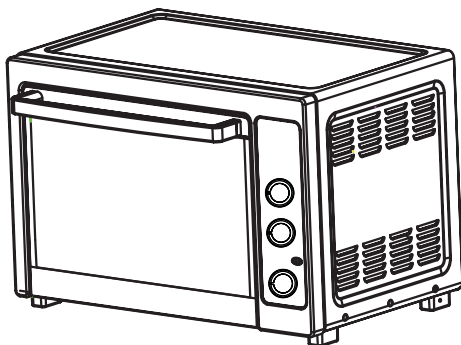


Thinking of you

 **Electrolux**

Convection Oven ESO944




EN	Operating Instructions.....	1-11
FR	Instructions.....	12-22
NL	Gebruiksaanwijzing	23-33

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.
- ❖ Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “Cleaning and Maintenance” on page 10 of the manual .
- ❖ The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

❖  The surfaces are liable to get hot during use.

❖ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

❖ Do not touch hot surface.

❖ Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.

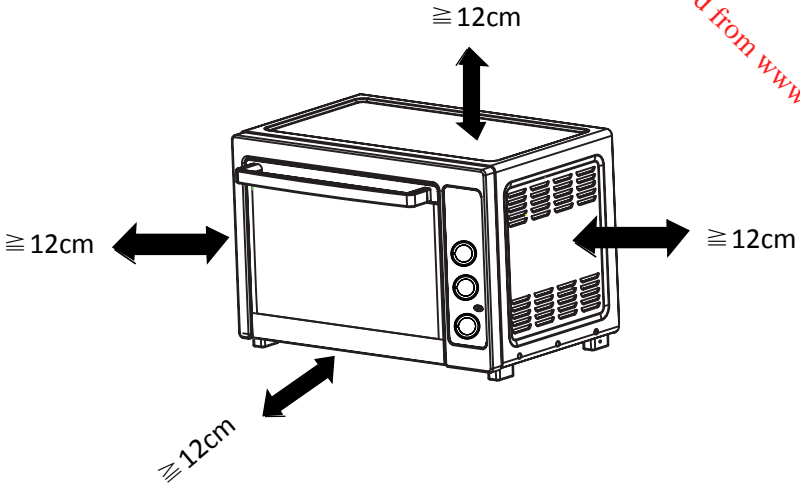
❖ The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

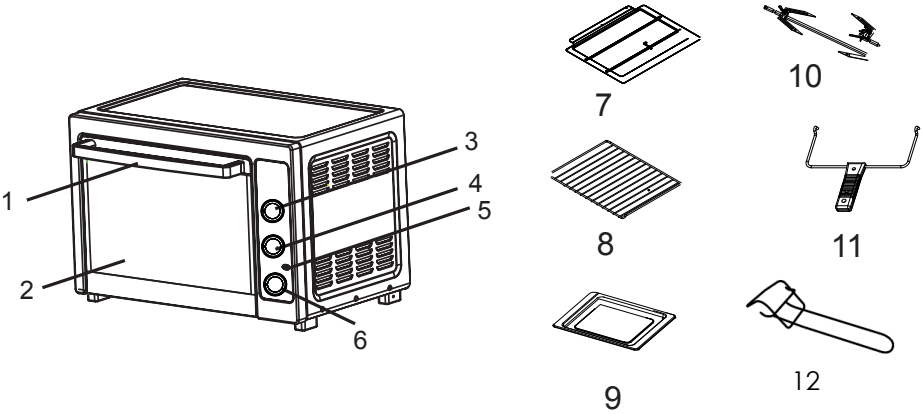
Read these instructions carefully before operating the oven. Keep them for further reference.

- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquids.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of accessory or attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Turn off and unplug the oven from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or handling. Always hold the plug, but never pull the cord.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To avoid burns, use extreme caution when removing the tray or disposing of hot grease.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any items on top of the oven when in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other similar products.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Always wear oven gloves (not supplied) or use the supplied rack/tray handle when inserting or removing items from the hot oven.
- Do not use the oven outdoors.
- Do not use the oven for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the toaster oven as they may cause a risk of fire or risk of electric shock.
- The appliance must be used in a well-ventilated room.

GB



PARTS



- 1. Door handle
- 2. Glass door
- 3. Thermostat knob
- 4. Function knob
- 5. Red indicator light
- 6. Timer knob

- 7. Crumb tray
- 8. Rack
- 9. Tray
- 10. Rotisserie skewer
- 11. Rotisserie skewer handle
- 12. Rack / tray handle

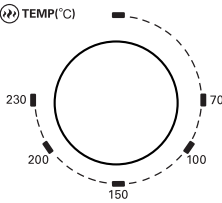
BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and wipe the outside of the appliance with a slightly damp cloth.
- Wash all the accessories in warm soapy water. Dry thoroughly before using.

- Place the oven on a stable flat surface. **Be sure that no other appliances are plugged into the same circuit with the oven.**

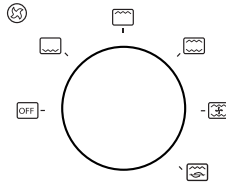
CONTROL SETTINGS

TEMPERATURE SETTING



You can turn the thermostat knob clockwise to the desired temperature up to 230°C.

FUNCTION SETTING



You can turn the function knob to select the OFF, grill, lower heating, convectional, convectional with fan or rotisserie setting.



Lower heating:
Only the bottom heating elements will heat up.



Grill:
Only the top heating elements will heat up.



Convectional:
The top and bottom heating elements will heat up.

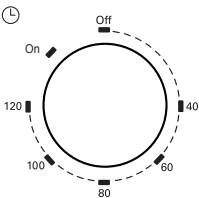


Convectional with fan:
The top and bottom heating elements will heat up. The fan will work.



Rotisserie
The top heating elements will heat up. The rotisserie motor will work.

TIMER SETTING



The timer can be set up to 120 minutes. In order for the oven to work, you will need to either set up a cooking time or turn the timer knob to "Stay-on" position (see section "Continuous cooking without timer" below).

Cooking with timer

To set the required operating time, turn the timer knob clockwise. The red indicator light will illuminate. After the time has elapsed, a bell sound will be heard.


Adjusting Time

Timer can be changed during cooking. Turn the timer knob to the required time.

Continuous cooking without timer

If you want to use the oven without timer control, turn the timer knob to the "Stay-on" position. The oven will work unless the timer knob is set to the "Off" position.

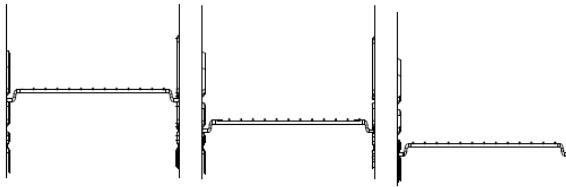
OPERATION

For the first time use, set the thermostat to 230 °C, set the function knob to the  position and turn the timer knob to 20 minutes. Leave the oven operating with no food inside.

NOTE: The oven may smoke during cooking. This is normal for a new oven and will last no more than 10 to 15 minutes.

General Instructions

- Place the rack in position.
 - There are 3 slots in the oven: slide the rack to the desired height according to the food to be cooked.




- Oil from food may drip when cooking; in this case place the food on the tray. Make sure that you always use an ovenproof container and never use plastic or cardboard containers in the oven.
- Never use glass or ceramic cookware.
- Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
- Securely shut the oven door and set the cooking time to start cooking.
- To achieve better cooking performance, it is recommended to preheat the oven for 5 to 8 minutes before cooking.

Convectional 


This setting is ideal for use when cooking baked potatoes, roasting meat and vegetables, ready meals, casseroles, stews, bread, cakes and desserts.

- Place food on the baking tray and slide the tray into the middle position in the oven. Close the oven door.

- Turn the function knob to .
- Select suitable temperature by turning the thermostat knob.
- Turn the timer knob to either Stay-on or the required cooking time.


Convectional with fan

The settings are ideal for use when cooking baked potatoes, roasting meat and vegetables, ready meals, casseroles, stews, bread, cakes and desserts.

1. Place food on the baking tray and slide onto the middle position in the oven. Close the oven door.
2. Turn the function knob to 
3. Select suitable temperature by turning the thermostat knob.
4. Turn the timer knob to either Stay-on or the required cooking time.


Grill

This setting is ideal for use when toasting bread and grilling chicken, sausage, pork chops and bacon.


1. Place food on the baking rack and slide the rack into the top position in the oven.
2. Slide the tray below to collect grease and fat. Close the oven door.
3. Turn the function knob to 
4. Select suitable temperature by turning the thermostat knob.
5. Turn the timer knob to either Stay-on or required cooking time.

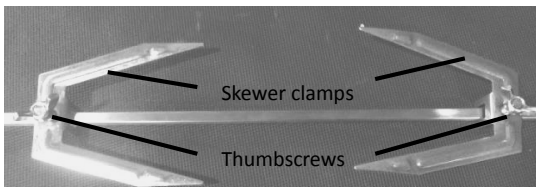
Lower heating

This setting can be used for most food cooked in the conventional function, but will take longer.

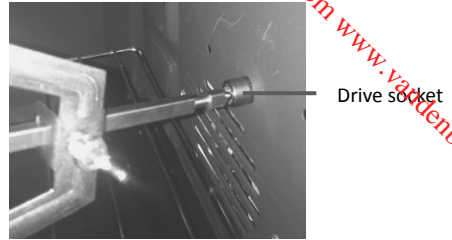
1. Place food on the baking tray and slide the tray into the bottom position in the oven. Close the oven door.
2. Turn the function knob to 
3. Select suitable temperature by turning the thermostat knob.
4. Turn the timer knob to either Stay-on or required cooking time.

Rotisserie function

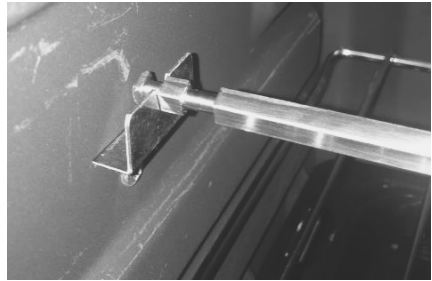
1. Slide the tray into the bottom position in the oven.
2. Turn the function knob to 
3. Place food to be cooked on the rotisserie skewer by inserting the rotisserie skewer directly through the centre of the food.
4. Place two skewer clamps into the food and secure the skewer clamps with two thumbscrews.



5. Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket located on the right hand side of the oven wall.



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



7. Select suitable temperature by turning the thermostat knob.
8. Turn the timer knob to either Stay-on or required cooking time.

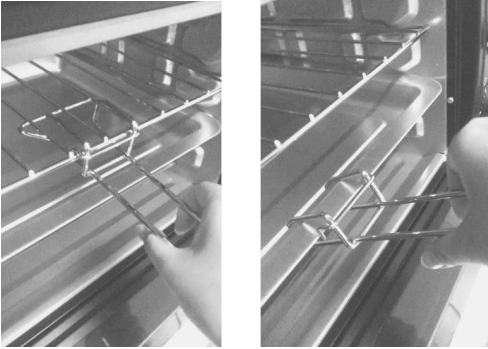
WARNING: If the cooking time is less than 5 minutes, you must turn the timer control knob past the 10 minutes then back to the desired cooking time. This will ensure a safe and accurate timer setting.

CAUTION: Cooked food and baking tray or rack can be very hot; handle with care. Always use the tray/rack handle when removing hot baking tray or rack from the oven.

After cooking

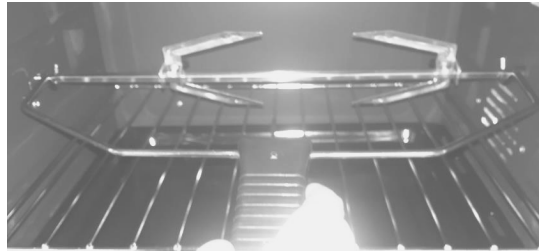
After you finish cooking, turn the timer knob to the "Off" position.

- When removing food from the oven, always use oven gloves (not supplied) or the supplied rack/tray handle. Beware: the food and oven are very hot.



- Remove the rotisserie skewer by placing the hooks of the rotisserie skewer handle under the grooves on the either side of the rotisserie skewer.

Lift the left side of the rotisserie 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. Take the roast off the rotisserie skewer and place on cutting board or platter.



CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: Be sure to unplug the oven from the mains socket and allow it to cool completely before cleaning.

- Wipe the inside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth.
- Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.

NEVER USE ABRASIVE OR CHEMICAL CLEANERS.

DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY BEFORE PLUGGING IN AND OPERATING THE OVEN.

SURFACES IN CONTACT WITH FOOD SHOULD BE CLEANED REGULARLY TO AVOID CROSS CONTAMINATION FROM DIFFERENT TYPES OF FOOD, THE USE OF HOT CLEAN WATER WITH A MILD DETERGENT 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.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~, 50/60Hz
1800W

DISPOSAL



As a responsible retailer 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 31 / 05 / 2016


ATTENTION

- ❖ 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 chambres 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.
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer

les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 21.

- ❖ La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- ❖  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ❖ Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- ❖ 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.
- ❖ L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.

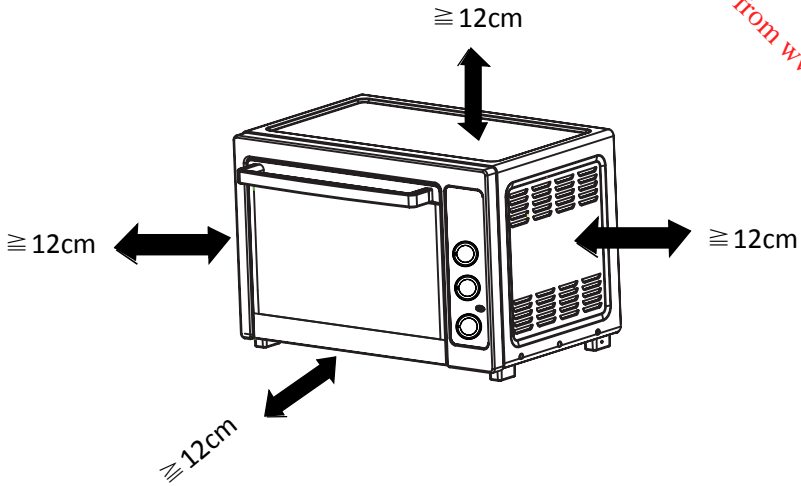


MISES EN GARDE IMPORTANTES

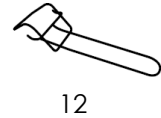
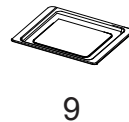
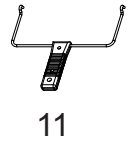
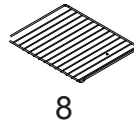
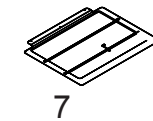
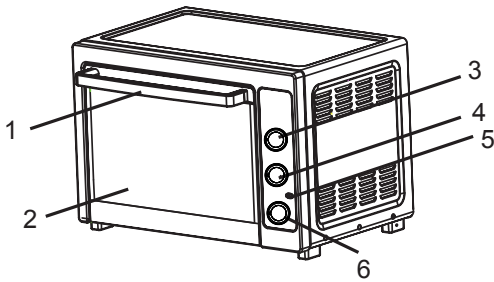
Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre four pour la première fois.
Gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais le câble, la prise mâle ni toute autre partie du four dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereuse.
- Éteignez et débranchez toujours le four après usage et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi avant de le nettoyer ou de le manipuler. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la prise mâle, jamais sur le câble.
- Aucune partie du four ne doit être tapissée avec du papier d'aluminium. Le four risquerait de surchauffer.
- Soyez extrêmement vigilant lorsque vous sortez le plat ou lorsque vous jetez le jus de cuisson, afin d'éviter de vous brûler.
- Un risque d'incendie existe si le four est recouvert pendant qu'il fonctionne, ou s'il est en contact avec un matériau inflammable (rideaux, tentures, murs etc.) pendant qu'il fonctionne. Aucun objet ne doit être placé sur le four pendant qu'il fonctionne.
- Soyez extrêmement prudent si le récipient à utiliser n'est pas en verre ou en métal.
- Aucun des matériaux suivants ne doit aller dans le four : papier, carton, plastique et autres produits similaires.
- Quand le four n'est pas utilisé, ne l'utilisez pas pour ranger d'autres matériaux que ceux recommandés par le fabricant.
- Utilisez impérativement les gants de cuisine (non fournis) ou la poignée fournie pour mettre les plats dans le four et pour les sortir.
- Le four n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- Ne l'utilisez pas à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Évitez d'insérer dans le four des ustensiles métalliques ou des aliments trop volumineux : ceux-ci pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Placez le four dans une pièce suffisamment aérée.

FR



DESCRIPTION



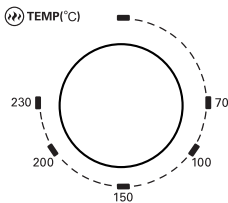
1. Poignée de porte
2. Porte en verre
3. Bouton du thermostat
4. Bouton de fonction
5. Témoin lumineux rouge
6. Bouton du minuteur
7. Ramasse-miettes
8. Grille de cuisson
9. Plaque de cuisson
10. Brochette de rôtissoire
11. Poignée de la brochette de rôtissoire
12. Poignée pour la grille et la plaque

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les matériaux d'emballage et frottez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement mouillé.
- Nettoyez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Faites-les bien sécher avant de les utiliser.
- Placez le four sur une surface plane et stable. **Aucun autre appareil ne doit être branché sur la même prise que le four.**

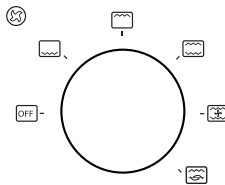
BOUTONS DE CONTRÔLE

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE



Mettez le thermostat sur la température requise en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (température max.: 230°C).

RÉGLAGE DE FONCTION



Le bouton de réglage de fonction a 4 positions: OFF, gril, cuisson par le bas et convection, convection à chaleur tournante ou rôtissoire.



Cuisson par le bas:

Seules les résistances du bas chauffent.



Gril:

Seules les résistances du haut chauffent.



Convection:

Les résistances du haut et du bas chauffent en même temps.



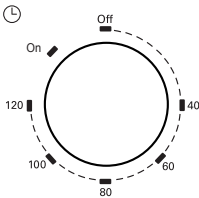
Les résistances du haut et du bas chauffent en même temps, et le ventilateur marche.



Rôtissoire

Seules les résistances du haut chauffent.
Le moteur de la rôtissoire tourne.

RÉGLAGE HEURE



La durée maximale de la minuterie est de 120 minutes. Le four fonctionne soit avec la minuterie, soit avec le bouton de la minuterie sur Stay On (allumage continu) (voir section "Cuisson en continu sans la minuterie" ci-dessous).

Cuisson avec minuterie

Pour régler le temps de cuisson requis, tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. Le témoin lumineux rouge s'allume. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.


Réglage du temps de cuisson

La minuterie peut être modifiée en cours de cuisson. Mettez le bouton sur la durée requise.

Cuisson en continu sans la minuterie

Si vous souhaitez utiliser le four sans minuterie, mettez le bouton de la minuterie sur "Stay On". Le four restera allumé tant que le bouton de la minuterie ne sera pas mis sur "Off".

UTILISATION

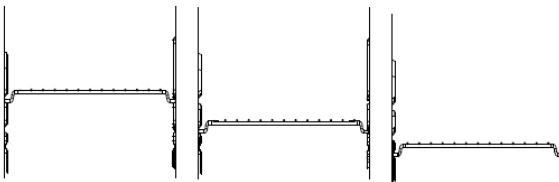
Pour la première utilisation, mettez le thermostat sur 230 °C, mettez le bouton de fonction sur  et réglez la minuterie sur 20 minutes. Laissez marcher le four à vide.

REMARQUE : Le four peut émettre de la fumée pendant la cuisson. Ce phénomène est normal pour un four neuf; il ne devrait pas durer plus de 10-15 minutes.

Généralités

1. Mettez la grille de cuisson en place.


- Le four comporte 3 paires de rails; enfoncez la grille de cuisson dans les rails situés à la hauteur qui convient pour l'aliment à cuire.



2. Pour les aliments susceptibles de produire du jus pendant la cuisson, utilisez la plaque. Assurez-vous que les récipients utilisés peuvent aller au four; n'utilisez en aucun cas des récipients en plastique ou en carton.
3. N'utilisez en aucun cas des casseroles en verre ou en céramique.
4. Utilisez la température conseillée sur les recettes (ou celle qui vous convient).
5. Fermez bien la porte et réglez le temps de cuisson; le four démarre.
6. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 à 8 minutes avant la cuisson.


Convection

Ce réglage convient parfaitement pour rôtir les pommes de terre, la viande, les légumes, les plats préparés, les casseroles, les ragoûts, le pain, les gâteaux et les desserts.

1. Mettez l'aliment sur la plaque et mettez celle-ci sur la hauteur intermédiaire du four. Fermez la porte du four.
2. Mettez le bouton de fonction sur .
3. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat.
4. Mettez le bouton de la minuterie sur Stay On ou sur le temps de cuisson requis.


Traditionnel à chaleur tournante

Ces réglages conviennent parfaitement pour rôtir les pommes de terre, la viande, les légumes, les plats préparés, les casseroles, les ragoûts, le pain, les gâteaux et les desserts.

1. Mettez l'aliment sur la plaque, et mettez celle-ci à mi-hauteur dans le four. Fermez la porte du four.
2. Mettez le bouton de fonction sur .
3. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat.
4. Mettez le bouton de la minuterie sur Stay On ou sur le temps de cuisson requis.


Grill

Ce réglage convient parfaitement pour griller le pain, le poulet, les saucisses, les côtes de porc et le bacon.

1. Mettez l'aliment sur la grille, et mettez celle-ci sur la hauteur la plus élevée du four.
2. Placez la plaque en-dessous pour recueillir les graisses et les jus. Fermez la porte du four.
3. Mettez le bouton de fonction sur .
4. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat.
5. Mettez le bouton de la minuterie sur Stay On ou sur le temps de cuisson requis.


Cuisson par le bas

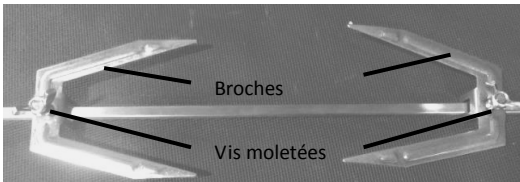
Ce réglage convient pour la plupart des aliments cuits avec des fonctions de cuisson conventionnelles; la cuisson dure cependant plus longtemps.

1. Mettez l'aliment sur la plaque, et mettez celle-ci sur la hauteur inférieure du four. Fermez la porte du four.
2. Mettez le bouton de fonction sur .
3. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat.
4. Mettez le bouton de la minuterie sur Stay On ou sur le temps de cuisson requis.

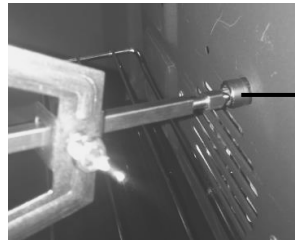
Fonction rôtissoire



1. Mettez la plaque sur la hauteur inférieure du four.
2. Mettez le bouton de fonction sur .
3. Pour faire cuire un aliment en mode rôtissoire, empalez-le sur la brochette prévue à cet effet.
4. Embrochez les 2 broches dans l'aliment et verrouillez-les avec les deux vis moletées prévues à cet effet.

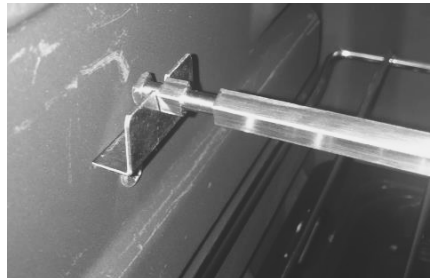


5. Insérez la pointe de la brochette de rôtissoire dans la douille d'entraînement située sur la paroi droite du four.



Douille
d'entraînement

6. Insérez l'extrémité carrée de la brochette de rôtissoire dans le support prévu à cet effet situé sur la paroi gauche du four.



7. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat.
8. Mettez le bouton de la minuterie sur Stay On ou sur le temps de cuisson requis.

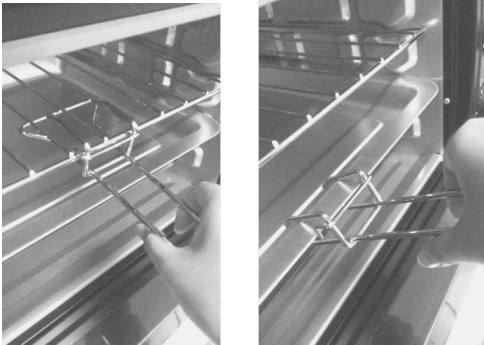
ATTENTION: Si le temps de cuisson est inférieur à 5 minutes, vous devez d'abord anténer le bouton de la minuterie au-delà de 10 minutes pour ensuite revenir en arrière jusqu'à la durée en question. Le réglage sera ainsi plus sûr et plus précis.

ATTENTION : Le plat, la grille et les aliments peuvent être portés à très haute température, manipulez-les avec précaution. Utilisez toujours la poignée prévue à cet effet pour sortir le plat ou la grille du four.

Après la cuisson

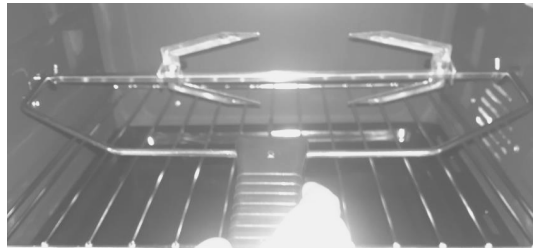
Une fois la cuisson terminée, mettez le bouton de la minuterie sur "Off".

- Pour sortir les plats du four, utilisez toujours des gants de cuisine (non fournis) ou la poignée fournie.
Attention: Le four et les aliments sont brûlants!



- Pour démonter la brochette de rôtissoire, placez les crochets de la poignée sous les rainures situées de part et d'autre de la brochette.

Démontez d'abord le côté gauche de la brochette en le soulevant. Puis enlevez la brochette de la douille d'entraînement et sortez délicatement le rôti du four. Sortez la brochette du rôti, et mettez celui-ci sur un plat ou sur une planche à découper.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Débranchez le four de la prise électrique et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

- Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement mouillé.
- Toutes les parties amovibles peuvent se laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien avant de les réutiliser.

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DES PRODUITS DE NETTOYAGE CHIMIQUES OU ABRASIFS.
LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE MIS DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
LAISSEZ SÉCHER COMPLÈTEMENT LES DIFFÉRENTES PIÈCES ET SURFACES AVANT DE REBRANCHER LE FOUR.

LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN NETTOYAGE RÉGULIER AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CONTAMINATION CROISÉE ENTRE LES DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS ; NETTOYEZ-LES DE PRÉFÉRENCE AVEC DE L'EAU CHAUDE PROPRE ET UN DÉTERGENT DOUX.
LE MAINTIEN DE BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PERMET D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CONTAMINATION CROISÉE OU D'INTOXICATION ALIMENTAIRE.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~, 50/60Hz
1800W

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.

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 vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

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 31/05/2016

WAARSCHUWINGEN

- ❖ Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen, zoals:
 - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - in boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere omgevingen van het residentiële type;
 - bed-en-breakfasts en dergelijke.
- ❖ Een beschadigd snoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparatieservice of personen met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ❖ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring of kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies

betreffende het veilige gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en inzicht hebben in de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Reinigen en onderhoud mogen alleen worden gedaan door kinderen als zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

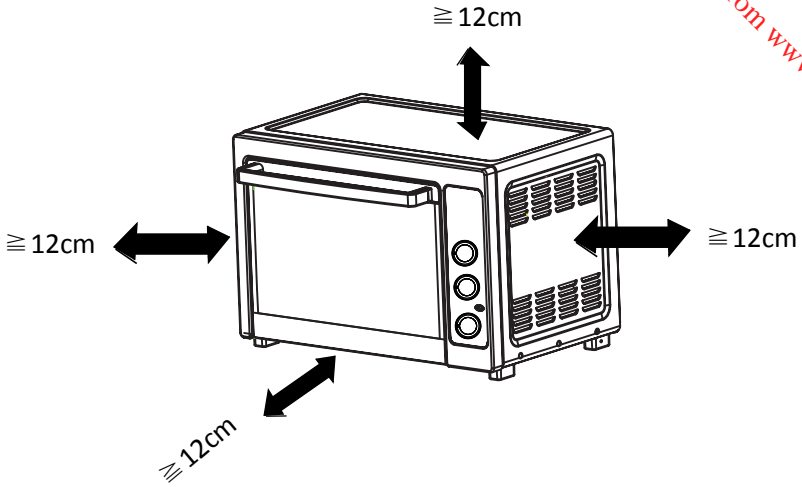
- ❖ Houd het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ❖ Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- ❖ Verwijs naar de paragraaf “Reinigen en onderhoud” op pagina 32 voor details over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen.

- ❖ De buitenkant van het apparaat kan zeer warm worden terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- ❖  De temperatuur van het apparaat kan hoog zijn terwijl het apparaat in werking is.
- ❖ De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn terwijl het apparaat in werking is.
- ❖ Raak de warme oppervlakken niet aan.
- ❖ Zet dit apparaat niet in of vlakbij een warm gas- of elektrisch fornuis en laat het niet in contact komen met een warme oven of magnetron.
- ❖ De achterkant van dit apparaat dient tegen een wand te worden gezet.

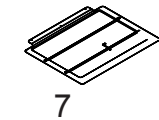
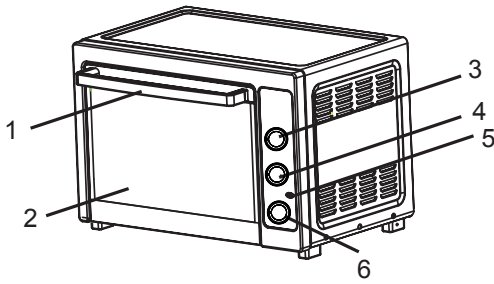
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZORGEN

Lees de volledige handleiding voordat u deze oven in gebruik neemt en bewaar voor toekomstig gebruik.

- Dompel het snoer, de stekker of andere onderdelen van de oven niet onder in water of andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, noch in contact komen met warme oppervlakken.
- Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen kan leiden tot verwonding.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt en voor het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat reinigen of aanraken. Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Dek geen enkel onderdeel van de oven af met metaalfolie. Dit kan oververhitting van de oven veroorzaken.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u de ovenschaal verwijdert en het warme vet gaat weggieten.
- Er kan brand ontstaan wanneer de oven tijdens de werking is afgedekt of in aanraking komt met brandbare zaken zoals gordijnen, draperieën, wanden en dergelijke.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u houders gebruikt uit ander materiaal dan metaal of glas.
- Zet geen enkele van de volgende zaken in de oven: papier, karton, plastic en dergelijke.
- Bewaar geen andere zaken dan de accessoires die door de fabrikant zijn aanbevolen in deze oven terwijl deze niet wordt gebruikt.
- Draag altijd ovenwanten (niet meegeleverd) of gebruik de meegeleverde handgreep voor het rek/de schaal voor het inbrengen of verwijderen van items uit de warme oven.
- Gebruik deze oven niet buitenhuis.
- Gebruik deze oven voor geen enkel ander dan het beoogde doeleinde.
- Breng geen te grote stukken voedsel of keukengerei in de oven omdat deze een gevaar van brand of elektrische schokken inhouden.
- Dit apparaat dient te worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.



ONDERDELEN



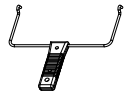
7



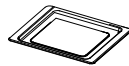
10



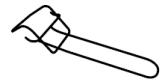
8



11



9



12

- 1. Deurklink
- 2. Glazen deur

- 3. Thermostaatknop
- 4. Functieknop

5. Rood controlelampje
6. Timerknop
7. Kruimellade
8. Rek
9. Bakplaat
10. Draaispit
11. Handgreep draaispit
12. Handgreep rek / bakplaat

VOOR DE EERSTE INGEBRIJKNAMF

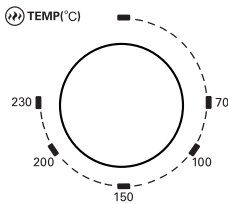
Verwijder alle verpakkingsmaterialen en veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een goed uitgewrongen vaatdoek.

Was alle accessoires af in een warm sopje. Droog zorgvuldig voor gebruik.

Zet de oven neer op een stabiele, vlakke ondergrond. **Let erop dat geen andere apparatuur op hetzelfde circuit van de oven mag worden aangesloten.**

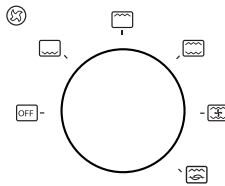
KNOPPEN EN INSTELLINGEN

TEMPERATUUR INSTELLEN



U kunt de thermostaatknop rechtsom naar de gewenste temperatuur tot 230°C draaien.

FUNCTIE INSTELLEN



U kunt de functieknop draaien naar de standen OFF (uit), grill, lagere temperatuur, convectie, convectie met ventilator of draaispit.



Lagere temperatuur:

Alleen de onderste verwarmingselementen warmen op.



Grill:

Alleen de bovenste verwarmingselementen warmen op.



Convectie:

De bovenste en onderste verwarmingselementen warmen op.



Convectie met ventilator:

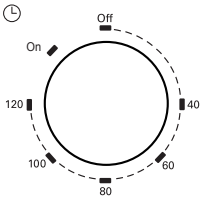
De bovenste en onderste verwarmingselementen warmen op. De ventilator werkt.



Draaispit

De bovenste verwarmingselementen warmen op. De motor van het draaispit werkt.

DE TIMER INSTELLEN



De timer kan worden ingesteld tot 120 minuten. Om de oven te laten werken dient u ofwel een bereidingstijd in te stellen of de timerknop naar de stand “Stay-on” (aanblijven) (zie onderstaande paragraaf “Voortdurende bereiding zonder timer”).

Bereiding met de timer

Draai de timerknop rechtersom om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Het rode controlelampje gaat branden. U hoort een beltoon wanneer de ingestelde tijd is verstreken.


De tijd aanpassen

U kunt de timer tijdens een bereiding nog aanpassen. Draai de timerknop naar de gewenste tijd.

Voortdurende bereiding zonder timer

Om de oven zonder de timer te gebruiken draait u de knop naar de stand “Stay-on” (aanblijven). De oven blijft werken tot de timerknop in de stand “Off” (uit) wordt geschakeld.

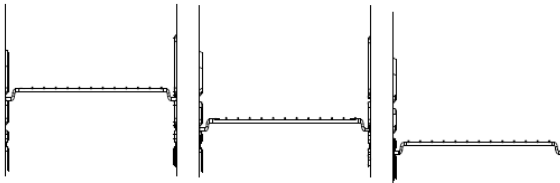
BEDIENING

Schakel voor de eerste ingebruikname de thermostaat naar de stand 230 °C, schakel de functieknop in de stand  en draai de timerknop op 20 minuten. Laat de oven werken zonder ingezet voedsel.

OPMERKING: tijdens het verwarmen kan de oven wat rook afgeven. Dit is volkomen normaal voor een nieuwe oven en duurt niet langer dan 10 tot 15 minuten.

Algemene instructies


- Schuif het rek in de gewenste sleuven.
 - De oven is uitgerust met 3 sleuven: schuif het rek op de gewenste hoogte naargelang het te bereiden voedsel.



- Er kan tijdens de bereiding vetstof uit het voedsel druppelen. Leg dergelijk voedsel op de bakplaat. Zorg ervoor dat u altijd ovenbestendige houders gebruikt en nooit plastic of kartonnen houders.
- Gebruik nooit glazen of keramisch kookgerei in de oven.
- Stel de temperatuur van het recept of naar wens in.
- Sluit de ovendeur stevig en stel de bereidingstijd in om de bereiding te starten.
- Het is raadzaam de oven 5 tot 8 minuten voor de bereiding voor te verwarmen voor een optimaal resultaat.


Convectie 

Deze stand is ideaal voor het bakken van aardappelen, het roosteren van vlees en groente, het opwarmen van kant-en-klare maaltijden en voor ovenschotels, stoofpotten, brood, cake en dessert.

1. Zet het gerecht op de ovenschaal en schuif in de middelste stand van de oven. Sluit de ovendeur.
2. Draai de functieknop naar de stand 
3. Selecteer de gewenste temperatuur door de thermostaatknop te draaien.
4. Draai de timerknop ofwel naar de stand Stay-on (aanblijven) of de gewenste bereidingstijd.


Convectie met ventilator 

Deze stand is ideaal voor het bakken van aardappelen, het roosteren van vlees en groente, het opwarmen van kant-en-klare maaltijden en voor ovenschotels, stoofpotten, brood, cake en dessert.

1. Leg het voedsel op de bakplaat en schuif in de middelste sleuven van de oven. Sluit de ovendeur.
2. Draai de functieknop naar de stand 
3. Selecteer de gewenste temperatuur door de thermostaatknop te draaien.
4. Draai de timerknop ofwel naar de stand Stay-on (aanblijven) of de gewenste bereidingstijd.


Grill 

Deze stand is ideaal voor het roosteren van brood en het grillen van kip, worst, ribbetjes en bacon.

1. Zet het gerecht op het ovenrooster en schuif in de bovenste stand van de oven.
2. Schuif de bakplaat eronder om vetstof op te vangen. Sluit de ovendeur.
3. Draai de functieknop naar de stand 
4. Selecteer de gewenste temperatuur door de thermostaatknop te draaien.
5. Draai de timerknop ofwel naar de stand Stay-on (aanblijven) of de gewenste bereidingstijd.

Lagere temperatuur 

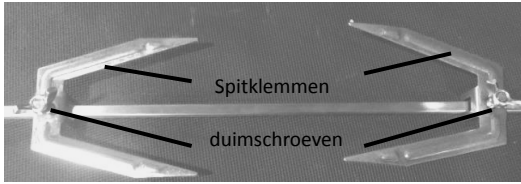
Deze stand kan worden gebruikt voor de meeste bereidingen die in de conventionele oven kunnen worden bereid, maar neemt langere tijd in.

1. Zet het gerecht op de ovenschaal en schuif in de onderste stand van de oven. Sluit de ovendeur.
2. Draai de functieknop naar de stand 
3. Selecteer de gewenste temperatuur door de thermostaatknop te draaien.
4. Draai de timerknop ofwel naar de stand Stay-on (aanblijven) of de gewenste bereidingstijd.

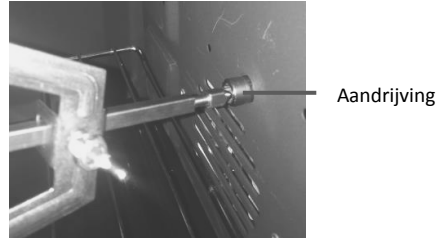
Draaispit 

1. Schuif de bakplaat in de onderste sleuven van de oven.

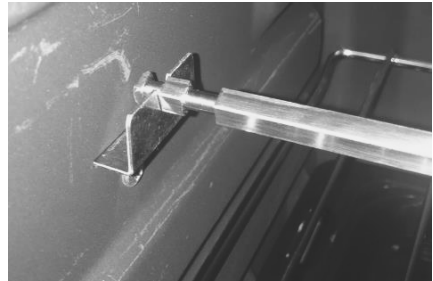
2. Draai de functieknop naar de stand 
3. Bevestig het te bereiden voedsel op het draaispit door het draaispit recht doorheen het midden van het voedsel te steken.
4. Duw de twee spitklemmen in het voedsel en maak de spitklemmen vast met twee duimschroeven.



5. Draai het scherpe uiteinde van het draaispit in de aandrijving op de rechterzijde van de ovenwand.



6. Let erop dat het vierkant uiteinde van het draaispit op de steun op de linkerzijde van de ovenwand rust.



7. Selecteer de gewenste temperatuur door de thermostaatknop te draaien.
8. Draai de timerknop ofwel naar de stand Stay-on (aانبlijven) of de gewenste bereidingstijd.

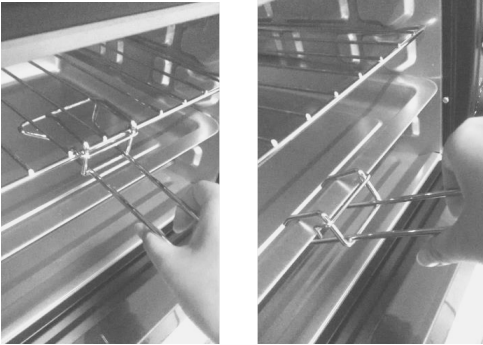
WAARSCHUWING: voor een bereidingstijd die korter is dan 5 minuten dient de timerknop eerst voorbij 10 minuten te worden gedraaid en dan terug naar de gewenste bereidingstijd. Zo bent u verzekerd van een veilige en nauwkeurige instelling van de timer.

VOORZICHTIG: gare bereidingen, de ovenschaal en het ovenrek kunnen zeer warm worden – hanteer deze met voorzichtigheid. Gebruik altijd de handgreep voor ovenschaal/rooster voor het verwijderen van de warme ovenschaal of het rek uit de oven.

Na de bereiding

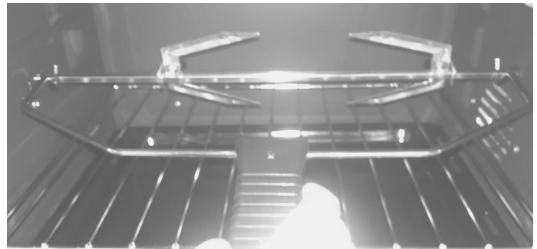
Draai de timerknop naar de stand "Off" (uit) wanneer uw bereiding klaar is.

- Gebruik altijd ovenwanten (niet meegeleverd) of de meegeleverde handgreep voor het rek/de bakplaat om voedsel uit de oven te verwijderen. Let op: het voedsel en de oven zijn beiden zeer warm.



- Verwijder het draaispit door de haken van de handgreep onder de groeven van beide zijden van het draaispit te plaatsen.

Til de linkerzijde van het draaispit eerst op en uit de oven. Trek daarna het draaispit uit de aandrijving en verwijder voorzichtig het gerecht uit de oven. Neem het gerecht van het draaispit en leg op een snijplank of serveerschaal.



REINIGEN EN ONDERHOUD

Waarschuwing: let erop dat u de stekker van de oven uit het stopcontact haalt en de oven laat afkoelen voordat u hem gaat reinigen.

- Veeg de binnenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een goed uitgewrongen vaatdoek.
- Was alle verwijderbare onderdelen af in een warm sopje. Spoel en droog zorgvuldig voor gebruik.

GEBRUIK NOOIT SCHURENDE OF CHEMISCHE REINIGINGSMIDDELEN.

DOMPEL DE OVEN NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOF.

LAAT ALLE ONDERDELEN EN OPPERVLAKKEN GRONDIG DROGEN VOORDAT U DE OVEN OP HET STOPCONTACT AANSLUIT EN INSCHAKELT.

OPPERVLAKKEN DIE IN CONTACT KOMEN MET LEVENSMIDDELEN DIENEN REGELMATIG TE WORDEN GEREINIGD OM KRUISBESMETTING VAN VERSCHILLENDE SOORTEN VOEDSEL TE VOORKOMEN. HET GEBRUIK VAN WARM, SCHOON WATER MET EEN MILD DETERGENT IS RAADZAAM VOOR HET REINIGEN VAN OPPERVLAKKEN DIE IN CONTACT KOMEN MET LEVENSMIDDELEN.

DE CORRECTE PRAKTIJKEN VOOR VOEDSELHYGIËNE DIENEN TE ALLEN TIJDE TE WORDEN GERESPECTEERD OM EEN RISICO VAN VOEDSELVERGIFTIGING/KRUISBESMETTING TE VOORKOMEN.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale waarden: 220-240V~, 50/60Hz
1800W

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

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:
0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van
9.00 tot 17.00 uur.

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

Electrolux 31 / 05 / 2016

Thinking of you

 **Electrolux**

