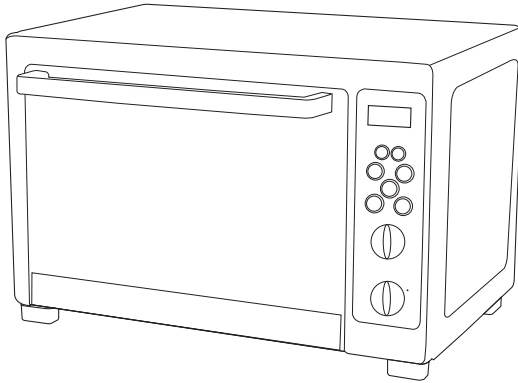


Thinking of you

Downloaded from www.vandenborre.be

 **Electrolux**

Convection Oven ESO955



EN	Operating Instructions.....	1-12	CZ	Návod K Obsluze.....	31-38
FR	Instructions.....	13-21	SK	Návod Na Používanie.....	39-46
NL	Gebruiksaanwijzing.....	22-30	IT	Istruzioni.....	47-55
			ES	Instrucciones.....	56-63

Safety instructions:

WARNINGS:

This appliance is intended for domestic / household use only, and should not be Used for any other purpose. Any other use may invalidate the warranty and might be dangerous.

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

- We have designed and made this appliance to meet European safety standards, but as with any appliance, you must take care to stay safe and get the best results.
- This appliance must be used on the electric voltage shown on the rating plate on the base of this appliance; failure to use the correct voltage will render the guarantee VOID.
- This appliance must be disconnected from the mains when not in use.
- **This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.**
- Do not allow appliance to be exposed to rain or moisture.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- This appliance is intended for indoor use only, do not use outdoors.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Consult the retail store where you bought the appliance for advice.
- Do not let the cord hang over edge of a surface, or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach a plug to the mains cord. To disconnect from the mains, remove the plug from wall outlet.
- Do not disconnect from the mains by pulling on the mains cord; grasp the plug itself to remove it.
- Do not immerse the product, its mains cord or plug in water.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of a tripping hazard.
- Do not place foil wrapped articles in the oven.
- Remove all protective wrapping prior to placing bread in the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person to avoid a hazard.
- Do not use this appliance within reach of a bath or a sink or any vessel containing water or liquids. If the appliance is dropped into water do not reach for it, switch off the appliance and disconnect at the mains and drain the water before retrieving the appliance, do not use the appliance again until it has been checked by a qualified service agent.

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Only use the correct lamp E14 230V 20W 300°C.

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

For your safety please read the following information.

Warning: This appliance must be earthed.

The appliance must be connected to a 220-240 volts 50 cycle AC supply by means of a three pin socket, suitably earthed and should be protected by a 13 amp fuse in the plug.

The appliance is supplied with a moulded 13 amp 3 pin mains plug fitted with a 13 amp fuse. Should the fuse require replacement, it must be replaced with a fuse rated at 13 amp and approved to BS1362.

The plug contains a removable fuse cover that must be refitted when the fuse is replaced. In the event of the fuse cover being lost or damaged, the plug must not be used until a replacement cover has been obtained.

If the mains plug is unsuitable for the socket outlet in your home or is removed for any other reason, then the fuse should be removed and the cut off plug disposed of safely to prevent the hazard of electric shock.

There is a danger of electric shock if the cut off plug is inserted into any 13 amp socket outlet.

How to wire a 13 amp plug.

Important

The wires in the mains lead on this appliance are coloured in accordance with the following code:

Green and Yellow - Earth

Blue - Neutral

Brown - Live

As the colours may not correspond with the markings identifying the terminals in your plug proceed as follows.

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or with the earth symbol or coloured green and yellow.

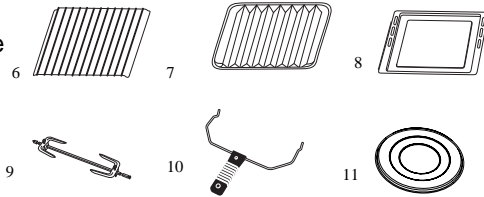
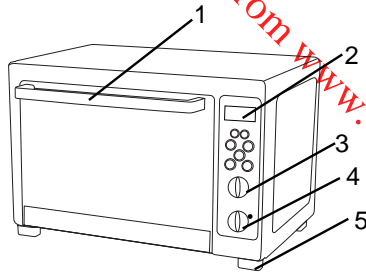
The blue wire must be connected to the terminal marked N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked L or coloured red.

You must make sure the mains cord is held securely under the cord clamp

Parts description

1. Door handle
2. Digital display
3. Control knobs
4. Control knobs
5. Oven feet X 4
6. Baking rack
7. Baking tray
8. Crumb tray
9. Rotisserie forks
10. Rotisserie helper handle
11. 9" Pizza pan



Caution: hot surfaces

Control panel



Before use

1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the oven.
2. Wash all accessories in warm soapy water. Wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge. Blot dry with paper towels to be sure the unit is dry before using.
3. Place oven on a flat counter or other stable surface DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.
4. Position the oven so that it is at least 4 inches (10cm) from any surrounding object. Ensure that nothing has been placed on top of the oven.
5. Make sure the crumb tray is properly installed before using.
6. For the first time, set the temperature knob to 250°C, the function setting on toast, and the timer to 15 minutes. This will burn off any oils still on the oven.

NOTE: The oven may smoke during this process. This is normal for a new oven and will not last more than 10-15 minutes.

Programs

Broil: The upper heating elements are working during this cycle. It is perfect for baking rib steak, T- bone steak, pork chops, lamb chops, chicken legs, fish filets and salmon steaks.

Conventional: The upper and lower heating elements are used during this function. It is perfect for baking pizza, bread, cookies, cooking pork and steaks.




Convection: The upper and lower heating elements, along with the motor fan are working. It is perfect for steaks, baking pizza and bread.

Rotisserie: The upper heating element along with the rotisserie motor is used. Follow rotisserie instructions for proper use.




Using the oven

1. Place the baking rack in a position that will accommodate the height of the food to be cooked.
2. Place the food on the rack. Make sure that you always use an ovenproof container in the oven, never use plastic or cardboard containers in the oven.
3. Never use glass or ceramic pans or lids in the oven.
4. DO NOT let juices run to the bottom of the oven. Use the Drip Tray or Crumb Tray when cooking.
5. Set the temperature suggested by the recipe, or as desired.
6. Securely shut the door and set the time to begin cooking.

Setting the clock: :




1. When plugged in, the display will show: "0:00".
2. Press " " and "00:00" is displayed .
3. To set the hour, adjust the time using the "+", "-" buttons, when the desired hour is reached, press " " to confirm the confirm the hour setting.
4. To set the minute, adjust the minutes using the "+", "-" buttons. when the desired minutes has been reached, press " " to confirm the minute setting.
5. The time range is "00:00~24:00".

Cooking timer:

1. Turn the function knob to " ". The default time is 30 minutes Which can be reduced to 00:00 if required.
2. By pressing the "+"/ "-" buttons, you can set the timer to the minutes required.
3. Press " " to start cooking, the display will begins to count down the time. When the timer reaches " 0 " the display shows "30:00", then the oven will beep for 1 minute 30 seconds, or until the " " button is pressed.
4. If there is no operation within 3 minutes, the display will return to the time of day.




Convectional setting:

After plugging in, press the stop button once.

1. Turn the function knob to "". The display will show "". The default time is 30 minutes.
2. Turn the temperature knob to set the temperature. The temperature range is 70~250°C.
3. Set the cooking time by pressing the "+"/ "-" buttons.
The time range is 0:00~99:00.
4. Press "" to start cooking, the display begins to count-down time. When cooking is finished, the oven will beep three times and then the oven will switch to a waiting state, "00:00" shows in the display.



Broil setting:


After plugging in, press the stop button once.

1. Turn the function knob to "", the display will show "".
The default time is 30 minutes.
2. Turn the knob to set the temperature.
The range of temperature is 70~250°C.
3. Set the cooking time by pressing the "+"/ "-" buttons.
The time range is 0:00~99:00.
4. Press "" to start cooking, the display begins to count-down time. When cooking finished, the oven will beep three times and then switch to a waiting state, "00:00" shows in the display.


Convection setting:

After plugging in, press the stop button once.

1. Turn the function knob to "", the display will display "".
The default time is 30 minutes.
2. Turn the temperature knob to set the temperature.
The temperature range is 70~250°C.
3. Set the cooking by pressing the "+"/ "-" buttons.
The time range is 0:00~99:00.




4. Press “  ” to start ; the display begins to count-down time.
When cooking is finished the oven will beep three times, and then switch to waiting state, “00:00” shows on the display.

Light




When plugged in, turn the function knob to  , the oven light will turn on. If you select the other functions, the oven light will turn off.

Auto menu

After plugging in, press the stop button once.

1. Press “  ” the oven will display “A-1 to A-9”, The default is A-1 (weight is 0.6kg).
2. Press the “+”/“-” buttons to select the desired setting from the menu.
3. Press “  ” button to confirm.
4. Press the “+”/“-” buttons to select the weight of food you are cooking.
5. Press “  ” button to confirm
6. Cooking will start and the display begins to count-down time.
When cooking is finished, the oven will beep three times, and then switch to a waiting state, “00:00” shows in the display.

Delay start

1. Press “  ” the oven will display A-1 to A-9. The default is A -1 (weight is 0.6kg).
2. Press + / - to select the desired setting from the menu.
3. Press “  ” button to confirm.
4. Press + / - to select the weight of food you are cooking.
5. Press DELAY START then TIMER then DELAY START again. To set the hour adjust using the + / - buttons then press DELAY TIME to set the minutes using the + / - buttons now press “  ” button to confirm.
6. The display will return to the current time of day.
7. When the delayed time comes around the oven will start cooking; and the display begins to count-down the time.
When cooking is completed the oven will beep three times and 00:00 displays and returns back to the time of day.

Rotisserie Setting:

After plugging in, press the stop button once.

1. Turn the function knob to “”, the display will show “”.


The default time is 30 minutes.

2. Turn the temperature knob to set the temperature.

The temperature range is 70~250°C.

3. Set the cooking time by pressing the “+”/“-” buttons.

The time range is 0:00~99:00.





4. Press “” the oven starts cooking, the display begins to count-down time. When cooking is finished, the oven will beep three times and then switch to a waiting state, “00:00” shows in the display.

How to use the rotisserie forks:



1. Secure the food with weight centered on the forks(the maximum weight of food is 4.5Kg).
2. Slide the holding forks onto each of the rods and press firmly into the food, piercing the food to hold it in place on the rods. Insert the holding forks at different angles to hold the food more firmly. Tighten the screws, turning clockwise so that the holding forks will stay in place during the rotisserie cooking session.
3. Insert the pointed end of the rotisserie rods into the rotisserie socket on the inside right side of the oven
4. Lift the rotisserie rods on the left side just a bit to allow the notch to fit into the rotisserie bracket on the left side of the oven.
5. Set the temperature and the time to begin rotisserie cooking.
6. Once the cooking is complete and you have checked the internal temperature of the food to ensure that it has cooked properly, you can remove the rotisserie rods with the rotisserie helper handle.
7. Hold the handle in your right hand and support handle in your left hand
8. Place the hooks on the helper handle under the rotisserie forks.

9. Lift the left side of the rotisserie rods out of the bracket first and pull slightly toward you.
10. Gently remove the right pointed end of the rotisserie rods from the rotisserie socket and remove the food on the forks from the oven.
11. Place the food on a heat safe plate or dish. Let it cool slightly before attempting to remove the holding forks and rotisserie rods from the food
12. To remove the holding forks, turn the screws counterclockwise and pull the holding forks out of the food and off of the rotisserie rods
13. Gently slide the food off of one side of the rods holding the food onto the heat safe plate or dish.

Stop function

1. During the cooking process the display shows the count-down time.
2. To pause cooking press the "  " button and the display flashes.
Press "  " to resume cooking
3. In the pause mode, press "  " again, the oven stops cooking, the display shows "00: 00".
4. To change the function setting, press "  " button to cancel the function choice and then select the function you need.

Child lock

1. To set the child lock, press "  " button and hold for 3 seconds a "beep "will sound. The unit is now locked and cannot be used.
2. To unlock, press "  " button and hold for 3 seconds until a " beep" sound. The unit is now unlocked.

Tables and tips

Auto menu	Weight (kg)	Shelf position	Temp (°C)	Time (min)
A-1 Roast beef	0.6	2	220	17
	1	2	220	20
	1.5	2	220	23
A-2 Defrost	1.5	3	70	30
	2.5	3	70	40
A-3 Roast veal	0.6	2	220	17
	1	2	220	20
	1.5	2	220	21
A-4 Roast pork	0.6	2	220	24
	1	2	220	27
	1.5	2	220	32
A-5 Chicken Rotisserie	1	2	250	60
	1.5	2	250	62
	2	2	250	66
	2.5	2	250	68
A-6 Medium lamb	0.6	2	220	15
	1	2	220	18
	1.5	2	200	20
A-7 quiche & tart	0.8	2	220	15
	1.2	2	220	20
	1.5	2	220	25
A-8 Thick fish	0.6	2	220	26
	1	2	220	30
	1.5	2	220	33
A-9 Gratin	0.8	2	240	22
	1.2	2	240	27
	1.5	2	240	31

Care and cleaning

1. Before cleaning unplug the convection oven and allow it to cool completely.
2. Wash all the attachments with mild, soapy water including the rack and the baking tray.
3. Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes or chemical cleaner as this will cause damage to the coating of baking tray.
4. Use a wet cloth to wipe the inner of the oven.
5. To clean the door, use a wet cloth saturated with detergent or soap.
6. Never immerse the appliance in water or any other liquid.

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

Electricals HU1 3AU 10-11-10

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

Nous avons conçu et fabriqué cet appareil selon les normes de sécurité européennes, mais comme avec tout appareil, vous devez prendre les précautions d'usage pour votre sécurité et afin d'obtenir les meilleurs résultats .

L'appareil doit être utilisé avec la tension électrique indiquée sur la fiche signalétique située sur la base de l'appareil ; ne pas utiliser la tension correcte pourrait ANNULER la garantie.

Cet appareil doit être relié à la TERRE. Cet appareil doit être débranché du secteur lorsqu'il n'est lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil exposé à la pluie ou à l'humidité.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

Gardez l'appareil dans un lieu hors de portée des jeunes enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec .

N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est destiné.

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées et les boutons.

Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le câble, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Ne tentez pas de déloger des aliments lorsque le four est en marche ; attendez que l'appareil refroidisse.

Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble ou la prise est endommagé(e), si l'appareil dysfonctionne ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Consultez le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil pour des conseils.

N'utilisez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères etc. car ils peuvent devenir chauds ou causer un choc électrique.

N'insérez pas d'aliments trop volumineux car cela pourrait causer un risque d'incendie.

Ne laissez pas le câble pendre ou toucher des surfaces chaudes.

Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une plaque de gaz ou électrique.

N'utilisez pas l'appareil près d'un point d'eau (évier, etc...) .

Veillez à toujours brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur (pas de rallonge).

Pour déconnecter l'appareil, débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ; maintenez la prise pour la débrancher.

N'immergez pas le produit, le câble d'alimentation ou la prise dans de l'eau.

Un câble d'alimentation court est fourni afin de réduire tout risque d'accident (trébucher sur le câble).

Enlevez tous les emballages de protection avant de placer les aliments dans le four.

Une surveillance attentive est nécessaire lorsque le produit est utilisé par des enfants ou par des personnes âgées.

Cet appareil n'est pas conçu pour être contrôlé au moyen d'un minuteur externe ou par un système télécommandé.

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.

AVERTISSEMENTS:

Cet appareil est uniquement conçue pour un usage domestique / des ménages. Un usage commercial ou tout autre usage pour lequel la machine n'est pas conçue pourrait annuler la garantie et pourrait être dangereux.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

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.

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. N'utilisez que des lampes 230V 20W E14 correcte 300 ° C

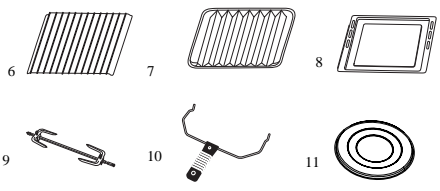
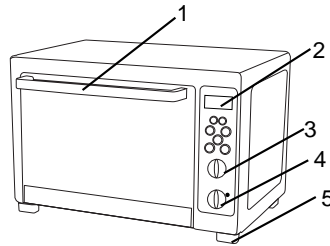
Si l'appareil tombe dans l'eau, ne tentez pas de le récupérer, déconnectez le câble d'alimentation et videz

l'eau avant de récupérer l'appareil. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien qualifié.

Cet appareil doit être connecté à une prise de terre et doit être le seul appareil branché à la prise, qui doit toujours rester accessible.

NOMS DES PIECES

- 1. Poignée de porte
- 2. Affichage numérique
- 3. Bouton de sélection de la température
- 4. Bouton de sélection des programmes
- 5. Pieds du four x 4
- 6. Grille de cuisson
- 7. Plateau de cuisson
- 8. Lècheferite
- 9. Broche pour rôtisserie
- 10. Poignée de préhension de la broche
- 11. Plateau à pizza de 9"



ATTENTION : Surfaces chaudes.

PANNEAU DE CONTROLE



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Enlevez tous les accessoires et les matériaux d'emballage de l'intérieur du four.
2. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse. Essayez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. Séchez avec une serviette en papier pour que le four soit complètement sec avant de l'utiliser.
3. Placez le four sur une surface plate et stable. **NE BRANCHEZ PAS LE CABLE D'ALIMENTATION SUR LE MEME CIRCUIT QU'UN AUTRE APPAREIL.**
4. Positionnez le four afin qu'il reste distant d'au moins 4 pouces (10 cm) de tout autre objet. Assurez-vous qu'aucun objet ne soit placé sur le four.
5. Vérifiez que la lèchefrite est correctement installée avant de l'utiliser. La première fois seulement, réglez le bouton de température sur 250°C, réglez la fonction sur "Four traditionnel" et réglez le minuteur sur 15 minutes. Cela permettra de brûler toutes les huiles restantes de la fabrication du four.

REMARQUE : Le four pourra émettre de la fumée durant cette procédure. Cela est normal lorsque le four est neuf et ce phénomène ne durera pas plus de 10 à 15 minutes.

FONCTIONS



Cuisson Gril : Lorsque cette fonction est sélectionnée, les éléments supérieurs de cuisson fonctionnent. Fonction idéale pour cuire et griller les côtes de boeuf, les steaks, les côtes de porc, les côtes d'agneau, les cuisses de poulet, les filets de poisson, les steaks de saumon.



Cuisson au four traditionnel : Lorsque cette fonction est sélectionnée, les éléments supérieurs et inférieurs de cuisson fonctionnent. Fonction idéale pour cuire les pizzas, le pain, les gâteaux et les toasts.



CONVECTION : Lorsque cette fonction est sélectionnée, les éléments supérieurs et inférieurs de cuisson fonctionnent, ainsi que le ventilateur du moteur. Fonction idéale pour cuire les steaks, les pizzas et le pain.



ROTISSERIE : Lorsque cette fonction est sélectionnée, les éléments supérieurs de cuisson fonctionnent ainsi que le moteur de rôtisserie. Suivez les instructions de la rôtisserie pour utiliser correctement cette fonction.

UTILISATION DU FOUR

1. Placez le plateau de cuisson dans la position adaptée correspondant à la hauteur des aliments à cuire.
2. Placez les aliments sur le plateau. Assurez-vous de toujours utiliser un plat approprié pour une cuisson au four ; ne placez jamais de récipient en plastique ou en carton dans le four.
3. N'utilisez jamais de casseroles ou de couvercles en verre ou en céramique.
4. NE laissez PAS de sauce ou de jus s'écouler vers le bas du four.
Utilisez la lèchefrite lors de la cuisson.
5. Réglez la température désirée ou recommandée dans la recette.
6. Fermez la porte du four et réglez la durée de cuisson.

REGLAGE DE L'HORLOGE :

Lorsque vous branchez le four à une prise d'alimentation, l'affichage indiquera : "0 :00" .

1. En mode de veille, appuyez sur "⏪", "0 :00" s'affichera. Pour régler les heures, ajustez les chiffres des heures en utilisant les boutons "+" et "-". Appuyez sur "⏩" pour confirmer le réglage des heures.
2. Pour régler les minutes, ajustez les chiffres des minutes en utilisant les boutons "+" et "-". Appuyez sur "⏪" pour confirmer le réglage des minutes.
3. L'horloge peut être réglée entre "0 :00" et "24 :00" .




MINUTEUR :

1. Tournez le bouton des fonctions sur "⏪". La durée par défaut est de 30 minutes. La durée Le cas échéant, peut être ramené à 00:00.
2. En appuyant sur les boutons "+" et "-", vous pouvez régler le minuteur.
3. Appuyez sur "▶"; le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Le four fera retentir des bips sonores durant 1 minute 30 ou jusqu'à ce que le bouton "⏪" soit pressé.

4. Lorsque la durée sera écoulée, l'affichage indiquera "30:00".
5. Si aucune opération n'est effectuée durant 3 minutes, l'affichage retournera au mode horloge.




REGLAGE POUR CUISSON TRADITIONNELLE :

Branchez puis appuyez une fois sur la touche Stop.

1. Tournez le bouton des fonctions sur . L'affichage indiquera . La durée par défaut est de 30 minutes.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température. L'échelle de température est de 70 à 250°C.
3. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "+" et "-". L'échelle de durée est de 0:00 à 99:00.
4. Appuyez sur ; le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode de veille, "0:00" apparaîtra sur l'affichage.




REGLAGE POUR LES GRILLADES :

Branchez puis appuyez une fois sur la touche Stop.


1. Tournez le bouton des fonctions sur . L'affichage indiquera . La durée par défaut est de 30 minutes.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température. L'échelle de température est de 70 à 250°C.
3. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "+" et "-". L'échelle de durée est de 0:00 à 99:00.
4. Appuyez sur ; le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode de veille, "0:00" apparaîtra sur l'affichage.

REGLAGE DE CUISSON PAR CONVECTION :

Branchez puis appuyez une fois sur la touche Stop.




1. Tournez le bouton des fonctions sur . L'affichage indiquera . La durée par défaut est de 30 minutes.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température. L'échelle de température est de 70 à 250°C.
3. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "+" et "-". L'échelle de durée est de 0:00 à 99:00.
4. Appuyez sur ; le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode de veille, « 0:00 » apparaîtra sur l'affichage.

ECLAIRAGE




Lorsque le four est en marche, tournez le bouton des fonctions sur  et la lampe du four s'allumera. Si vous sélectionnez une autre fonction, la lampe s'éteindra.

MENU AUTOMATIQUE

Branchez puis appuyez une fois sur la touche Stop.



1. Appuyez sur , le four affichera « A-1 à A9 ». Le poids par défaut est de 0,6kg pour « A-1 ».
2. Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour sélectionner le menu désiré.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour sélectionner le poids des aliments.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode veille, "0 :00" apparaîtra sur l'affichage.


DEMARRAGE PROGRAMME DEPART DIFFERE

1. Appuyez sur , le four affichera « A-1 à A9 ». Le poids par défaut est de 0,6kg pour « A-1 ».
2. Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour sélectionner le menu désiré. Appuyez sur  pour confirmer.
3. Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour sélectionner le poids des aliments. Appuyez sur DELAY START (DEPART DIFFERE) puis sur TIMER (MINUTEUR) puis de nouveau sur DELAY START (DEPART DIFFERE). Pour régler les heures, utilisez les boutons "+" et "-" puis appuyez sur DELAY START (DEPART DIFFERE) et réglez les minutes en utilisant les boutons "+" et "-" et appuyez sur le bouton .
4. L'affichage retournera à l'affichage de l'horloge.
5. Le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode veille, « 0 :00 » apparaîtra sur l'affichage.

REGLAGE DE ROTISSERIE

Branchez puis appuyez une fois sur la touche Stop.





Tournez le bouton des fonctions sur . L'affichage indiquera . La durée par défaut est de 30 minutes.

1. Tournez le bouton de température pour régler la température. L'échelle de température est de 70 à 250°C.
2. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "+" et "-". L'échelle de durée est de 0 :00 à 99 :00.
3. Appuyez sur ; le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode veille, "0 :00" apparaîtra sur l'affichage.



UTILISATION DES BROCHES DE ROTISSERIE :

1. Embrochez l'aliment sur la tige en centrant le poids ; le poids maximum doit être de 4.5 kg.
2. Enfilez les broches à chaque extrémité de la tige et appuyez fermement en perçant l'aliment pour le faire tenir en place. Insérez les broches sur différents angles afin de maintenir solidement l'aliment. Resserrez les vis en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin que les broches restent en place durant la cuisson en mode rôtisserie.
3. Insérez l'extrémité pointue de la tige dans la cavité prévue pour la fonction tournebroche située sur le côté droit à l'intérieur du four.
4. Levez un peu la tige de rôtisserie du côté gauche pour qu'elle puisse s'insérer dans l'encoche de gauche.
5. Réglez la température et la durée de cuisson pour démarrer la rôtisserie.
6. Une fois que la cuisson est terminée et que vous avez vérifié l'intérieur des aliments pour vous assurer que la cuisson est correcte, vous pouvez enlever les broches avec la poignée de préhension de la broche
7. Maintenez la poignée dans la main droite et la poignée de support dans la main gauche.
8. Placez les crochets de la poignée de préhension sous la tige de rôtisserie.
9. Levez le côté gauche de la tige de rôtisserie pour l'enlever de l'encoche puis tirez-la légèrement vers vous.
10. Puis, soulevez doucement l'extrémité pointue du côté droit de la tige de rôtisserie hors de l'encoche et sortez l'aliment encore accroché entre les broches hors du four.
11. Placez l'aliment sur un plat ou une assiette résistante à la chaleur. Laissez refroidir l'aliment avant de tenter d'enlever les broches et la tige de rôtisserie.
12. Pour enlever les broches, tournez les vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez les broches de l'aliment et de la tige.
13. Faites glisser doucement l'aliment sur un côté de la tige en maintenant l'aliment sur le plat ou l'assiette résistante à la chaleur.

FONCTION D'ARRET

1. Lors de la cuisson, l'affichage indique la durée du compte à rebours ; appuyez sur  pour arrêter momentanément la cuisson, la cuisson s'arrête et l'affichage clignote. Appuyez sur  pour redémarrer la cuisson.
2. En mode d'arrêt momentané, appuyez de nouveau sur , le four arrête complètement la cuisson et l'affichage indiquera "00 :00" .
3. En mode de réglage, pour changer de fonction , appuyez sur le bouton  pour annuler le choix de fonction puis sélectionnez la fonction désirée.

VERROUILLAGE DE SECURITE POUR LES ENFANTS

1. Appuyez sur le bouton  et maintenez le bouton pressé durant 3 secondes, un long bip sonore retentira. Le four sera alors verrouillé et ne pourra pas être utilisé.
2. Pour déverrouiller, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à entendre un bip. L'appareil est maintenant déverrouillé.

REFERENCES ET CONSEILS

Menu automatique	Poids (kg)	Position dans le four	Température (°C)	Durée (min)
A-1 Roshif	0,6	2	220	17
	1	2	220	20
	1,5	2	220	23
A-2 Décongélation	1,5	3	70	30
	2,5	3	70	40
A-3 Veau rôti	0,6	2	220	17
	1	2	220	20
	1,5	2	220	21
A-4 Porc rôti	0,6	2	220	24
	1	2	220	27
	1,5	2	220	32
A-5 Poulet rôti	1	2	250	60
	1,5	2	250	62
	2	2	250	66
	2,5	2	250	68
A-6 Agneau moyenne cuisson	0,6	2	220	15
	1	2	220	18
	1,5	2	220	20
A-7 Quiche et Tarte	0,8	2	220	15
	1,2	2	220	20
	1,5	2	220	25
A-8 Poisson épais	0,6	2	220	26
	1	2	220	30
	1,5	2	220	33
A-9 Gratin	0,8	2	240	22
	1,2	2	240	27
	1,5	2	240	31

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer le four, débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.
2. Lavez tous les accessoires avec de l'eau chaude et savonneuse, y compris la grille et la lèche-frite.
3. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses à récurer et de substance chimique car cela pourrait causer des dommages sur les revêtements.
4. Utilisez un chiffon mouillé pour nettoyer l'intérieur du four.
5. Utilisez un chiffon humidifié d'une solution de détergent ou de savon et d'eau et essoré pour nettoyer la porte du four.
6. N'immergez jamais le four dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Nous nous excusons d'avance pour les désagréments causés par les quelques erreurs mineures que vous pourriez rencontrer, généralement dues à un décalage entre la mise à jour du manuel et les constantes améliorations que nous apportons à nos produits.

Electricals HU1 3AU 10-11-10