisine lorsque vous retirez les articles chauds du four.

### Comment griller (chauffage supérieur)

La fonction BROIL (griller) est idéale pour la cuisson de sandwichs ouverts, de fines coupes de viande (comme le bacon), la volaille et le poisson, les saucisses et les légumes. La fonction grill peut également être utilisée pour dorer le dessus des casseroles, des gratins et des desserts.


1. Placez le plateau de cuisson sur la position la plus haute.
2. Placez les aliments à cuire sur la plaque de cuisson et fermez la porte du four.
3. Tournez le bouton de commande des fonctions sur .
4. Tournez le bouton de commande de la température sur la température souhaitée.
5. Tournez le bouton de commande de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
6. Lorsque la fonction grill est terminée, une sonnerie retentit pour signifier la fin du cycle de grill.

Tournez le bouton de commande des fonctions sur .

- Avant que la durée de cuisson programmée ne soit atteinte, vous pouvez également tourner le bouton de commande de la minuterie sur la position « 0 » pour terminer la cuisson.

### Comment cuire (chauffage inférieur)

La fonction BAKE (Cuisson) est idéale pour la cuisson de gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries.



1. Placez la grille métallique dans les rainures de support du bas et du milieu.
  - Positionnement des grilles métalliques :
    - Cookies – Utilisez les rainures de support du bas et du milieu.
    - Gâteaux à plusieurs couches - Utilisez les rainures de support du bas uniquement (faites cuire une couche à la fois).
    - Tartes – Utilisez les rainures de support du bas et du milieu.
2. Placez les aliments sur la grille métallique et fermez la porte du four.
  - Les aliments doivent être placés aussi près que possible de l'élément chauffant inférieur sans le toucher.
  - Badigeonnez les aliments de sauces ou d'huile, comme vous le souhaitez.
3. Tournez le bouton de commande des fonctions sur .
4. Tournez le bouton de commande de la température sur la température souhaitée.
5. Tournez le bouton de commande de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
  - Retournez les aliments à mi-chemin du temps de cuisson défini.
6. Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie retentira pour signifier la fin du cycle de cuisson.

Tournez le bouton de commande des fonctions sur .

- Avant que la durée de cuisson programmée ne soit atteinte, vous pouvez également tourner le bouton de commande de la minuterie sur la position « 0 » pour terminer la cuisson.

### Comment griller (chauffage supérieur et inférieur)


La fonction TOAST fait dorer et croustiller l'extérieur de votre pain tout en gardant l'intérieur moelleux et humide. Cette fonction est également idéale pour les muffins anglais et les gaufres congelées.


1. Placez la grille métallique ou le plateau de cuisson dans la position souhaitée.
2. Placez les aliments à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson et fermez la porte du four.
3. Tournez le bouton de commande des fonctions sur .
4. Tournez le bouton de commande de la température sur la température souhaitée.
5. Tournez le bouton de commande de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
6. Lorsque la fonction grill est terminée, une sonnerie retentira pour signifier la fin du cycle. Tournez le bouton de commande des fonctions sur .
  - Avant que la durée de cuisson programmée ne soit atteinte, vous pouvez également tourner le bouton de commande de la minuterie sur la position « 0 » pour terminer la cuisson.

### Air brassé : chauffage supérieur et inférieur + ventilateur

Cette fonction de cuisson combine le mouvement de l'air chaud à l'aide d'un ventilateur avec la fonction grill (toast). Le ventilateur envoie doucement de l'air sur toutes les parties des aliments, les faisant rapidement dorer, croustiller en scellant l'humidité et la saveur.

Cette fonction est idéale pour la cuisson des pommes de terre au four, le rôtissage de la viande et des légumes, les plats cuisinés, les casseroles, les ragoûts, le pain, les gâteaux et les desserts.

1. Placez le plateau de cuisson en position centrale.
2. Placez les aliments à cuire sur la plaque de cuisson et fermez la porte du four.
3. Tournez le bouton de commande des fonctions sur .
4. Tournez le bouton de commande de la température sur la température souhaitée.
5. Tournez le bouton de commande de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
6. Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie retentira pour signaler la fin du cycle de cuisson.
 

Tournez le bouton de commande des fonctions sur .

  - Avant que la durée de cuisson programmée ne soit atteinte, vous pouvez également tourner le bouton de commande de la minuterie sur la position « 0 » pour terminer la cuisson.




### Chauffage supérieur & Rôtisserie / Chauffage supérieur & Rôtisserie & ventilateur

1. Insérez la première broche sur le tourne-broche en l'orientant vers l'intérieur. Fixez la première broche avec la vis à oreilles fournie.
2. Insérez la viande ou la volaille que vous allez cuire sur le tourne-broche, en vous assurant que la viande ou la volaille est au centre avant d'insérer la deuxième broche sur le tourne-broche. Fixez la deuxième broche avec la vis à oreilles fournie.
3. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans la douille d'entraînement située sur le côté droit de la paroi du four.



4. Assurez-vous que l'extrémité carrée du tourne-broche repose sur le support de broche à rôtir situé sur le côté gauche de la paroi du four.



5. Placez le plateau de cuisson sur la position la plus basse pour récupérer les égouttures d'aliments.
6. Tournez le bouton de commande des fonctions sur  ou .
7. Tournez le bouton de réglage de la température sur 230 °C. Tournez le bouton de commande de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.
  - Normalement, il faut environ 45 minutes pour rôtir un poulet de 2 kg.
8. Lorsque la cuisson est terminée, la sonnerie du four retentit. Tournez le bouton de commande des fonctions sur .
9. Retirez le tourne-broche du four en plaçant les crochets de la poignée de la rôtissoire sous les rainures situées de part et d'autre du tourne-broche. Laissez d'abord le côté gauche du tourne-broche en soulevant le côté droit pour le sortir. Puis tirez le tourne-broche hors de la douille d'entraînement et sortez précautionneusement le rôti du four.
10. Retirez la viande ou la volaille du tourne-broche et placez-la sur une planche à découper ou un plateau.

#### **Fonction d'éclairage grâce à la lumière intérieure**

Une lumière est installée à l'intérieur du four et s'allume lorsque la minuterie est réglée.

Cela permet de visualiser facilement le processus de cuisson à l'intérieur du four.

À la fin du processus de cuisson, la lumière s'éteint. Si vous souhaitez vérifier vos aliments sans ouvrir la porte, tournez le bouton de contrôle de la minuterie et la lumière s'allumera à nouveau.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

Après chaque nettoyage, utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four et de la porte, puis séchez-les soigneusement.

Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un chiffon.

Rincez-les et séchez-les soigneusement.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou chimiques.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide pour nettoyer les surfaces entrant en contact avec les aliments.

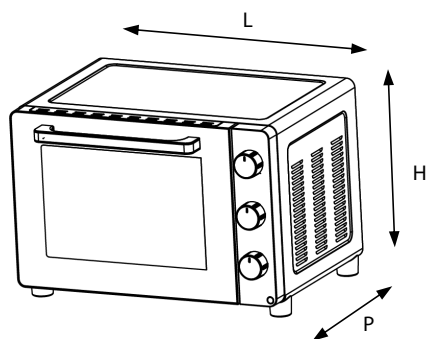
Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire doivent toujours être respectées à tout moment pour éviter les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.

Séchez soigneusement toutes les pièces et surfaces avant de les utiliser.

Assurez-vous que toutes les pièces et surfaces sont complètement sèches avant de brancher l'appareil.

## SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240 V~ 50/60 Hz  
1600 W



Dimensions (extérieur)	(H) 358 x (L) 513 x (P) 436 mm
Dimensions (cavité / intérieur)	(H) 293 x (L) 365 x (P) 334 mm
Poids (approx.)	10.0kg

## MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

## FR

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

### Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

### Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

### Hotline Fnac France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).  
(prix d'un appel local)



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

ELECTROLUX 16/05/2022

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

### Waarschuwingen

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in andere vergelijkbare omgevingen, zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en
  - andere werkomgevingen;
  - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - bed-and-breakfasts.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging of onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden.
- De deur of de buitenkant van het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- De achterkant van het apparaat dient tegen een muur te worden geplaatst.
- Plaats het apparaat niet in of in de buurt van gaskachels of elektrische kachels of een verwarmde oven of mini-oven.
- Raak het hete oppervlak niet aan. Gebruik het handvat om het product te verplaatsen.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, zie het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD' op pagina 27

van de gebruiksaanwijzing.



- **Voorzichtig: Heet oppervlak.**  
De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.

### **Veiligheidsinformatie**

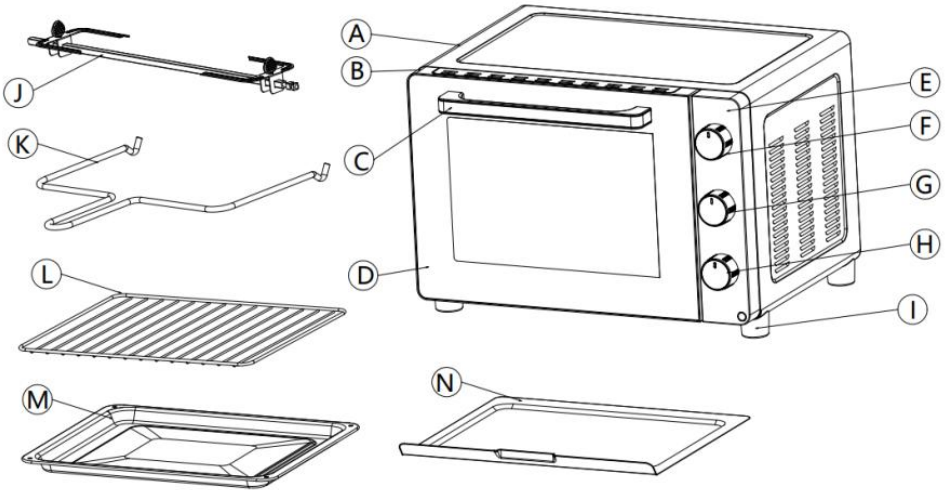
- Om het risico op brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te voorkomen, dompel het snoer, de stekker of een ander onderdeel van het apparaat niet in water of een andere vloeistof.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan gevaar of letsel veroorzaken.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voor reiniging. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of afhaalt en voor reiniging.
- Om het apparaat van de voeding te ontkoppelen, draai de timerknop naar '0' en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact. Houd het snoer altijd bij de stekker vast en trek nooit aan het snoer.
- Wees voorzichtig wanneer u een apparaat met hete olie of etenswaren verplaatst.
- Dek geen enkel onderdeel van de oven af met metaal of doek om oververhitting van de oven te vermijden.
- Plaats geen enkel voorwerp op de oven en dek de oven niet af.
- Wees zeer voorzichtig wanneer u de bakplaat uithaalt of het hete vet of een andere hete vloeistof weggiet.
- Laat dit apparaat niet zonder toezicht achter wanneer in werking.
- Reinig de binnenkant van de oven niet met een metalen schuursponsje. Er kunnen stukjes afbreken die de elektrische onderdelen kunnen aanraken, waardoor er risico op elektrische schokken ontstaat.
- Plaats geen bovenmaats voedsel of metalen keukengerei in het apparaat om het risico op brand of een elektrische schok te vermijden.
- Er kan brand ontstaan als de oven bedekt wordt of als de oven zich in de buurt van



brandbaar materiaal, zoals gordijnen, draperieën, etc., bevindt wanneer in werking. Plaats geen voorwerpen op de oven als deze in gebruik is.

- Wees uiterst voorzichtig wanneer u bakjes gebruikt die niet van metaal of ovenbestendig glas zijn gemaakt.
- Zorg ervoor dat de bovenste of onderste elementen van de oven niet door een voorwerp worden aangeraakt.
- Plaats geen brandbare materialen in de oven zoals kunststof, papier of een soortgelijk materiaal.
- Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten als u voorwerpen in de oven plaatst of eruit haalt.
- Dit apparaat heeft een oven deur van gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas en is beter bestand tegen breuk. Houd er rekening mee dat gehard glas nog steeds kan breken, vooral aan de rand van het glas. Vermijd krassen op het deuropervlak of kerven op de glasrand.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Gebruik deze oven niet voor iets anders dan het beoogde doel.
- De lamp is alleen geschikt voor gebruik in een oven, niet geschikt voor verlichting in een huishoudelijke ruimte.

## PRODUCTOVERZICHT




- |                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| A. Behuizing        | H. Timerknop                |
| B. Deurkozijn       | I. Voetjes                  |
| C. Deurhandvat      | J. Draaispit                |
| D. Glazen deur      | K. Greep voor het draaispit |
| E. Bedieningspaneel | L. Rooster                  |
| F. Temperatuurknop  | M. Bakplaat                 |
| G. Functieknop      | N. Kruiellade               |

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u uw elektrische oven voor de eerste keer gebruikt, doe het volgende:

- Lees alle instructies in de handleiding.
- Zorg dat de stekker niet in het stopcontact zit en de timerknop op de positie '0' staat.
- Was alle toebehoren in een warm sopje.
- Veeg alle accessoires grondig droog en breng ze opnieuw in de oven aan. Steek de stekker van de oven in het stopcontact en de oven kan worden gebruikt.
- Wanneer de oven voor de eerste keer opnieuw in elkaar gezet, raden we u aan om de oven 15








minuten op de hoogste temperatuur (230°C) en de functie  in te schakelen om eventuele verpakingsresten weg te branden. Dit verwijdert alle geuren tijdens het eerste gebruik.

**Let op:** De oven kan een bepaalde geur en rook afgeven wanneer deze voor de eerste keer wordt gebruikt. Dit is normaal gezien overtollige oliën in de verwarmingselementen worden verbrand.

Maak uzelf vertrouwd met de volgende functies van de oven en de accessoires voordat u oven voor de eerste keer gebruikt:

**Temperatuurregeling:** Kies de gewenste temperatuur (90°C - 230°C).

**Functieregeling:** Er zijn verschillende functies, afhankelijk van uw bakbehoeften.

	Uit		Bovenverwarming + Draaispit
	Bovenverwarming		Circulerende lucht: Boven- en onderverwarming + ventilator
	Onderverwarming		Bovenverwarming + Draaispit + ventilator
	Boven- en onderverwarming		

**Timerregeling:** Stel een bereidingstijd tot 120 minuten in. De oven wordt automatisch uitgeschakeld zodra de timer verstreken is en u hoort een geluidssignaal om u te informeren wanneer het bakproces voltooid is. Om de oven uit te schakelen, draai deze knop naar de positie '0'.

Wanneer de ingestelde tijd minder dan 20 minuten bedraagt, draai deze knop over 20 minuten en vervolgens terug om de gewenste tijd in te stellen.

**Stroomcontrolelampje:** Het lampje brandt wanneer de oven ingeschakeld is.

**Bakplaat:** Voor gebruik bij het braden of roosteren van vlees, gevogelte, vis of andere etenswaren. De plaat kan ook worden gebruikt als lekbak om vet, olie en vloeistof op te vangen die afkomstig is van de etenswaren die worden gebakken.

**Rooster:** Voor het roosteren, bakken en koken in ovenschotels en normale pannen.

Het rooster kan niet afzonderlijk worden gebruikt. Gebruik het altijd met de bakplaat. Plaats de bakplaat altijd een niveau onder het rooster.

**Kruimellade:** Houd de kruimellade tijdens het bakproces altijd op zijn plaats om kruimels en druppels op te vangen. Deze lade wordt meestal helemaal onderaan de oven aangebracht. Maak deze lade regelmatig schoon.

## WERKING

Plaats de oven op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak.

- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de oven.
- Zorg dat de oven volledig droog is voordat u deze gebruikt.
- Zorg dat de kruimellade juist is aangebracht voordat de oven wordt gebruikt.
- Plaats de oven niet op een onbehandeld houten oppervlak.

Steek de stekker van de oven in het stopcontact.

Voor het beste resultaat wordt het aangeraden om de oven 15 minuten op 230°C voor te verwarmen.





**OPGELET:** Het oppervlak van de oven wordt warm tijdens en na gebruik. Houd uw handen veilig door het oppervlak niet aan te raken.

Wees altijd uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de bakplaat, het rooster of een hete houder uit een hete oven. Gebruik altijd de handgreep van het rek of een ovenwant bij het verwijderen van hete voorwerpen uit de oven.



## • 1 Braden (Bovenverwarming )

De functie BRADEN is ideaal voor het bereiden van open sandwiches, dunne stukken vlees (zoals spek), gevogelte en vis, worsten en groenten. Braden kan ook worden gebruikt voor het bruinen van de bovenkant van stoofschotels, gratins en desserts.

1. Plaats de bakplaat op de bovenste positie.
2. Leg het te bereiden voedsel op de bakplaat en sluit de ovendeur.
3. Draai de functieknop naar .
4. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
5. Draai de timerknop naar de gewenste baktijd.
6. Wanneer het braden is voltooid, hoort u een geluidssignaal om aan te geven dat het braadproces beëindigd is. Draai de functieknop naar .
  - U kunt de timerknop tevens voor het verstrijken van de ingestelde bereidingstijd naar de positie '0' draaien om het bakproces te beëindigen.


## Bakken (Onderverwarming )


De functie BAKKEN is ideaal voor het bakken van cakes, muffins, brownies en gebak.

1. Plaats het rooster op de onderste of middelste geleider.
  - Het rooster in de oven plaatsen:
    - Koekjes — Gebruik de onderste en middelste geleider.
    - Cake uit verschillende lagen — Gebruik alleen de onderste geleider (bak één cake per keer).
    - Taarten — Gebruik de onderste en middelste geleider.
2. Leg het voedsel op het rooster en sluit de ovendeur.
  - Het voedsel moet zo dicht mogelijk bij het onderste verwarmingselement worden geplaatst, zonder het aan te raken.
  - Bestrijk het voedsel naar wens met sauzen of olie.
3. Draai de functieknop naar .
4. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
5. Draai de timerknop naar de gewenste baktijd.
  - Draai het voedsel halverwege de ingestelde baktijd om.
6. Wanneer het bakken is voltooid, hoort u een geluidssignaal om aan te geven dat het bakproces beëindigd is. Draai de functieknop naar .
  - U kunt de timerknop tevens voor het verstrijken van de ingestelde bereidingstijd naar de positie '0' draaien om het bakproces te beëindigen.

## Roosteren (Boven- en onderverwarming )

De functie ROOSTEREN bruint en maakt de buitenkant van uw brood knapperig, terwijl de binnenkant zacht en vochtig blijft. Deze functie is ook ideaal voor Engelse muffins en bevroren wafels.

1. Plaats het rooster of de bakplaat op de gewenste positie.
2. Leg de te roosteren etenswaren op het rooster of de bakplaat en sluit de ovendeur.
3. Draai de functieknop naar .
4. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
5. Draai de timerknop naar de gewenste baktijd.
6. Wanneer het roosteren is voltooid, hoort u een geluidssignaal om aan te geven dat het roosterproces

beëindigd is. Draai de functieknop naar .

- U kunt de timerknop tevens voor het verstrijken van de ingestelde bereidingstijd naar de positie '0' draaien om het bakproces te beëindigen.

### Circulerende lucht: boven- en onderverwarming + ventilator

Deze bakfunctie combineert het circuleren van hete lucht met behulp van een ventilator met de functie roosteren. De ventilator stuurt zachtjes lucht naar elk deel van het voedsel om het snel te bruinen, knapperig te maken en de vocht en smaak vast te zetten.

Deze functie is ideaal voor het bereiden van gebakken aardappelen, het braden van vlees en groente, het bereiden van kant-en-klaarmaaltijden, stoofschotels, brood, cakes en nagerechten.


1. Plaats de bakplaat in de middelste positie.
2. Leg het te bereiden voedsel op de bakplaat en sluit de ovendeur.

3. Draai de functieknop naar .

4. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.

5. Draai de timerknop naar de gewenste baktijd.

6. Wanneer het koken is voltooid, hoort u een geluidssignaal om aan te geven dat het kookproces

beëindigd is. Draai de functieknop naar .

- U kunt de timerknop tevens voor het verstrijken van de ingestelde bereidingstijd naar de positie '0' draaien om het bakproces te beëindigen.

### Bovenverwarming + Draaispit / Bovenverwarming + Draaispit + Ventilator



1. Steek het eerste vorkje op het draaispit met de punt inwaarts gericht. Zet het eerste vorkje vast met de meegeleverde duimschroef.
2. Schuif het vlees of gevogelte dat u wilt bereiden op het draaispit en zorg ervoor dat het vlees of gevogelte zich in het midden bevindt voordat u het tweede vorkje op het draaispit aanbrengt. Zet het tweede vorkje vast met de duimschroef.
3. Breng het puntig uiteinde van het draaispit in de aandrijving aan de rechterkant van de ovenwand.



4. Zorg dat het vierkante uiteinde van het draaispit rust op de draaispitsteun aan de linkerkant van de ovenwand.



5. Plaats de bakplaat op de laagste positie om de druppels op te vangen.

6. Draai de functieknop naar  of .

7. Stel de temperatuurregelaar in op 230 °C. Draai de timerknop naar de gewenste baktijd.
  - Het duurt over het algemeen 45 minuten om een kip van 2,5 kg te roosteren.
8. U hoort een geluidssignaal wanneer het bakproces is beëindigd. Draai de functieknop naar .
9. Haal het draaispit uit de oven door de haken van de greep onder de groeven aan weerskanten van het draaispit te plaatsen. Til eerst de linkerkant van het draaispit op door deze omhoog en naar buiten te bewegen. Trek het draaispit vervolgens uit de aandrijving en verwijder het braadstuk voorzichtig uit de oven.
10. Verwijder het vlees of het gevogelte van het draaispit en leg het op een snijplank of schaal.

## **Werking van de interne ovenlamp**

De oven is voorzien van een interne lamp en brandt wanneer de temperatuur is ingesteld.

Dit zorgt voor een eenvoudige controle van het bakproces binnenin de oven.

De lamp dooft aan het einde van het bakproces. Als u uw voedsel wilt controleren zonder de deur te openen, draai de timerknop en de lamp brandt opnieuw.

## **REINIGING EN ONDERHOUD**

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Dompel het apparaat niet in water.

Maak de binnen- en buitenkant van de oven en de deur na elke gebruik schoon met een vochtige doek en veeg ze vervolgens grondig droog.

Was alle accessoires in een warm sopje met behulp van een spons of doek. Spoel en veeg ze grondig droog

Gebruik nooit schurende of chemische reinigingsmiddelen.

Oppervlakken die in contact komen met voedsel moeten regelmatig worden schoongemaakt om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te voorkomen; het gebruik van een vochtige doek is aan te bevelen bij oppervlakken die in contact komen met voedsel.

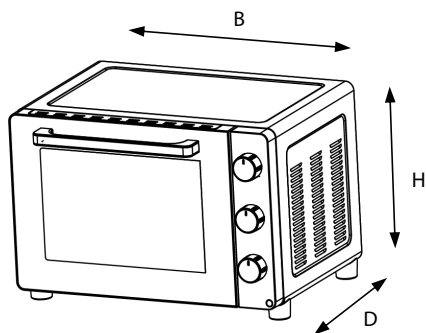
Voer de juiste praktijken voor voedingshygiëne op elke moment uit om een mogelijke voedselvergiftiging of kruisverontreiniging te vermijden.

Veeg alle onderdelen en oppervlakken voor gebruik grondig droog.

Zorg dat alle onderdelen en oppervlakken volledig droog zijn voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken.

**SPECIFICATIES**

Voeding: 220-240V~ 50-60Hz  
1600W



Afmetingen (buitenafmetingen)	(H) 358 x (B) 513 x (D) 436 mm
Afmetingen (binnenruimte/afmetingen)	(H) 293 x (B) 365 x (D) 334 mm
Gewicht (ong.)	10.0kg

**VERWIJDERING**

Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

**Hotline Vanden Borre**

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.**

### Advertencias

- Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
  - Casas rurales.
  - Para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial.
  - Establecimientos de tipo cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no podrán ser realizadas por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de forma conjunta con un temporizador externo o un sistema de control a distancia independiente.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento.
- La puerta y la superficie externa pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
- La superficie posterior del aparato deberá colocarse contra la pared.
- No coloque el aparato sobre o cerca de fogones de gas o eléctricos calientes, ni permita que entre en contacto con un horno o minihorno caliente.
- No toque las superficies calientes. Utilice el asa para mover el producto.



- La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos se encuentra en el apartado *LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO* de la página 36 del manual.



- Precaución: Superficie caliente.

Las superficies del aparato pueden calentarse durante su uso.

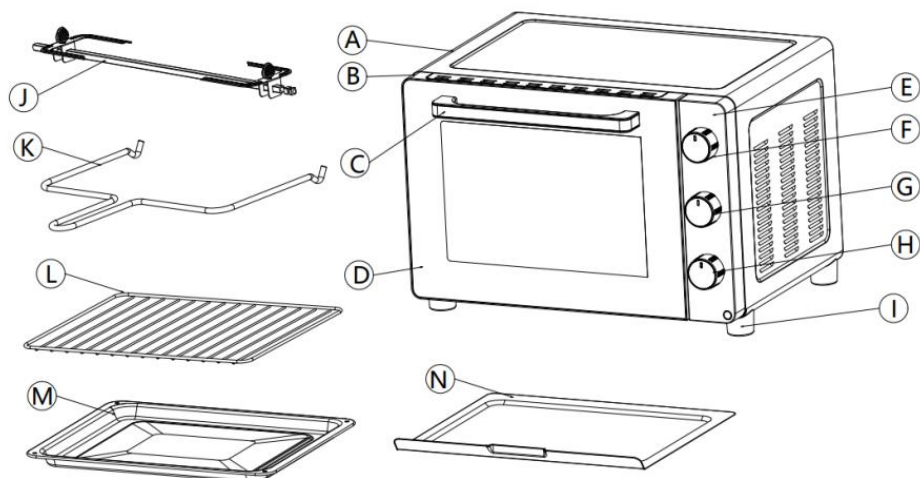
### Información sobre seguridad

- Para proteger de descargas eléctricas, incendios y lesiones, evite sumergir el cable, los conectores o la unidad en el agua o algún otro líquido.
- No deje el cable colgando por el borde de la mesa o la encimera ni en contacto con superficies calientes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría dar lugar a lesiones o situaciones de peligro.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, o antes de limpiarlo.
- Para desconectar, gire el mando del temporizador a "0" y desenchufe el aparato. Tire siempre del enchufe; nunca del cable.
- Tenga mucho cuidado al mover el aparato cuando contenga aceite o comida caliente.
- No cubra ninguna parte del horno con paños o artículos metálicos, dado que podría sobrecalentar el horno.
- No cubra el horno ni coloque artículos encima.
- Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o deseche la grasa caliente u otros jugos calientes.
- No deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- No limpie el interior del horno con estropajos metálicos, ya que los fragmentos desprendidos del estropajo pueden hacer contacto con las piezas eléctricas y causar posibles descargas eléctricas.
- No se deben introducir en el aparato utensilios de metal o alimentos de gran tamaño, dado que podrían causar un incendio o choques eléctricos.

## ES

- Podría producirse un incendio si se deja el horno cubierto o cerca de materiales inflamables como cortinas o tapicerías cuando está en funcionamiento. No guarde objetos en el horno cuando esté funcionando.
- Tenga mucho cuidado al usar recipientes para cocinar u hornear fabricados con materiales que no sean de metal o vidrio refractario.
- Asegúrese de que nada haga contacto con las resistencias eléctricas superior o inferior del horno.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: plástico, papel o materiales similares.
- Utilice siempre guantes de protección aislantes para horno cuando introduzca o retire artículos del horno caliente.
- Este aparato incorpora una puerta de seguridad de vidrio templado. Este vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a las roturas. Sea consciente de que el vidrio templado puede romperse, especialmente por los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice en exteriores.
- No utilice este horno para fines distintos al previsto.
- La lámpara es para uso exclusivo en hornos. No apta para la iluminación del hogar.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO




- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| A. Carcasa                        | H. Mando del temporizador     |
| B. Marco de la puerta             | I. Pie de horno               |
| C. Asa de la puerta               | J. Rostizar                   |
| D. Puerta de vidrio               | K. Mango del accesorio asador |
| E. Panel de control               | L. Parrilla                   |
| F. Mando regulador de temperatura | M. Bandeja del horno          |
| G. Mando de funciones             | N. Bandeja recogemigas        |

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar su horno eléctrico por primera vez, haga lo siguiente:

- Léase todas las instrucciones del manual.
- Asegúrese de que el horno está desenchufado y que el mando del temporizador está en la posición "0".
- Lave todos los accesorios con agua jabonosa caliente.
- Seque bien todos los accesorios y vuelva a instalarlos en el horno. Enchufe el horno en la toma de corriente y para poder empezar a usar el horno.
- La primera vez que lo ensamble, se recomienda hacer funcionar el horno a la temperatura máxima








(230 °C) en la función  durante 15 minutos para quemar los residuos del embalaje. Esto eliminará todo rastro de olor producido en su primer uso.

**Por favor, recuerde que:** Cuando utilice el horno por primera vez, puede que desprenda olor y humo. El horno está quemando el exceso de aceite en las resistencias eléctricas. Esto es algo normal.

Por favor, familiarícese con las siguientes funciones y accesorios del horno antes de usarlo por primera vez:

**Control de la temperatura:** Elija la temperatura deseada (90 °C - 230 °C).

**Control de funciones:** Dispone de varias funciones para cubrir sus necesidades de cocción.

	Apagar		Calentamiento superior y asador
	Calentamiento superior		Aire en circulación: Calentamiento superior + ventilador
	Calentamiento inferior		Calentamiento superior, asador y ventilador
	Calentamiento superior e inferior		

**Control del tiempo:** Permite ajustar el tiempo de cocción hasta 120 minutos. El horno se apagará automáticamente y sonará una campana para avisarle cuando se agote el tiempo. Para apagar manualmente el horno, gire este mando a la posición "0".

Cuando el tiempo programado sea inferior a 20 minutos, gire este mando a una posición superior a 20 minutos y luego en sentido contrario hasta el tiempo que quiera programar.

**Luz indicadora de encendido:** Se iluminará cuando se encienda el horno.

**Bandeja del horno:** Se puede usar para asar o rostizar carnes, aves, pescados u otras comidas. También se puede utilizar como bandeja de goteo para recoger la grasa, el aceite y los líquidos de los alimentos que se cocinan en el asador.

**Parrilla:** Se puede usar para gratinar, hornear y, en general, cocinar en cacerolas y sartenes corrientes. La parrilla metálica no se puede utilizar individualmente. Utilícela siempre con la bandeja del horno. Coloque la bandeja del horno debajo de la parrilla metálica.

**Bandeja recogemigas:** Mantenga siempre la bandeja recogemigas en su sitio mientras cocine para recoger las migas y los jugos durante la cocción. Esta bandeja se suele colocar en el fondo del horno. Limpie esta bandeja con regularidad.


**MODO DE EMPLEO**

Coloque el horno sobre una superficie plana, limpia y resistente al calor.

- Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del horno.
- Asegúrese de que el horno esté completamente seco antes de utilizarlo.
- Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté bien instalada antes de usarlo.
- El horno no debe colocarse sobre una superficie de madera sin tratar.



Enchufe el horno.

Para unos resultados óptimos, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 230 °C.

	<p><b>ATENCIÓN:</b> La superficie del horno permanecerá caliente durante y después de usarlo. Mantenga sus manos apartadas de las superficies.</p> <p>Tenga siempre mucho cuidado al retirar una bandeja de horno, una parrilla o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Utilice siempre el asa de la parrilla o un guante de cocina para sacar los artículos calientes del horno.</p>
---	---



### Cómo asar a la parrilla (calentamiento superior )

La función BROIL es ideal para cocinar rebanadas de sándwiches, cortes finos de carne (p. ej., panceta), aves y pescado, salchichas y verduras. También se puede utilizar para dorar guisos, gratinados y postres.

1. Coloque la bandeja del horno en la posición más alta.
2. Ponga la comida a cocinar en la bandeja y cierre la puerta del horno.
3. Gire el mando de funciones a .
4. Gire el mando de la temperatura a la temperatura deseada.
5. Gire el mando del temporizador al tiempo de cocción requerido.
6. Una vez finalizado el asado, sonará una campana de aviso. Gire el mando de funciones a .
  - Antes de que se alcance el tiempo de cocción establecido, puede girar el mando del temporizador a la posición "0" para finalizar la cocción.



### Cómo hornear (calentamiento inferior )


La función BAKE es ideal para hornear tartas, magdalenas, *brownies* y pasteles.

1. Coloque la parrilla metálica en el riel de soporte más bajo o central.
  - Posicionamiento de la parrilla metálica:  
Galletas: utilice los rieles de soporte inferiores o centrales.  
Pasteles de varias capas: utilice sólo el riel de soporte inferior (hornee uno cada vez).  
Tartas: utilice los rieles de soporte inferiores o centrales.
2. Ponga la comida en la parrilla y cierre la puerta del horno.
  - La comida debe colocarse lo más cerca posible de la resistencia inferior sin llegar a tocarla.
  - Unte la comida con salsas o aceite a su gusto.
3. Gire el mando de funciones a .
4. Gire el mando de la temperatura a la temperatura deseada.
5. Gire el mando del temporizador al tiempo de cocción requerido.
  - Dele la vuelta a la comida cuando se alcance la mitad del tiempo de cocción.
6. Una vez finalizada la cocción, sonará una campana de aviso. Gire el mando de funciones a .
  - Antes de que se alcance el tiempo de cocción establecido, puede girar el mando del temporizador a la posición "0" para finalizar la cocción.

### Cómo tostar (calentamiento superior e inferior )


La función TOAST dora y cripa el exterior del pan mientras mantiene el interior suave y húmedo. Esta función también es ideal para magdalenas y gofres congelados.

1. Coloque la parrilla metálica o la bandeja del horno a la altura deseada.
2. Ponga la comida a tostar en la parrilla o bandeja y cierre la puerta del horno.
3. Gire el mando de funciones a .
4. Gire el mando de la temperatura a la temperatura deseada.
5. Gire el mando del temporizador al tiempo de cocción requerido.
6. Una vez finalizado el tiempo de tostado, sonará una campana de aviso. Gire el mando de funciones a .
  - Antes de que se alcance el tiempo de cocción establecido, puede girar el mando del temporizador a la posición "0" para finalizar la cocción.

**Aire en circulación: resistencias superior e inferior + aire** 

Esta función de cocción combina la circulación del aire caliente mediante un ventilador con la función de tostado. El ventilador hace fluir el aire por toda la comida, dorando, dejando una capa crujiente y sellando la humedad y el sabor rápidamente.

Este modo de cocción es ideal para asar carnes y verduras o cocinar patatas asadas, comidas preparadas, cazuelas, estofados, panes, pasteles y postres.

1. Coloque la bandeja del horno en la posición central.
2. Ponga la comida a cocinar en la bandeja y cierre la puerta del horno.
3. Gire el mando de funciones a .
4. Gire el mando de la temperatura a la temperatura deseada.
5. Gire el mando del temporizador al tiempo de cocción requerido.
6. Una vez completada la cocción, sonará una campana de aviso. Gire el mando de funciones a .
  - Antes de que se alcance el tiempo de cocción establecido, puede girar el mando del temporizador a la posición "0" para finalizar la cocción.



**Calentamiento superior y asador**  / **Calentamiento superior, asador y ventilador** 

1. Inserte el primer pincho en el espetón orientándolo hacia dentro. Fije el primer pincho con el tornillo de mariposa suministrado.
2. Inserte la carne o las aves que vaya a cocinar en el espetón, asegurándose de que la carne o las aves estén en el centro antes de insertar el segundo pincho en el espetón. Asegure el segundo pincho con el tornillo de mariposa.
3. Inserte el extremo puntiagudo del espetón en el orificio del eje de transmisión situado en la pared derecha del horno.



4. Asegúrese de que el extremo cuadrado del espetón esté apoyado en el soporte del espetón de la pared izquierda del horno.



5. Coloque la bandeja de horno en el fondo para recoger los jugos de la comida.
6. Gire el mando de funciones a  o .
7. Gire el mando de la temperatura a 230 °C. Gire el mando del temporizador al tiempo de cocción requerido.
  - Por regla general, se tarda unos 45 minutos en asar un pollo de 2 kg.
8. Cuando la cocción haya finalizado, sonará la campana del horno. Gire el mando de funciones a .

9. Saque el espetón colocando los ganchos del asa del espetón debajo de las hendiduras a cada lado del espetón. Saque primero el lado izquierdo del espetón levantando y tirando de él hacia fuera. A continuación, tire del espetón para sacarlo de la entrada del eje de transmisión y retirarlo con cuidado del horno.
10. Saque la comida o el ave asada del espetón y colóquela en una tabla de cortar o en una bandeja.

### **Función de iluminación interior**

En el interior del horno hay una luz y estará encendida cuando se seleccione el temporizador.

Esto permite visualizar el proceso de cocción dentro del horno.

Al final del proceso de cocción, la luz se apagará. Si desea comprobar la comida sin abrir la puerta, gire el botón del temporizador y la luz se encenderá de nuevo.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

No sumerja el aparato en el agua.

Después de cada uso, utilice un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior del horno y la puerta, y séquelos bien.

Lave todos los accesorios en agua tibia jabonosa con una esponja o paño. Enjuague y séquelos bien.

No utilice nunca productos de limpieza químicos o abrasivos.

Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente para evitar la contaminación cruzada entre los distintos tipos de alimentos. Se recomienda usar un paño suave y húmedo para limpiar las superficies que hayan entrado en contacto con los alimentos.

Siempre se debe practicar una buena higiene al manipular alimentos para evitar intoxicaciones alimentarias o una contaminación cruzada de alimentos.

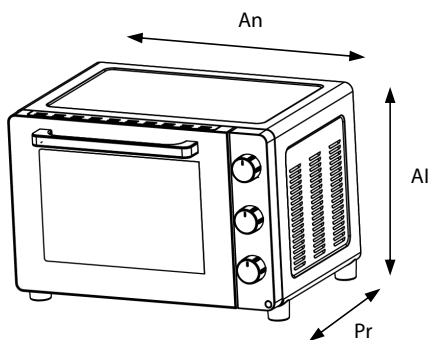
Seque bien todas las superficies antes de usar.

Asegúrese de que todas las superficies del aparato se hayan secado por completo antes de enchufarlo.

# ES

## ESPECIFICACIONES

Datos nominales: 220-240 V~ 50/60 Hz  
1600 W



Dimensiones (medidas externas)	(Al) 358 x (An) 513 x (Pr) 436 mm
Dimensiones (medidas internas / cavidad)	(Al) 293 x (An) 365 x (Pr) 334 mm
Peso (aprox.)	10.0kg

## ELIMINACIÓN



Solo para España

Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por estemotivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De estemodo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato. Consulte a las autoridades locales sobre elmodo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo ymejora del producto.

ELECTROLUX 16/05/2022



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

**LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.**

### Avisos

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
  - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.  
As crianças não deverão brincar com o aparelho.  
A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- A porta da superfície externa pode aquecer quando o aparelho estiver a funcionar.
- A superfície traseira do aparelho deve ser colocada contra uma parede.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem permita que toque num forno ou mini-forno aquecido.
- Não toque nas superfícies quentes. Use a pega enquanto move o produto.

## PT

- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção “LIMPEZA E MANUTENÇÃO” na página 45 do manual.



- Cuidado: Superfície quente.

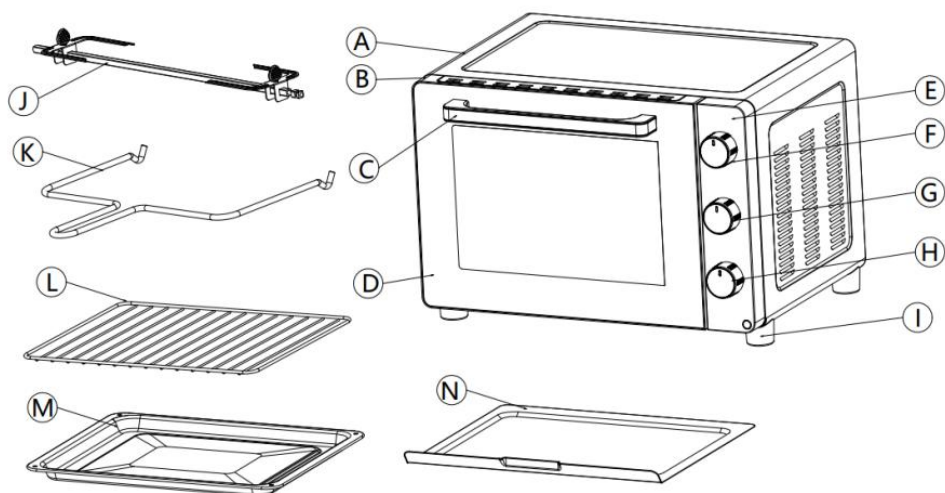
As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

### Informação de segurança

- Para se proteger contra incêndios, choques elétricos ou lesões não coloque o fio, ficha ou quaisquer outras partes do aparelho dentro de água ou de outro líquido.
- Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar perigos ou ferimentos.
- Retire a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho e antes de proceder à limpeza. Deixe que o aparelho arrefeça antes de colocar ou retirar peças e antes de o limpar.
- Para desligar, rode o manípulo de controlo do temporizador para “0”, depois retire a ficha da tomada. Puxe sempre pela ficha e não pelo fio.
- Deve ter muito cuidado quando mover um aparelho que contenha óleo quente ou alimentos.
- Não cubra nenhuma parte do forno com metal ou panos. Isso pode causar um sobreaquecimento do forno.
- Não coloque artigos em cima do forno nem cubra o forno.
- Tenha muito cuidado quando retirar a bandeja ou eliminar gordura quente ou outros líquidos quentes.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- Não limpe o interior do forno com esfregões de aço, pois estes podem libertar pequenos pedaços de metal e tocar nas partes elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- Não coloque alimentos demasiado grandes nem utensílios de metal dentro do aparelho, pois estes podem criar fogo ou risco de choque elétrico.
- Pode ocorrer um fogo se o forno for coberto ou tocar em material inflamável,

- incluindo cortinas, cortinados e algo semelhante durante o funcionamento. Não guarde nada dentro do forno durante o funcionamento.
- Tenha muito cuidado quando usar recipientes para cozinhar com outros materiais sem ser metal ou vidro adequado para o forno.
- Certifique-se de que nada toca nos elementos superiores e inferiores do forno.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais dentro do forno: plástico, papel ou algo semelhante.
- Use sempre luvas de proteção para o forno quando inserir ou retirar artigos do forno quente.
- Este aparelho tem uma porta de vidro temperado de segurança. O vidro é mais forte do que o vidro normal e mais resistente a quebras. Tenha em conta que o vidro temperado ainda se pode partir, especialmente nas extremidades. Evite riscar a superfície da porta ou extremidades.
- As crianças devem ser supervisionadas, para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Não use no exterior.
- Não use este forno para outros fins para além daqueles para que foi previsto.
- A lâmpada foi criada para ser usada apenas em fornos. Não é adequada para uma iluminação doméstica de uma divisão.

## VISTA GERAL DO PRODUTO




- |  |   |
|--|---|
| A. Estrutura                           | H. Manípulo de controlo do temporizador |
| B. Estrutura da porta                  | I. Pé do forno                          |
| C. Pega da porta                       | J. Espeto                               |
| D. Porta de vidro                      | K. Pega do espeto                       |
| E. Painel de controlo                  | L. Grelha de arame                      |
| F. Manípulo de controlo da temperatura | M. Bandeja para cozinhar                |
| G. Manípulo de controlo da função      | N. Bandeja das migalhas                 |

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de usar o seu forno elétrico pela primeira vez, certifique-se de que:

- Lê todas as instruções neste manual.
- Certifique-se de que o forno está desligado da alimentação e que o manípulo de controlo do temporizador está em "0" (desligado).
- Lave todos os acessórios com água quente e detergente.
- Seque bem todos os acessórios e volte a montá-los no forno. Ligue o forno à alimentação e está pronto a ser usado.
- Quando estiver montado pela primeira vez, recomendamos que utilize o forno à temperatura mais








alta (230 °C) na função  durante 15 minutos para queimar os resíduos de embalamento. Isto elimina todos os odores que possam aparecer durante a primeira utilização.

**Tenha em conta:** Quando usar o forno pela primeira vez, pode notar num ligeiro odor e emissão de fumo. O forno está a queimar o excesso de óleo nos elementos de aquecimento. Isto é normal.

Familiarize-se com as seguintes funções do forno e acessórios antes da primeira utilização:

**Controlo da temperatura:** Selecione a temperatura desejada (90 °C - 230 °C).

**Controlo da função:** Existem vários controlos da função, dependendo dos seus requisitos para cozinhar.

	Desligar		Aquecimento superior e espeto
	Aquecimento superior		Ar circulante: Aquecimento superior e inferior + ventoinha
	Aquecimento inferior		Aquecimento superior e espeto e ventoinha
	Aquecimento superior e inferior		

**Controlo do temporizador:** Defina o tempo de confeção até 120 minutos. O forno desliga-se automaticamente quando o tempo no temporizador tiver decorrido. Será emitido um som para o informar de que o tempo terminou. Para desligar manualmente o forno, rode este manipulador para "0". Quando o tempo definido for inferior a 20 minutos, rode este manipulador para mais de 20 minutos e depois retroceda para definir o tempo desejado.

**Indicador luminoso de energia:** Acende quando o forno for ligado.

**Bandeja para cozinhar:** Serve para grelhar e assar carne, aves, peixe e outras comidas. Também pode ser usada como bandeja dos pingos para recolher a gordura, óleo e líquido proveniente dos alimentos a serem grelhados.

**Grelha de arame:** Serve para tostar, cozer e cozinhar de um modo geral em caçarolas e panelas padrão. A grelha de arame não pode ser usada individualmente. Coloque sempre a bandeja para cozinhar. Coloque a bandeja para cozinhar na posição por baixo da grelha de arame.

**Bandeja das migalhas:** Mantenha sempre a bandeja das migalhas no respetivo lugar enquanto cozinha, para recolher as migalhas e pingos. Habitualmente, esta bandeja é colocada mesmo no fundo do forno. Limpe regularmente esta bandeja.

## FUNCIONAMENTO

Coloque o forno numa superfície limpa, plana e resistente ao calor.

- Certifique-se de que há ventilação suficiente em redor do forno.
- Certifique-se de que o forno está completamente seco antes da utilização.
- Certifique-se de que a bandeja das migalhas fica devidamente instalada antes da utilização.
- O forno não deverá ser colocado numa superfície de madeira não tratada.

Ligue o forno à alimentação.



Para melhores resultados, recomendamos que pré-aqueça o forno durante 15 minutos a 230 °C.



**CUIDADO:** A superfície do forno fica quente durante e após a utilização. Mantenha as mãos seguras, não tocando na superfície. Tenha sempre muito cuidado quando retirar a bandeja para cozinhar, grelha de arame ou qualquer recipiente quente de um forno quente. Use sempre a pega da grelha ou uma luva para o forno quando retirar artigos quentes do forno.



**Como grelhar (aquecimento superior )**

A função de GRELHAR é ideal para cozinhar tostas, pequenas fatias de carne (como bacon), aves e peixe, salsichas e vegetais. Também pode usar a função de grelhar para tostar o topo de caçarolas, gratinados e sobremesas.

1. Coloque a bandeja para cozinhar na posição mais alta.
2. Coloque o alimento a ser cozinhado na bandeja para cozinhar e feche a porta do forno.
3. Rode o manípulo de controlo da função para .
4. Rode o manípulo de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
5. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de cozedura desejado.
6. Quando terminar de grelhar, ouvirá um aviso sonoro a indicar o fim do ciclo de grelhar. Rode o manípulo de controlo da função para .
  - Antes de o tempo de cozedura definido terminar, pode rodar o manípulo de controlo do temporizador para a posição "0" para terminar de cozinhar.


**Como cozer (aquecimento inferior )**

A função de COZER é ideal para cozer bolos, muffins, brownies e pastéis.

1. Coloque a grelha de arame no suporte mais baixo ou intermédio.
  - Posicionar as grelhas de arame:  
Biscoitos - Use os suportes inferior e intermédio.  
Bolos com camadas - Use apenas o suporte inferior (coza um de cada vez).  
Tartes - Use os suportes inferior e intermédio.
2. Coloque o alimento a ser cozinhado na grelha de arame e feche a porta do forno.
  - O alimento deverá ser colocado o mais próximo possível do elemento de aquecimento inferior sem lhe tocar.
  - Pincele o alimento com molhos ou óleo, conforme desejado.
3. Rode o manípulo de controlo da função para .
4. Rode o manípulo de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
5. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de cozedura desejado.
  - Vire o alimento a meio do tempo de cozedura definido.
6. Quando terminar de cozer, ouvirá um aviso sonoro a indicar o fim do ciclo de cozer. Rode o manípulo de controlo da função para .
  - Antes de o tempo de cozedura definido terminar, pode rodar o manípulo de controlo do temporizador para a posição "0" para terminar de cozinhar.

**Como torrar (aquecimento superior e inferior )**

A função de TORRAR torra e deixa estaladiço o exterior do pão, enquanto mantém o interior suave e húmido. Esta função também é ideal para muffins ingleses e waffles congelados.


1. Coloque a grelha de arame ou bandeja para cozinhar na posição desejada.
2. Coloque o alimento a ser torrado na grelha de arame ou bandeja para cozinhar e feche a porta do forno.
3. Rode o manípulo de controlo da função para .
4. Rode o manípulo de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
5. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de cozedura desejado.

6. Quando terminar de torrar, ouvirá um aviso sonoro a indicar o fim do ciclo de torrar. Rode o manípulo de controlo da função para .
- Antes de o tempo de cozedura definido terminar, pode rodar o manípulo de controlo do temporizador para a posição "0" para terminar de cozinhar.

### Ar circulante: aquecimento superior e inferior + ventoinha

Esta função para cozinhar combina o movimento do ar quente usando uma ventoinha com a função de torrar. A ventoinha envia gentilmente o ar para todas as áreas do alimento, torrando-o rapidamente, deixando-o estaladiço e prendendo no interior a humidade e sabor.

Esta função é ideal para quando cozer batatas, assar carne e vegetais, para refeições preparadas, caçarolas, guisados, pão, bolos e sobremesas.

1. Coloque a bandeja para cozinhar na posição intermédia.
  2. Coloque o alimento a ser cozinhado na bandeja para cozinhar e feche a porta do forno.
  3. Rode o manípulo de controlo da função para .
  4. Rode o manípulo de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
  5. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de cozedura desejado.
  6. Quando terminar de cozinhar, ouvirá um aviso sonoro a indicar o fim do ciclo de cozedura. Rode o manípulo de controlo da função para .
- Antes de o tempo de cozedura definido terminar, pode rodar o manípulo de controlo do temporizador para a posição "0" para terminar de cozinhar.

### Aquecimento superior e espeto

### / Aquecimento superior e espeto e ventoinha




1. Insira primeiro o espeto na espetada virado para dentro. Fixe o primeiro espeto com o parafuso manual fornecido.
2. Insira a carne ou ave que vai cozinhar no espeto, certificando-se de que a carne ou ave fica no centro antes de inserir o segundo espeto na espetada. Fixe o segundo espeto com o parafuso manual.
3. Insira a extremidade pontiaguda do espeto de churrasqueira no encaixe do aparelho localizada na parte lateral direita do forno.



4. Certifique-se de que a extremidade quadrada do espeto de churrasqueira se apoia no suporte do espeto de churrasqueira localizado na parte lateral esquerda do forno.



5. Coloque a bandeja para cozinhar na posição mais baixa para recolher os pingos dos alimentos.

6. Rode o manípulo de controlo da função para  ou .
7. Defina o manípulo de controlo da temperatura para 230 °C. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de cozedura desejado.
  - Habitualmente, leva cerca de 45 minutos a assar um frango de 2 kg.
8. Quando terminar de cozinhar, ouvirá um aviso sonoro. Rode o manípulo de controlo da função para .
9. Retire o espeto de churrasqueira do forno colocando os ganchos da pega do espeto sob as ranhuras em cada um dos lados do espeto. Levante primeiro o lado esquerdo do espeto para o puxar para fora. De seguida, puxe o espeto de churrasqueira para fora do encaixe do aparelho e retire o assado do forno cuidadosamente.
10. Retire a carne ou aves do espeto de churrasqueira e coloque numa tábua de corte ou num prato.

### **Função de iluminação da luz interior**

É fornecida uma luz no interior do forno, que será ligada quando definir o temporizador.

Isto facilita uma visualização fácil do processo de cozedura dentro do forno.

No final do processo de cozedura, a luz desliga-se. Se desejar verificar os alimentos sem abrir a porta, rode o manípulo de controlo do temporizador e a luz acende de novo.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Desligue o aparelho da alimentação e deixe-o arrefecer antes de limpar.

Não coloque o aparelho dentro de água.

Após cada utilização, passe um pano ligeiramente embebido em água para limpar o interior e exterior do forno e a porta. Depois, seque bem.

Lave todos os acessórios com água quente e detergente ou um pano. Passe por água e seque bem.

Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou químicos.

As superfícies que entrem em contacto com alimentos devem ser limpas regularmente, para evitar a contaminação cruzada por tipos diferentes de alimentos. Aconselha-se o uso de um pano ligeiramente embebido em água para cuidar dessas superfícies.

Devem ser sempre seguidas práticas de higiene alimentar corretas, para evitar o risco de envenenamento alimentar/contaminação cruzada.

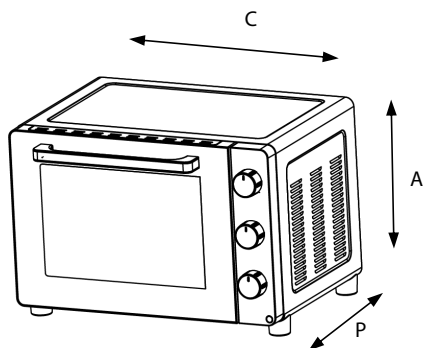
Seque bem todas as partes e superfícies antes da utilização.

Certifique-se de que todas as partes e superfícies estão completamente secas antes de ligar o aparelho à alimentação.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificações: 220-240V~ 50-60Hz  
1600W



Dimensões (dimensões exteriores)	(A) 358 x (C) 513 x (P) 436 mm
Dimensões (dimensões da cavidade / interiores)	(A) 293 x (C) 365 x (P) 334 mm
Peso (aprox.)	10.0kg

## ELIMINAÇÃO



Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente.

Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais. Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.

ELECTROLUX 16/05/2022



3484 E ESO936 02 01 0322

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



Electrolux Appliances AB  
S:t Göransgatan 143  
S-105 45 Stockholm  
Sweden