



Instruction Book

ESO46DIGIT

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 - 11
French	12-24
Dutch	25-37
Spanish	38-50
Portuguese	51-63

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.



- **Caution: Hot Surface.**
- The surfaces are liable to get hot during use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 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.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not touch hot surface. Use the handle while moving the product.
- 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.

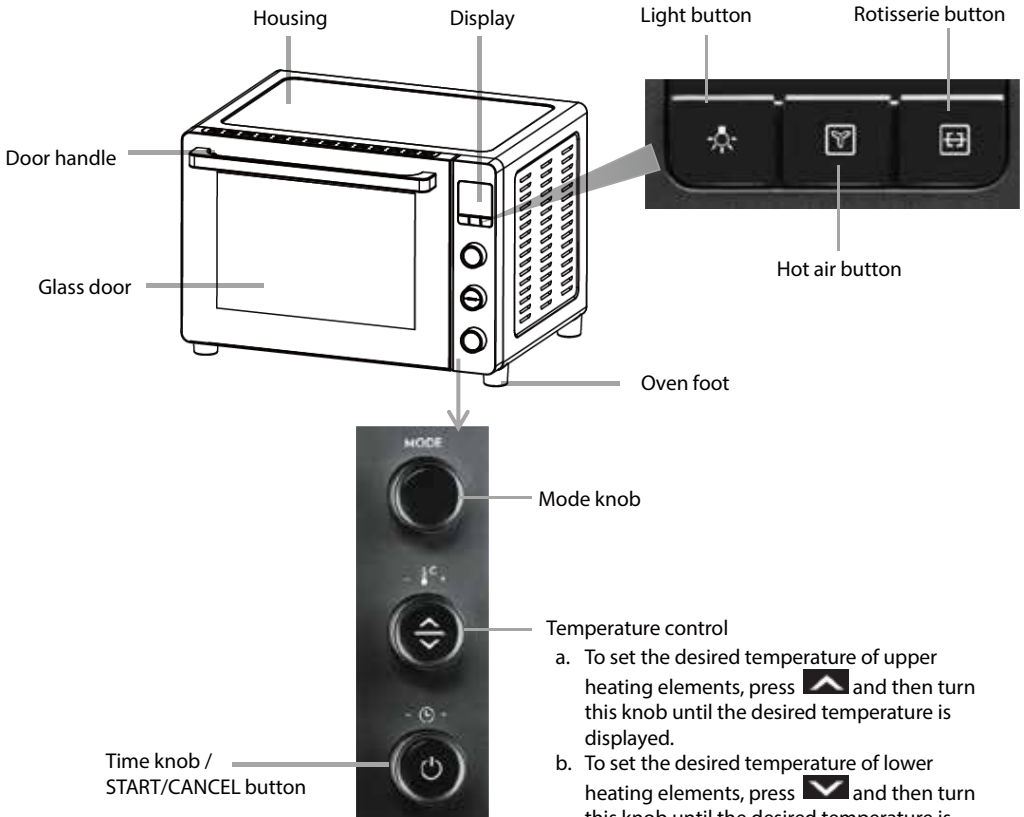
Safety Precautions

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug 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 not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- When operating the oven, keep at least 10 cm of free space on both and front sides of the oven to allow for adequate air circulation.
- Turn off and unplug the oven from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
- Over-sized foods or metal utensils must not be inserted in the oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtain, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Extreme cautions 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: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use outdoors.

EN

- Do not use the appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 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.

PRODUCT OVERVIEW



NOTE: The temperature difference between the upper and lower heating elements should not be more than 30°C.

Oven accessories



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.



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.



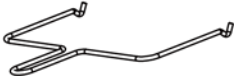
Crumb tray

Always keep the crumb tray at the very bottom of the oven while cooking to collect crumbs and drips during cooking.



Rotisserie fork

For roasting whole chicken or other kinds of meat.



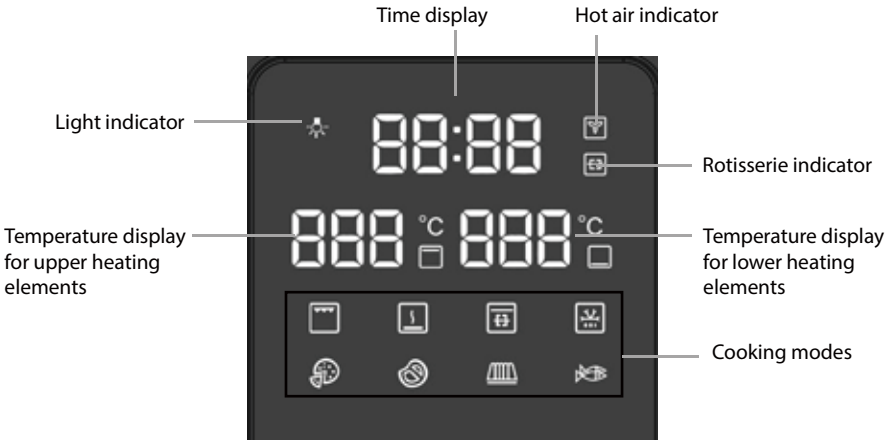
Rotisserie handle









Use this handle to remove the rotisserie fork out of the oven.

Weight capacity of accessories

Accessory	Weight limit
Wire rack	3,5 kg
Bake tray	3,5 kg
Rotisserie fork	2,0 kg

Display



Indicator light	Mode	Default Temperature	Temperature Range	Default Time
	Grill	180°C	150°C ~ 180°C	10 minutes
	Warm	80°C	50°C ~ 80°C	15 minutes
	Rotisserie	180°C	150°C ~ 180°C	60 minutes
	Defrost	65°C, fixed	/	60 minutes
	Pizza	200°C	70°C ~ 230°C	15 minutes
	Meat	210°C	150°C ~ 230°C	50 minutes
	Bake	180°C	70°C ~ 230°C	30 minutes
	Fish	200°C	150°C ~ 230°C	25 minutes

NOTE : Please adjust the cooking time based on the type of food to be cooked as well as the food weight or size.

BEFORE FIRST USE

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

- Read all instructions in the manual.
- Make sure the oven is unplugged.
- Wash all accessories in warm soapy water. Thoroughly dry all accessories.
- Plug the oven in the mains socket and then you are ready to use the oven.
- Before cooking food, it recommends that you run the oven at the highest temperature (230°C) for 15 minutes to allow the manufacturer's protective coating of oil to burn off.
- Wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge after this burning-off cycle. Dry with paper towels and make sure the oven is dry before using.

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.

OPERATION


- Place the oven on a clean, flat and heat resistant surface.
 - Ensure that the oven is used in an area with good air circulation.
 - NOTE:** Always place the crumb tray at the bottom of the oven when cooking for easy cleanup.
- Plug in the oven.
- Select the oven accessory for your recipe. Place the food to be cooked on the accessory.
- Place the accessory with food into the appropriate shelf position in the oven and close the door.
- Select a preset cooking mode.

Turn the MODE knob to select the desired cooking mode.
The corresponding indicator light will flash.




- Set the temperature.
Your oven has a separate temperature control for upper and lower heating elements. The temperature tolerance between upper and lower heating elements is 30°C.



Press  to set the temperature for upper heating elements. Turn the knob until the desired temperature is displayed.





Press  to set the temperature for lower heating elements. Turn the knob until the desired temperature is displayed.



- Set the time.
Turn the knob to increase or decrease the cooking time.
The maximum cooking time is 120 minutes (2:00).



- Start cooking.



Press  to start cooking cycle. To cancel cooking, press  again.

Your oven will preheat for 5 minutes and the time starts to count down, indicating that the oven starts to run.

- When the cooking process is complete and the cooking time has elapsed, your oven will beep and "00:00" will flash on the time display.



You can also press and hold  for a while to turn off the oven.

Using the grill function

1. Place the food to be cooked on the wire rack or bake tray.
2. Insert the rack or tray into the upper position of the oven. Close the door.
3. Turn the MODE knob until the indicator light  is displayed.
 - The default temperature and time will be displayed.
4. You can set the desired temperature and cooking time using the temperature control and time knob.
5. Press  to start cooking.
6. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
7. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.

Using the warm function

Use this function for keeping food warm.

1. Place the food on the wire rack or bake tray.
2. Insert the rack or tray into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the MODE knob until the indicator light  is displayed.
 - The default temperature and time will be displayed.
4. You can set the desired temperature and cooking time using the temperature control and time knob.
5. Press  to start the warming process.
6. When the warming process is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
7. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are hot.

Using the rotisserie function



1. Place the bake tray in the lowest position of the oven.
 - This will catch food drippings from the rotisserie fork during cooking.
2. Secure the whole chicken with its weight centered on the forks and tighten the screws.
 - Insert the first thumbscrew onto the rotisserie shaft by pointing inward. Secure the first rotisserie fork with thumbscrew provided.
 - Place the rotisserie shaft across the center of the food that you are going to cook. Make sure the food is at the center before inserting the second fork onto the rotisserie shaft. Secure the second fork with the thumbscrew.
3. Place the rotisserie fork with the whole chicken in the oven. Close the door.





Insert the pointed end of the rotisserie fork into the rotisserie socket on the inner right side of the oven.





Place the rotisserie fork onto the support of the inner left side of the oven to allow the square end of the rotisserie fork fit into the notch of the support.

4. Turn the MODE knob until the indicator light  is displayed.
 - The default temperature and time will be displayed.
5. You can set the desired temperature and cooking time using the temperature control and time knob.
6. Press  to start cooking.
7. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
8. Open the door and check the internal temperature of the food to ensure that it has cooked properly.
9. Remove the rotisserie fork with the rotisserie handle.
 - Hold the rotisserie handle in one hand and support it with the other.
 - Place the hooks on the handle underneath the rotisserie fork.
 - First, lift the left side of the rotisserie fork out of the support, pulling slightly towards yourself.
 - Then, gently remove the right pointed side of the rotisserie fork from the rotisserie socket and remove the food on the fork out of the oven.


Using the defrost function


1. Place the food to be defrosted on the bake tray.
2. Insert the bake tray into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the MODE knob until the indicator light  is displayed.
 - The default defrosting temperature is 65°C and cannot be adjusted.
 - The default defrosting time is 60 minutes and cannot be adjusted.
4. Press  to start defrosting.
5. When the defrosting is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
6. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are hot.

Using the pizza function



1. Place the pizza to be cooked on the wire rack.
2. Insert the wire rack into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the MODE knob until the indicator light  is displayed.
 - The default temperature and time will be displayed.
4. You can set the desired temperature and cooking time using the temperature control and time knob.
5. Press  to start cooking.
6. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
7. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.

Using the meat function



1. Place the food to be cooked on the wire rack or bake tray.
2. Insert the rack or tray into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the MODE knob until the indicator light  is displayed.
 - The default temperature and time will be displayed.
4. You can set the desired temperature and cooking time using the temperature control and time knob.

5. Press  to start cooking.
6. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
7. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.

Using the bake function





1. Place the food to be cooked on the wire rack or bake tray.
2. Insert the rack or tray into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the MODE knob until the indicator light  is displayed.
 - The default temperature and time will be displayed.
4. You can set the desired temperature and cooking time using the temperature control and time knob.
5. Press  to start cooking.
6. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
7. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.

Using the fish function



1. Place the food to be cooked on the wire rack or bake tray.
2. Insert the rack or pan into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the MODE knob until the indicator light  is displayed.
 - The default temperature and time will be displayed.
4. You can set the desired temperature and cooking time using the temperature control and time knob.
5. Press  to start cooking.
6. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
7. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.


Using the hot air function

You can use this function for cooking a variety of toast, steaks, and bread.


1. Place the food to be cooked on the wire rack or bake tray.
 2. Insert the rack or tray into the middle position of the oven. Close the door.
 3. Select a preset mode and set desired temperature and time.
 4. Press  to activate this function and the hot air indicator  will be displayed.
 5. Press  to start cooking.
 6. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
 7. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.
- To deactivate this function, press  again. The hot air indicator will disappear from the display.

Rotisserie button

You can press  to use the rotation function. When the function is activated, the indicator  will be displayed.


Set the desired temperature and time and then press  to start cooking.

NOTE: When selecting the preset mode , this function is activated by default.

To deactivate this function, press  again. The rotisserie indicator will disappear from the display.

Interior light

Your oven has an interior light and it will automatically turn on when plugging in the oven. This facilitates easy viewing of the inside of your oven.

You can press  to turn on or off the interior light.

CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off and unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.

Do not immerse the appliance in water.

After each use, 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.

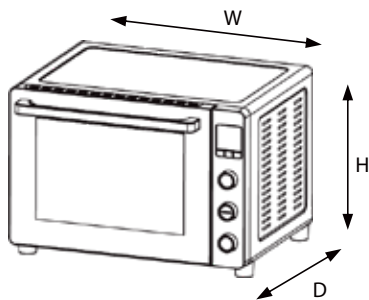
Correct food hygiene practices should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

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
1800W



Dimensions (outer dimensions)	(H) 379 x (W) 540 x (D) 459 mm
Dimensions (cavity / inner dimensions)	(H) 305 x (W) 373 x (D) 400 mm
Weight (approx.)	12.0kg

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.

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.

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 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.



- Attention, surface très chaude
- 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.
- 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

FR

ENTRETIEN" en page22~23.

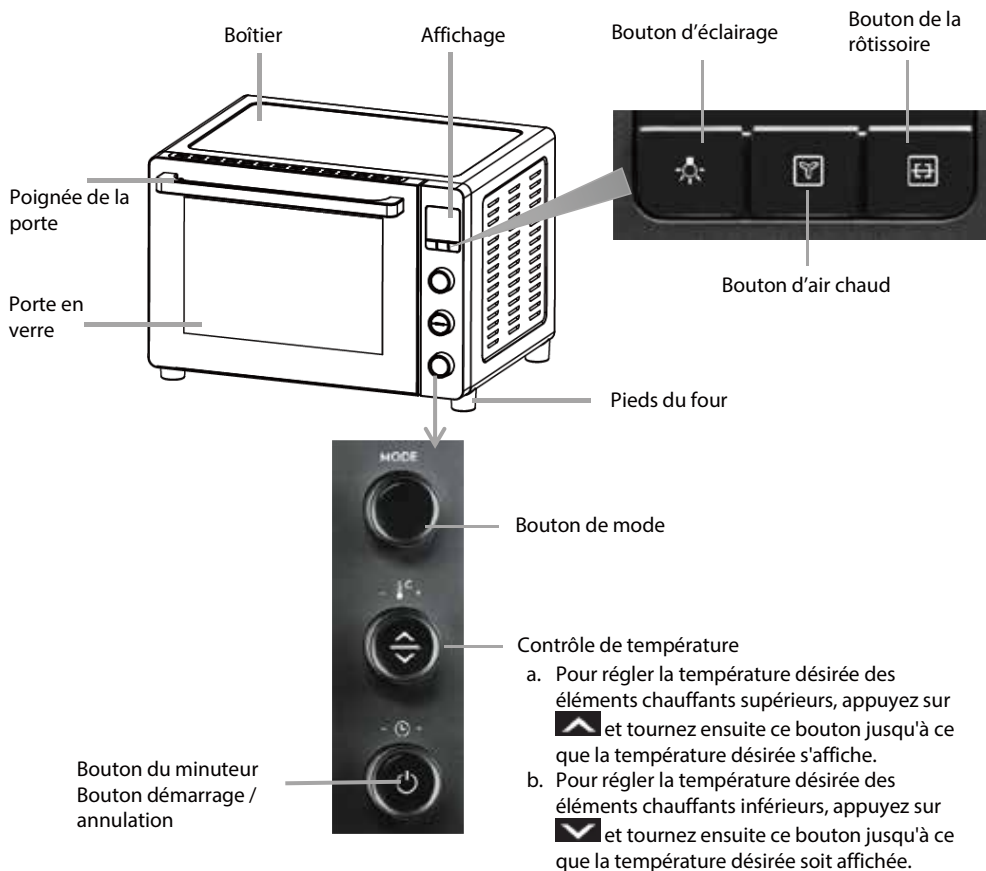
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.
- 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.



Précautions de sécurité

- Pour vous prémunir contre un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre partie du four dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace libre d'au moins 10 cm sur les côtés avant et arrière du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- Ne couvrez pas le plateau de récupération ou toute autre partie du four avec une feuille d'aluminium. Cela risquerait de provoquer une surchauffe du four.
- Les aliments surdimensionnés et les ustensiles métalliques ne doivent pas être mis au four, car ils peuvent engendrer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Un incendie peut se produire si le four est recouvert ou s'il est mis en contact avec un matériau inflammable quand il est en marche, par exemple des rideaux, des tentures, des murs ou des objets similaires. Ne placez aucun objet sur l'appareil quand il est en marche.
- Faites très attention quand vous utilisez des récipients de cuisson qui ne sont ni en métal ni en verre.

- Assurez-vous que rien ne touche les éléments supérieurs ou inférieurs du four.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- N'entrez pas de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 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. Ce verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant à la cassure. Le verre trempé peut tout de même se briser sur les bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'entailler les bords.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- D'extrêmes précautions doivent être prises lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide bouillant.
- 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.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- a. Pour régler la température désirée des éléments chauffants supérieurs, appuyez sur  et tournez ensuite ce bouton jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.
- b. Pour régler la température désirée des éléments chauffants inférieurs, appuyez sur  et tournez ensuite ce bouton jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.

REMARQUE : La différence de température entre les éléments chauffants supérieurs et inférieurs ne doit pas dépasser 30 °C.

Accessoires du four



Grille métallique

Pour le grillage, 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 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.



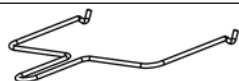
Plateau ramasse-miettes

Gardez toujours le plateau ramasse-miettes tout en bas du four pendant la cuisson pour recueillir les miettes et les gouttes pendant la cuisson.



Tournebroche

Pour rôtir un poulet entier ou d'autres types de viande.



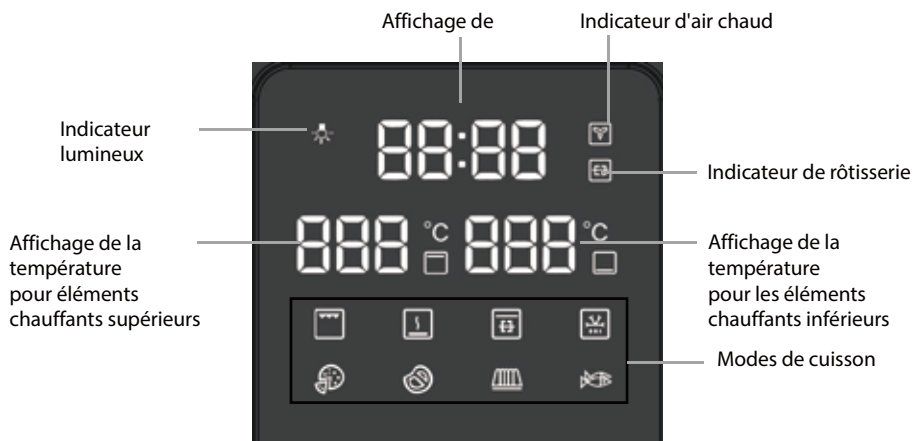
Poignée de la rôtissoire









Utilisez cette poignée pour sortir le tournebroche du four.

Capacité de poids des accessoires

Accessoire	Limite de poids
Grille métallique	3,5 kg
Plateau de cuisson	3,5 kg
Tournebroche	2,0 kg

Affichage



Indicateur lumineux	Mode	Température par défaut	Température Gamme	Durée par défaut
	Gril	180°C	150°C ~ 180°C	10 minutes
	Chaud	80°C	50°C ~ 80°C	15 minutes
	Rôtisserie	180°C	150°C ~ 180°C	60 minutes
	Dégivrage	65°C, fixé	/	60 minutes
	Pizza	200°C	70°C ~ 230°C	15 minutes
	Viande	210°C	150°C ~ 230°C	50 minutes
	Cuisson	180°C	70°C ~ 230°C	30 minutes
	Poisson	200°C	150°C ~ 230°C	25 minutes

REMARQUE : Veuillez ajuster le temps de cuisson en fonction du type d'aliment à cuire ainsi que du poids ou de la taille de l'aliment.

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.
- Lavez tous les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement tous les accessoires.
- Branchez le four dans la prise secteur et le four est prêt à être utilisé.
- Avant de faire cuire des aliments, il est recommandé de faire fonctionner le four à la température la plus élevée (230°C) pendant 15 minutes pour permettre à la couche protectrice d'huile du fabricant de brûler.
- Après ce cycle de combustion, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez-le avec des serviettes en papier et assurez-vous que le four est sec avant de l'utiliser.

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.

FONCTIONNEMENT

- 1 Placez le four sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur.
 - Veillez à ce que le four soit utilisé dans un endroit où l'air circule bien.
 - **REMARQUE :** Placez toujours le plateau ramasse-miettes au bas du four lors de la cuisson pour faciliter le nettoyage.
- 2 Branchez le four.
- 3 Sélectionnez l'accessoire de four correspondant à votre recette. Placez les aliments à cuire sur l'accessoire.
- 4 Placez l'accessoire avec les aliments dans la position appropriée dans le four et fermez la porte.

5 Sélectionnez un mode de cuisson pré-réglé.

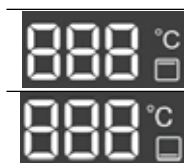
Tournez le bouton MODE pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.


L'indicateur lumineux correspondant clignote.




6 Réglez la température.

Votre four dispose d'un contrôle de température séparé pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs. La tolérance de température entre les éléments chauffants supérieurs et inférieurs est de 30 °C.



Appuyez sur  pour régler la température des éléments chauffants supérieurs. Tournez le bouton jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.



Appuyez sur  pour régler la température des éléments chauffants inférieurs. Tournez le bouton jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.




7 Réglez l'heure.

Tournez le bouton pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum est de 120 minutes (2:00).




8 Démarrez la cuisson.

Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson. Pour annuler la cuisson, appuyez à nouveau sur





Le four préchauffe pendant 5 minutes et le compte à rebours démarre, indiquant que le four commence à fonctionner.

9 Lorsque le processus de cuisson est terminé et que le temps de cuisson s'est écoulé, votre four émet un bip sonore et « 00:00 » clignote sur l'affichage de l'heure.

Vous pouvez également appuyer sur  et le maintenir enfoncé pendant un moment pour éteindre le four.



Utilisation de la fonction grill

- Placez les aliments à cuire sur la grille ou sur la plaque de cuisson.
- Insérez la grille / la plaque de cuisson dans la position supérieure du four. Fermez la porte.
- Tournez le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur  s'affiche.
 - La température et l'heure par défaut s'affichent.
- Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaitées à l'aide du bouton de réglage de la température et de l'heure.

5. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.
6. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche « 00:00 ».
7. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.

Utilisation de la fonction de maintien au chaud

Utilisez cette fonction pour garder au chaud des aliments.

1. Placez les aliments sur le plateau ou la grille de cuisson.
2. Insérez la grille / la plaque de cuisson dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur  s'affiche.
 - La température et l'heure par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaitées à l'aide du bouton de réglage de la température et de l'heure.
5. Appuyez sur  pour lancer le processus de réchauffement.
6. Lorsque la durée du maintien au chaud est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche « 00:00 ».
7. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.

Utilisation de la fonction rôtisserie



1. Placez le plateau de cuisson dans la position la plus basse du four.
 - Cela permettra de recueillir les débordements d'aliments du tournebroche pendant la cuisson.
2. Fixez le poulet entier en centrant son poids sur les fourches et serrez les vis.
 - Insérez la première vis à oreilles sur l'arbre de la rôtissoire en la pointant vers l'intérieur. Fixez la première tournebroche avec la vis à oreilles fournie.
 - Placez l'arbre de la rôtissoire au centre de l'aliment que vous allez cuire. Assurez-vous que l'aliment est au centre avant d'insérer la deuxième fourche sur l'arbre de la rôtissoire. Fixez la deuxième fourche à l'aide de la vis à oreilles.
3. Placez le tournebroche avec le poulet entier dans le four. Fermez la porte.





Insérez l'extrémité pointue du tournebroche dans la douille d'entraînement située sur le côté intérieur droit du four.





Placez le tournebroche sur le support du côté intérieur gauche du four pour que l'extrémité carrée du tournebroche s'insère dans l'encoche du support.

4. Tournez le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur  s'affiche.
 - La température et l'heure par défaut s'affichent.
5. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaitées à l'aide du bouton de réglage de la température et de l'heure.
6. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.
7. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche « 00:00 ».
8. Ouvrez la porte et vérifiez la température interne des aliments pour vous assurer qu'il ont bien cuit.
9. Retirez le tournebroche avec la poignée de retrait du tournebroche.
 - Tenez la poignée de retrait du tournebroche d'une main et soutenez-la de l'autre.
 - Placez les crochets de la poignée sous le tournebroche.
 - Tout d'abord, soulevez le côté gauche du tournebroche hors du support, en tirant légèrement vers vous-même.
 - Ensuite, retirez délicatement le côté droit du tournebroche de la douille et retirez les aliments sur le tournebroche hors du four.



Utilisation de la fonction de décongélation

1. Placez les aliments à décongeler sur la plaque de cuisson.
2. Insérez la plaque de cuisson dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur  s'affiche.
 - La température de décongélation par défaut est de 65 °C et ne peut être réglée.
 - La durée de décongélation par défaut est de 60 minutes et ne peut pas être modifiée.
4. Appuyez sur  pour lancer la décongélation.
5. Lorsque la durée de dégivrage est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche « 00:00 ».
6. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.



Utilisation de la fonction pizza

1. Placez la pizza à cuire sur la grille.
2. Insérez la grille en position médiane dans le four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur  s'affiche.
 - La température et l'heure par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaitées à l'aide du bouton de réglage de la température et de l'heure.
5. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.
6. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche « 00:00 ».
7. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.



Utilisation de la fonction viande

1. Placez les aliments à cuire sur la grille ou sur la plaque de cuisson.
2. Insérez la grille / la plaque de cuisson dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur  s'affiche.
 - La température et l'heure par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaitées à l'aide du bouton de réglage de la température et de l'heure.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
6. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche « 00:00 ».
7. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.

Utilisation de la fonction de cuisson



1. Placez les aliments à cuire sur la grille ou sur la plaque de cuisson.
2. Insérez la grille / la plaque de cuisson dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur  s'affiche.
 - La température et l'heure par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaitées à l'aide du bouton de réglage de la température et de l'heure.
5. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.
6. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche « 00:00 ».
7. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.


Utilisation de la fonction poisson


1. Placez les aliments à cuire sur la grille ou sur la plaque de cuisson.
2. Insérez la grille / la plaque de cuisson en position médiane dans le four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur  s'affiche.
 - La température et l'heure par défaut s'affichent.
4. Vous pouvez régler la température et la durée de cuisson souhaitées à l'aide du bouton de réglage de la température et de l'heure.
5. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.
6. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche « 00:00 ».
7. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.

Utilisation de la fonction air chaud



Vous pouvez utiliser cette fonction pour cuire une variété de toasts, de steaks et de pain.


1. Placez les aliments à cuire sur la grille ou sur la plaque de cuisson.
2. Insérez la grille / la plaque de cuisson dans la position centrale du four. Fermez la porte.
3. Sélectionnez un mode prédéfini et réglez la température et l'heure souhaitées.
4. Appuyez sur  pour activer cette fonction et l'indicateur d'air chaud  s'affiche.


5. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.
6. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche « 00:00 ».
7. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.


Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur . L'indicateur d'air chaud disparaît de l'affichage.

Bouton de rôtisserie

Vous pouvez appuyer sur  pour utiliser la fonction de rotation. Lorsque la fonction est activée, l'indicateur  s'affiche.


Réglez la température et la durée souhaitées, puis appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous sélectionnez le mode prédéfini , cette fonction est activée par défaut.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur . L'indicateur de rôtisserie disparaîtra de l'affichage.

Éclairage intérieur

Votre four est équipé d'un éclairage intérieur qui s'allume automatiquement lorsque vous le branchez. Cela permet de visualiser facilement l'intérieur du four.

Vous pouvez appuyer sur  pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Après chaque utilisation, 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

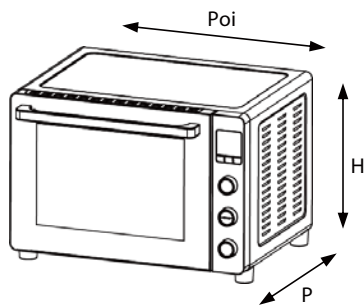
moment pour éviter les risques d'intoxication alimentaire ou de contamination croisée.

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 :220-240V~ 50-60Hz
1800W



Dimensions (extérieur)	(H) 379 x (L) 540 x (P) 459 mm
Dimensions (cavité / intérieur)	(H) 305 x (L) 373 x (P) 400 mm
Poids (approx.)	12.0kg

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.

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)



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 27/07/2022

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.



- **Opgelet: Heet oppervlak.**
- De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Dit 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.
- Voor de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 35~36 van de gebruiksaanwijzing.
- De deur of de buitenkant van het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.

- Hete oppervlakken niet aanraken! Gebruik het handvat om het product te verplaatsen.
- Plaats het apparaat niet in of in de buurt van gaskachels of elektrische kachels of een oven of mini-oven.
- De achterkant van het apparaat dient tegen een muur te worden geplaatst.

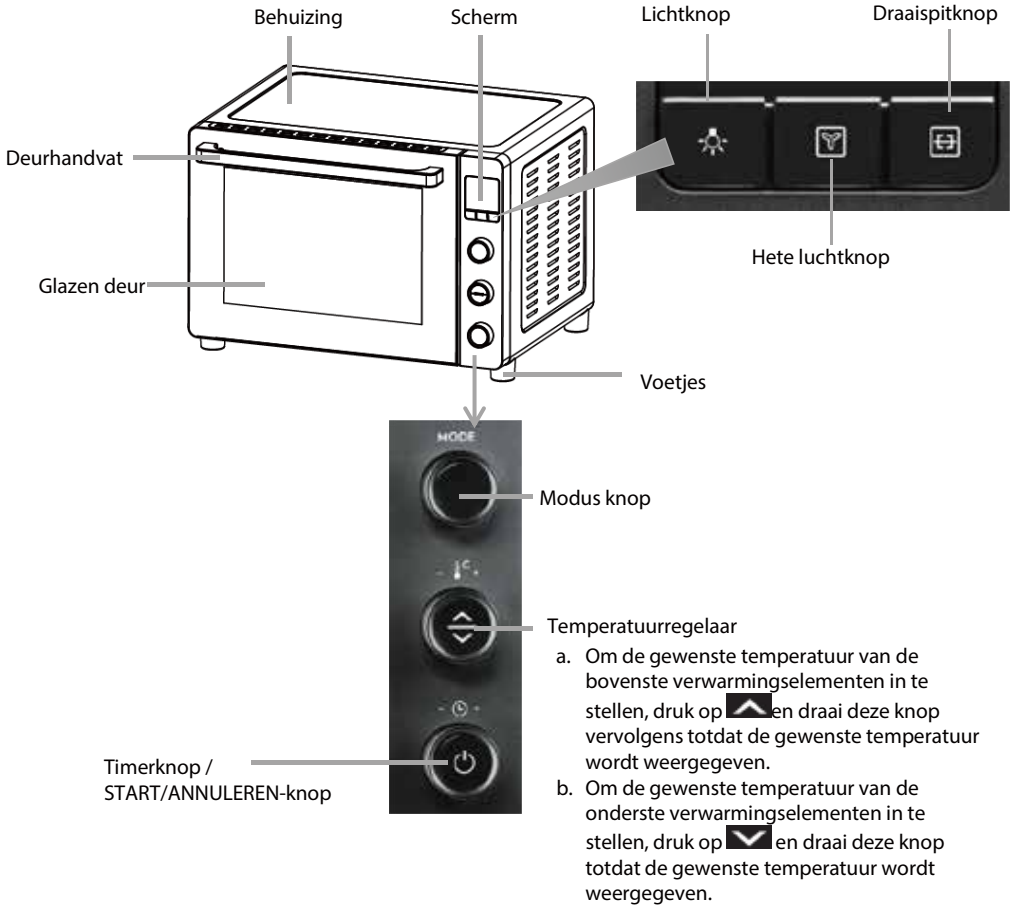
Veiligheidsmaatregelen

- Dompel geen enkel onderdeel van de oven of het snoer in water of een andere vloeistof om risico op elektrische schokken te vermijden.
- Laat het snoer niet hangen over de rand van de tafel of aanrecht en zorg dat het geen hete oppervlakken aanraakt.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant en kan letsel of gevaar veroorzaken.
- Als u de oven gebruikt, houd minstens 10 cm vrije ruimte langs de zijkant en voorkant van de oven om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voor het schoonmaken. Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het apparaat te reinigen.
- Dek de kruimellade of een deel van de oven niet af met aluminiumfolie. Hierdoor kan de oven oververhit raken.
- Plaats geen bovenmaats voedsel of metalen keukengerei in de oven omdat dit een risico op brand of elektrische schok veroorzaakt.
- Er kan brand ontstaan als de oven tijdens het gebruik wordt bedekt of ontvlambaar materiaal aanraakt zoals gordijnen, stoffen, wanden en dergelijke. Leg geen voorwerpen op het apparaat als het 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 papier, karton, plastic en dergelijke.
- Plaats alleen accessoires in deze oven die door de fabrikant zijn aanbevolen wanneer niet in gebruik.

NL

- Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten als u voorwerpen in de oven plaatst of eruit haalt.
- Dit apparaat heeft een ovendeur van gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Gehard glas kan nog steeds breken aan de randen. Vermijd krassen op het deuropervlak of kerven op de randen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het is bestemd.
- Wees zeer voorzichtig als u een apparaat met hete olie of een andere hete vloeistof verplaatst.
- 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.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



OPMERKING: Het temperatuurverschil tussen de bovenste en onderste verwarmingselementen mag niet meer dan 30°C bedragen.

Ovenaccessoires



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.



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.



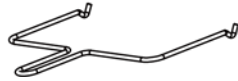
Kruimellade

Houd de kruimellade tijdens het bakproces altijd op de bodem van de oven om kruimels en druppels tijdens het bakproces op te vangen.



Draaispitvork

Voor het roosteren van een hele kip of ander soort vlees.



Greep voor het draaispit









Gebruik deze greep om de draaispitvork uit de oven te halen.

Gewichtscapaciteit van accessoires

Accessoire	Gewichtslimiet
Rooster	3,5 kg
Bakplaat	3,5 kg
Draaispitvork	2,0 kg

Scherm



Controlelampje	Modus	Standaard temperatuur	Temperatuur Bereik	Standaard tijd
	Grill	180°C	150°C ~ 180°C	10 minuten
	Warm	80°C	50°C ~ 80°C	15 minuten
	Draaispit	180°C	150°C ~ 180°C	60 minuten
	Ontdooien	65°C, vast	/	60 minuten
	Pizza	200°C	70°C ~ 230°C	15 minuten
	Vlees	210°C	150°C ~ 230°C	50 minuten
	Bakken	180°C	70°C ~ 230°C	30 minuten
	Vis	200°C	150°C ~ 230°C	25 minuten

OPMERKING: Pas de baktijd aan op basis van het soort voedsel dat u wilt bereiden en het gewicht of de grootte van het voedsel.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

- Lees alle instructies in de handleiding.
- Verzekert u ervan dat de stekker niet langer in het stopcontact zit.
- Was alle accessoires in een warm sopje. Droog alle accessoires goed af.
- Steek de stekker van de oven in het stopcontact en de oven kan worden gebruikt.
- Voordat u voedsel gaat bereiden, wordt het aanbevolen de oven gedurende 15 minuten op de hoogste temperatuur (230°C) te laten werken, zodat de beschermende olielaag van de fabrikant kan wegbranden.
- Veeg de binnenkant van de oven na deze wegbrandcyclus schoon met een vochtige doek of spons. Veeg droog met keukenpapier en zorg ervoor dat de oven droog is voor 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.

WERKING

- 1 Plaats de oven op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak.
 - Zorg ervoor dat de oven wordt gebruikt in een ruimte met een goede luchtcirculatie.
 - **OPMERKING:** Plaats de kruimellade voor het bakken altijd op de bodem van de oven, zodat u deze eenvoudig kunt schoonmaken.
- 2 Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
- 3 Selecteer het geschikte ovenaccessoire voor uw recept. Plaats het voedsel dat u wilt bakken op het accessoire.
- 4 Schuif het accessoire met het voedsel op de gepaste hoogte in de oven en sluit de deur.
- 5 Selecteer een vooraf ingestelde bakmodus.


Draai aan de MODUS-knop om de gewenste bakmodus te selecteren. Het overeenkomstig controlelampje knippert.




6 Stel de temperatuur in.

Je oven heeft een aparte temperatuurregeling voor boven- en onderwarmte elementen. De temperatuurtolerantie tussen bovenste en onderste verwarmingselementen is 30°C.



Druk op  om de temperatuur voor de bovenste verwarmingselementen in te stellen. Draai aan de knop totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.

Druk op  om de temperatuur voor de onderste verwarmingselementen in te stellen. Draai aan de knop totdat de gewenste temperatuur wordt weergegeven.





7 De tijd instellen.


Draai de knop om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De maximale kooktijd is 120 minuten (2:00).





8 Start het bakproces.

Druk op  om het bakproces te starten. Om het bakproces te annuleren, druk opnieuw op . Uw oven zal 5 minuten voorverwarmen en de tijd begint af te tellen om aan te geven dat de oven in werking is.

9 Wanneer het bakproces is voltooid en de kooktijd is verstreken, piept uw oven en knippert "00:00" op het tijdscherm.

U kunt  tevens even ingedrukt houden om de oven uit te schakelen.




De grillfunctie gebruiken

1. Plaats het voedsel dat u wilt bereiden op het rooster of de bakplaat.
2. Schuif het rooster of de bakplaat in de bovenste positie van de oven. Sluit de deur.
3. Draai de MODUS-knop totdat het controlelampje  verschijnt.
 - De standaard temperatuur en tijd worden weergegeven.
4. Gebruik de temperatuurregelaar en de timerknop om de gewenste temperatuur en baktijd in te stellen.
5. Druk op  om het bakproces te starten.
6. Aan het einde van het bakproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.

- Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer heet.

De warmhoudfunctie gebruiken

Gebruik deze functie voor het warmhouden van uw voedsel.

- Plaats het voedsel op het rooster of de bakplaat.
- Schuif het rooster of de bakplaat in de middelste positie van de oven. Sluit de deur.
 
- Draai de MODUS-knop totdat het controlelampje  verschijnt.
 - De standaard temperatuur en tijd worden weergegeven.
- Gebruik de temperatuurregelaar en de timerknop om de gewenste temperatuur en baktijd in te stellen.
- Druk op  om het opwarmproces te starten.
- Wanneer de ingestelde warmhoudtijd is verstreken, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00” weer.
- Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn heet.

De draaispitsfunctie gebruiken



- Breng de bakplaat in de laagste positie van de oven aan.
 - Het sap of vet dat tijdens het bakproces van de draaispitsvork druppelt wordt door de bakplaat opgevangen.
- Zet de hele kip met zijn gewicht in het midden op de vorken vast en draai de schroeven stevig aan.
 - Breng de eerste duimschroef op de draaispitsstang aan door deze naar binnen te richten. Zet de eerste draaispitsvork vast met de meegeleverde duimschroef.
 - Plaats de draaispitsstang over het midden van het voedsel dat u wilt bakken. Zorg ervoor dat het voedsel zich in het midden bevindt voordat u de tweede vork op de draaispitsstang aanbrengt. Zet de tweede vork vast met de duimschroef.
- Plaats de draaispitsvork met de hele kip in de oven. Sluit de deur.





Steek het puntig uiteinde van de draaispitsvork in de aandrijving aan de rechterkant van de oven.





Plaats de draaispitsvork op de steun aan de binnenkant van de linkerzijde van de oven zodat het vierkante uiteinde van de draaispitsvork in de inkeping van de steun past.

4. Draai de MODUS-knop totdat het controlelampje  verschijnt.
 - De standaard temperatuur en tijd worden weergegeven.
5. Gebruik de temperatuurregelaar en de timerknop om de gewenste temperatuur en baktijd in te stellen.
6. Druk op  om het bakproces te starten.
7. Aan het einde van het bakproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
8. Open de deur en controleer de interne temperatuur van het voedsel om na te gaan of het gaar is.
9. Verwijder de draaispivork met behulp van de greep voor het draaispit.
 - Houd de greep voor het draaispit met één hand vast en ondersteun het met uw andere hand.
 - Plaats de haken op de handgreep onder de draaispivork.
 - Haal eerst de linkerkant van de draaispivork uit de steun door het lichtjes naar u toe te trekken.
 - Verwijder vervolgens voorzichtig de puntige rechterkant van de draaispivork uit de aandrijving en haal het voedsel op de vork uit de oven.

De ontdooifunctie gebruiken



1. Plaats het voedsel dat u wilt ontdooien op de bakplaat.
2. Schuif de bakplaat op de middelste positie in. Sluit de deur.
3. Draai de MODUS-knop totdat het controlelampje  verschijnt.
 - De standaard ontdooitemperatuur is 65°C en kan niet worden aangepast.
 - De standaard ontdooitijd is 60 minuten en kan niet worden aangepast.
4. Druk op  om het ontdooiproces te starten.
5. Wanneer het ontdooiproces is voltooid, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
6. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn heet.

De pizzafunctie gebruiken



1. Plaats de pizza die u wilt bereiden op het rooster.
2. Schuif het rooster op de middelste positie in. Sluit de deur.
3. Draai de MODUS-knop totdat het controlelampje  verschijnt.
 - De standaard temperatuur en tijd worden weergegeven.
4. Gebruik de temperatuurregelaar en de timerknop om de gewenste temperatuur en baktijd in te stellen.
5. Druk op  om het bakproces te starten.
6. Aan het einde van het bakproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
7. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer heet.

De vleesfunctie gebruiken



1. Plaats het voedsel dat u wilt bereiden op het rooster of de bakplaat.
2. Schuif het rooster of de bakplaat in de middelste positie van de oven. Sluit de deur.

3. Draai de MODUS-knop totdat het controlelampje  verschijnt.
 - De standaard temperatuur en tijd worden weergegeven.
4. Gebruik de temperatuurregelaar en de timerknop om de gewenste temperatuur en baktijd in te stellen.
5. Druk op  om het bakproces te starten.
6. Aan het einde van het bakproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
7. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer heet.

De bakfunctie gebruiken




1. Plaats het voedsel dat u wilt bereiden op het rooster of de bakplaat.
2. Schuif het rooster of de bakplaat in de middelste positie van de oven. Sluit de deur.
3. Draai de MODUS-knop totdat het controlelampje  verschijnt.
 - De standaard temperatuur en tijd worden weergegeven.
4. Gebruik de temperatuurregelaar en de timerknop om de gewenste temperatuur en baktijd in te stellen.
5. Druk op  om het bakproces te starten.
6. Aan het einde van het bakproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
7. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer heet.

De visfunctie gebruiken

1. Plaats het voedsel dat u wilt bereiden op het rooster of de bakplaat.
2. Schuif het rooster of de bakplaat in de middelste positie van de oven. Sluit de deur.
3. Draai de MODUS-knop totdat het controlelampje  verschijnt.
 - De standaard temperatuur en tijd worden weergegeven.
4. Gebruik de temperatuurregelaar en de timerknop om de gewenste temperatuur en baktijd in te stellen.
5. Druk op  om het bakproces te starten.
6. Aan het einde van het bakproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
7. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer heet.

De hete luchtfunctie gebruiken



U kunt deze functie gebruiken voor het bereiden van verschillende soorten toast, steaks en brood.

1. Plaats het voedsel dat u wilt bereiden op het rooster of de bakplaat.
2. Schuif het rooster of de bakplaat in de middelste positie van de oven. Sluit de deur.
3. Selecteer een vooraf ingestelde modus en stel de gewenste temperatuur en tijd in.
4. Druk op  om deze functie te activeren en het hete lucht-controlelampje  verschijnt.
5. Druk op  om het bakproces te starten.
6. Aan het einde van het bakproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.


7. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer heet.

Om deze functie te deactiveren, druk opnieuw op . Het hete lucht-controlelampje verdwijnt van het scherm.

Draaispitknop

U kunt op  drukken om de draaispitfunctie te gebruiken. Wanneer de functie is geactiveerd, verschijnt het controlelampje .

Stel de gewenste temperatuur en tijd in en druk vervolgens op  om het bakproces te starten.


OPMERKING: Bij het selecteren van de vooraf ingestelde modus  is deze functie standaard geactiveerd.

Om deze functie te deactiveren, druk opnieuw op . Het draaispit-controlelampje verdwijnt van het scherm.

Binnenverlichting

Uw oven heeft een binnenverlichting en gaat automatisch aan wanneer u de stekker in het stopcontact steekt.

Hierdoor kunt u eenvoudig de binnenkant van uw oven bekijken.

U kunt op  drukken om de binnenverlichting aan of uit te zetten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit, 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 elk 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 de onderdelen 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.

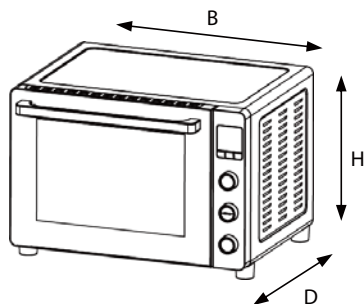
Voer de juiste praktijken voor voedingshygiëne op elke moment uit om een mogelijke voedselvergiftiging of kruisverontreiniging te vermijden.

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
1800W



Afmetingen (buitenafmetingen)	(H) 379 x (B) 540 x (D) 459 mm
Afmetingen (binnenruimte/ afmetingen)	(H) 305 x (B) 373 x (D) 400 mm
Gewicht (ong.)	12.0kg

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.

ELECTROLUX 27/07/2022

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS ADVERTENCIAS Y LAS INSTRUCCIONES 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 estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.



- Precaución: Superficie caliente.
- Las superficies del aparato tienden a calentarse durante el uso.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades 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 ello 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.
- La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos se encuentra en el apartado "Limpieza y mantenimiento" en la página 48~49 del manual.
- La puerta y la superficie externa pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el

ES

aparato está en funcionamiento.

- **ADVERTENCIA:** Si hubiera grietas en la superficie, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.
- No toque las superficies calientes. Utilice el asa para mover el producto.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni permita que entre en contacto con un horno o minihorno caliente.
- La superficie posterior del aparato deberá colocarse contra la pared.

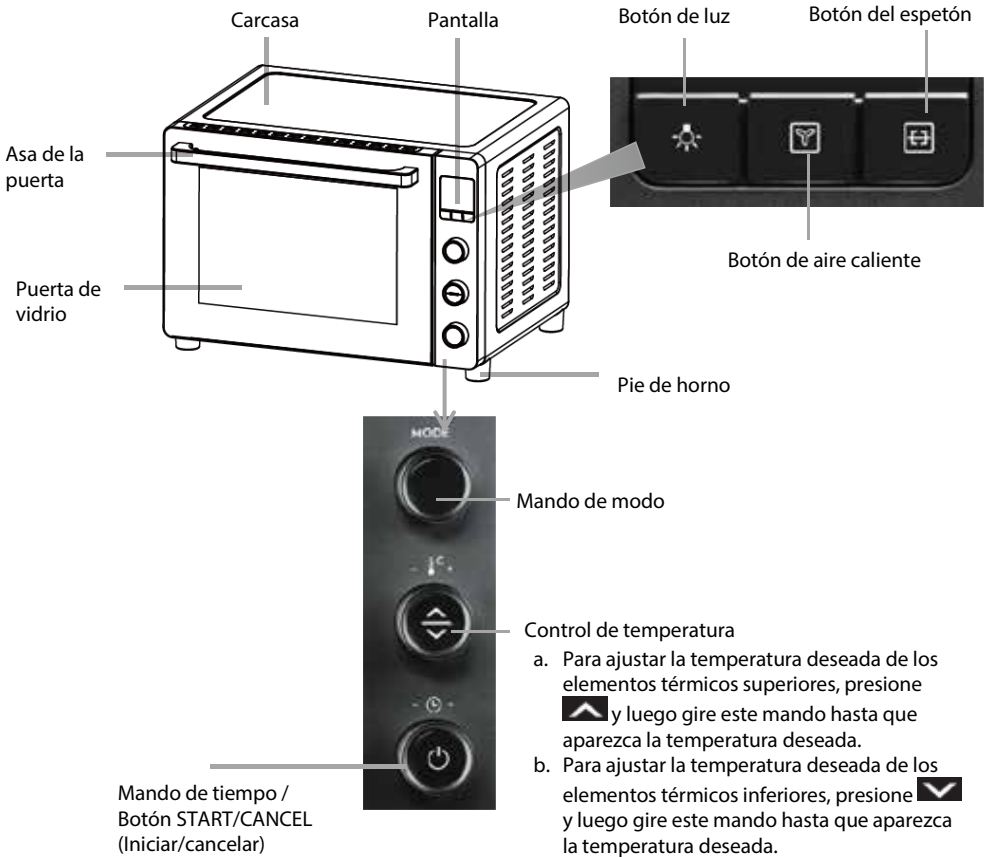
Precauciones de seguridad

- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni otras partes del horno 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 causar lesiones o dar lugar a situaciones de peligro.
- Cuando use el horno, deje un espacio mínimo de 10 cm en la parte frontal y los laterales del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
- Apague y desenchufe el horno de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas o antes de limpiarlo.
- No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto podría sobrecalentar del horno.
- No se deberán introducir en el horno utensilios de metal o alimentos de gran tamaño, dado que podrían causar incendios o descargas eléctricas.
- Se podría producir un incendio si el horno se cubre o entra en contacto con materiales inflamables, tales como cortinas, tapicerías, paredes o similares, cuando se encuentre en funcionamiento. No coloque objetos encima del aparato cuando esté funcionando.
- Tenga mucho cuidado cuando use 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 estos materiales dentro del horno: cartón, plástico, papel o

materiales similares.

- No guarde ningún material en este horno cuando no se esté utilizando, salvo los accesorios recomendados por el fabricante.
- 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. No obstante, los bordes del vidrio templado podrían aún romperse. Evite arañar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
- Se deberá vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No utilice en exteriores.
- No utilice el aparato para un uso distinto del previsto.
- Tenga mucho cuidado al mover el aparato cuando contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



NOTA: La diferencia de temperatura entre los elementos térmicos superiores e inferiores no deberá ser de más de 30 °C.

Accesorios del horno



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 de hornear. Coloque la bandeja de hornear debajo de la parrilla metálica.



Bandeja de hornear

Se puede usar para asar o tostar 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 con el espetón.



Bandeja recogemigas

Mantenga siempre la bandeja recogemigas en el fondo del horno mientras cocina para recoger las migas y los goteos durante el cocinado.



Horquilla del espetón

Para asar un pollo entero u otros tipos de carne.



Mango del espetón









Utilice este mango para extraer la horquilla del espetón del horno.

Capacidad de peso de los accesorios

Accesorio	Límite de peso
Parrilla	3,5 kg
Bandeja de hornear	3,5 kg
Horquilla del espetón	2,0 kg

Pantalla



Indicador luminoso	Modo	Temperatura predeterminada	Temperatura Rango	Tiempo predeterminado
	Grill	180 °C	150 °C ~ 180 °C	10 minutos
	Mantener caliente	80 °C	50 °C ~ 80 °C	15 minutos
	Espetón	180 °C	150 °C ~ 180 °C	60 minutos
	Descongelar	65 °C, fijos	/	60 minutos
	Pizza	200 °C	70 °C ~ 230 °C	15 minutos
	Carne	210 °C	150 °C ~ 230 °C	50 minutos
	Hornear	180 °C	70 °C ~ 230 °C	30 minutos
	Pescado	200 °C	150 °C ~ 230 °C	25 minutos

NOTA: Por favor, ajuste el tiempo de cocinado en función del tipo de alimento a cocinar, así como del peso o tamaño de los alimentos.

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 esté desenchufado.
- Lave todos los accesorios con agua jabonosa caliente. Seque bien todos los accesorios.
- Enchufe el horno en la toma de corriente y podrá empezar a usar el horno.
- Antes de cocinar los alimentos, se recomienda que haga funcionar el horno a la temperatura más alta (230 °C) durante 15 minutos para permitir que la capa protectora de aceite del fabricante se queme.
- Limpie el interior del horno con un paño o una esponja húmedos después de este ciclo de quemado. Seque con papel de cocina y asegúrese de que el horno esté seco antes de usarlo.

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 de los elementos térmicos. Esto es algo normal.

MODO DE EMPLEO

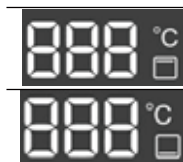
- 1 Coloque el horno sobre una superficie plana, limpia y resistente al calor.
 - Asegúrese de que el horno se utilice en un área con buena circulación de aire.
 - **NOTA:** Coloque siempre la bandeja recogemigas en la parte inferior del horno cuando cocine para una fácil limpieza.
- 2 Enchufe el horno.
- 3 Seleccione el accesorio de horno para su receta. Coloque la comida a cocinar en el accesorio.
- 4 Coloque el accesorio con alimentos en la posición de estante adecuada en el horno y cierre la puerta.
- 5 Seleccione un modo de cocinado preestablecido.


Gire el mando MODE para seleccionar el modo de cocinado deseado.
El indicador luminoso correspondiente parpadeará.




6 Ajuste la temperatura.

Su horno tiene un control de temperatura independiente para los elementos térmicos superiores e inferiores. La tolerancia de temperatura entre los elementos térmicos superiores e inferiores es de 30 °C.



Pulse  para ajustar la temperatura de los elementos térmicos superiores. Gire el mando hasta que se muestre la temperatura deseada.

Pulse  para ajustar la temperatura de los elementos térmicos inferiores. Gire el mando hasta que se muestre la temperatura deseada.





7 Ajuste el tiempo.

Gire el mando para aumentar o reducir el tiempo de cocinado.

El tiempo máximo de cocinado que puede establecerse es de 120 minutos (2:00).



8 Inicie el cocinado.



Pulse  para iniciar el ciclo de cocinado. Para cancelar el cocinado, presione  de nuevo.

Su horno se precalentará durante 5 minutos y el tiempo iniciará la cuenta atrás, lo que indica que el horno comienza a funcionar.

9 Cuando el proceso de cocinado esté completo y haya transcurrido el tiempo de cocinado, su horno emitirá un pitido y "00:00" parpadeará en la pantalla del tiempo.

También podrá presionar y mantener pulsado  durante unos instantes para apagar el horno.




Cómo usar la función de grill

1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o en la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o la bandeja en la posición superior del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando MODE hasta que se muestre el indicador luminoso .
 - Se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados.
4. Podrá configurar la temperatura y el tiempo de cocinado deseados utilizando el control de temperatura y el mando de tiempo.
5. Pulse  para iniciar el proceso de cocinado.
6. Una vez finalizado el cocinado, el horno pitará y la pantalla mostrará "00:00".

- Abra la puerta. Saque siempre la comida con guantes para horno, ya que esta y el horno estarán muy calientes.

Cómo usar la función de conservación del calor

Utilice esta función para mantener la comida caliente.

- Coloque la comida en la parrilla o en la bandeja de hornear.
- Inserte la parrilla o la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta. 
- Gire el mando MODE hasta que se muestre el indicador luminoso .
 - Se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados.
- Podrá configurar la temperatura y el tiempo de cocinado deseados utilizando el control de temperatura y el mando de tiempo.
- Presione  para iniciar el proceso de calentamiento.
- Una vez que termine de calentar, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
- Abra la puerta. Saque siempre la comida con guantes para horno, ya que esta y el horno estarán muy calientes.

Cómo usar la función de espetón


- Coloque la bandeja de hornear en la posición más baja del horno.
 - De esta manera se atraparán los jugos de la horquilla del espetón durante el cocinado.
- Fije el pollo entero con su peso centrado en las horquillas y apriete los tornillos.
 - Inserte el primer tornillo de mariposa en el eje del espetón apuntando hacia adentro. Fije la primera horquilla del espetón con el tornillo de mariposa suministrado.
 - Pase el eje del espetón por el centro del alimento que vaya a cocinar. Asegúrese de que el alimento esté en el centro antes de insertar la segunda horquilla en el eje del espetón. Fije la segunda horquilla con el tornillo de mariposa.
- Coloque la horquilla del espetón con el pollo entero en el horno. Cierre la puerta.




Inserte el extremo puntiagudo de la horquilla del espetón en el zócalo para el espetón del lado interior derecho del horno.





Coloque la horquilla del espetón sobre el soporte del lado interior izquierdo del horno para permitir que el extremo cuadrado de la horquilla del espetón encaje en la muesca del soporte.



- Gire el mando MODE hasta que se muestre el indicador luminoso .
 - Se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados.
- Podrá configurar la temperatura y el tiempo de cocinado deseados utilizando el control de temperatura y el mando de tiempo.

6. Pulse  para iniciar el proceso de cocinado.
7. Una vez finalizado el cocinado, el horno pitará y la pantalla mostrará "00:00".
8. Abra la puerta y compruebe la temperatura interna de la comida para asegurarse de que está bien cocinada.
9. Retire la horquilla del espetón con el mango del espetón.
 - Sujete el mango del espetón con una mano y aguántelo con la otra.
 - Coloque los ganchos del mango debajo de la horquilla del espetón.
 - Levante en primer lugar el lado izquierdo de la horquilla del espetón para sacarlo del soporte, tirando ligeramente hacia usted.
 - Luego, retire despacio el lado derecho puntiagudo de la horquilla del espetón del zócalo del espetón y extraiga el alimento de la horquilla del horno.


Cómo usar la función de descongelación


1. Coloque la comida a descongelar en la bandeja de hornear.
2. Introduzca la bandeja de hornear en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando MODE hasta que se muestre el indicador luminoso .
 - La temperatura de descongelación predeterminada es de 65 °C y no puede ajustarse.
 - El tiempo de descongelación predeterminado es de 60 minutos y no se puede ajustar.
4. Pulse  para iniciar el proceso de descongelación.
5. Una vez finalizada la descongelación, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
6. Abra la puerta. Saque siempre la comida con guantes para horno, ya que esta y el horno estarán muy calientes.

Cómo usar la función para pizza



1. Coloque la pizza a cocinar en la parrilla.
2. Introduzca la parrilla en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando MODE hasta que se muestre el indicador luminoso .
 - Se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados.
4. Podrá configurar la temperatura y el tiempo de cocinado deseados utilizando el control de temperatura y el mando de tiempo.
5. Pulse  para iniciar el proceso de cocinado.
6. Una vez finalizado el cocinado, el horno pitará y la pantalla mostrará "00:00".
7. Abra la puerta. Saque siempre la comida con guantes para horno, ya que esta y el horno estarán muy calientes.

Cómo usar la función para carne



1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o en la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando MODE hasta que se muestre el indicador luminoso .
 - Se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados.

4. Podrá configurar la temperatura y el tiempo de cocinado deseados utilizando el control de temperatura y el mando de tiempo.
5. Pulse  para iniciar el proceso de cocinado.
6. Una vez finalizado el cocinado, el horno pitará y la pantalla mostrará "00:00".
7. Abra la puerta. Saque siempre la comida con guantes para horno, ya que esta y el horno estarán muy calientes.

Cómo usar la función para hornear




1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o en la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando MODE hasta que se muestre el indicador luminoso .
 - Se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados.
4. Podrá configurar la temperatura y el tiempo de cocinado deseados utilizando el control de temperatura y el mando de tiempo.
5. Pulse  para iniciar el proceso de cocinado.
6. Una vez finalizado el cocinado, el horno pitará y la pantalla mostrará "00:00".
7. Abra la puerta. Saque siempre la comida con guantes para horno, ya que esta y el horno estarán muy calientes.

Cómo usar la función para pescado


1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o en la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o la fuente en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando MODE hasta que se muestre el indicador luminoso .
 - Se mostrarán la temperatura y el tiempo predeterminados.
4. Podrá configurar la temperatura y el tiempo de cocinado deseados utilizando el control de temperatura y el mando de tiempo.
5. Pulse  para iniciar el proceso de cocinado.
6. Una vez finalizado el cocinado, el horno pitará y la pantalla mostrará "00:00".
7. Abra la puerta. Saque siempre la comida con guantes para horno, ya que esta y el horno estarán muy calientes.

Cómo usar la función de aire caliente



Podrá usar esta función para cocinar una gran variedad de tostadas, filetes y pan.


1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o en la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o la bandeja en la posición central del horno. Cierre la puerta.
3. Seleccione un modo preestablecido y establezca la temperatura y el tiempo deseados.
4. Pulse  para activar esta función y se mostrará el indicador de aire caliente .
5. Pulse  para iniciar el proceso de cocinado.
6. Una vez finalizado el cocinado, el horno pitará y la pantalla mostrará "00:00".


7. Abra la puerta. Saque siempre la comida con guantes para horno, ya que esta y el horno estarán muy calientes.


Para desactivar esta función, pulse  de nuevo. El indicador de aire caliente desaparecerá de la pantalla.

Botón del espetón

Podrá pulsar  para usar la función de rotación. Cuando se active la función, se mostrará el indicador .


Ajuste la temperatura y el tiempo deseados y luego pulse  para iniciar el cocinado.

NOTA: Cuando se seleccione el modo preestablecido , esta función se activará de forma predeterminada.

Para desactivar esta función, pulse  de nuevo. El indicador de espetón desaparecerá de la pantalla.

Luz interior

Su horno tiene una luz interior y se encenderá automáticamente al enchufar el horno. Esto facilitará la visualización del interior de su horno.

Podrá pulsar  para encender o apagar la luz interior.

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 luego 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.

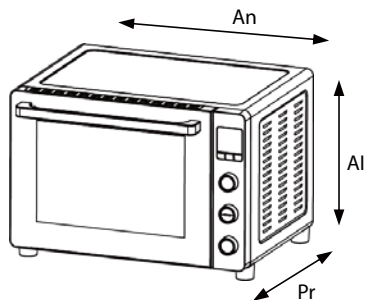
Siempre se deberá practicar una buena higiene al manipular alimentos para evitar intoxicaciones alimentarias o una contaminación cruzada de alimentos.

Seque bien todas las superficies antes de usar.

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

ESPECIFICACIONES

Datos nominales: 220-240V~ 50-60Hz
1800W



Dimensiones (medidas externas)	(Al) 379 x (An) 540 x (Pr) 459 mm
Dimensiones (medidas internas / cavidad)	(Al) 305 x (An) 373 x (Pr) 400 mm
Peso (aprox.)	12.0kg

ELIMINACIÓN



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.



Solo para España

ELECTROLUX 27/07/2022

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.



- Cuidado: Superfície quente.
- As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.
- 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.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção “Limpeza e manutenção” na página 62 do manual.
- A porta da superfície externa pode aquecer quando o aparelho estiver a funcionar.
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer

possibilidade de choques elétricos.

- Não toque nas superfícies quentes. Use a pega enquanto move o produto.
- 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.
- A superfície traseira do aparelho deve ser colocada contra uma parede.

Precauções de segurança

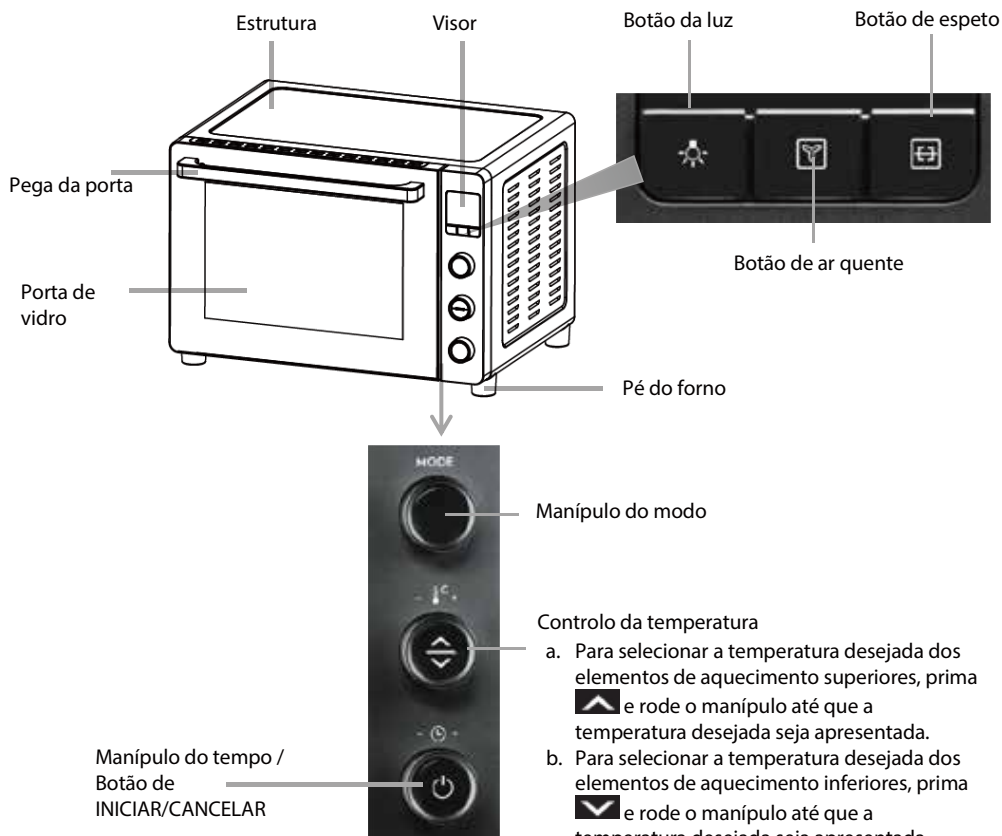
- Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o fio, ficha ou qualquer parte do forno dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.
- Quando utilizar o forno, mantenha, pelo menos, 10 cm de espaço livre em redor, para permitir uma circulação adequada do ar.
- Desligue o forno e retire a ficha da tomada quando não o utilizar e antes de proceder à limpeza. Deixe que este arrefeça antes de colocar ou retirar peças, e antes de limpar o aparelho.
- Não cubra a bandeja das migalhas nem qualquer outra parte do forno com folha de alumínio. Isto pode fazer com que o forno sobreaqueça.
- Não coloque alimentos demasiado grandes nem utensílios de metal dentro do forno, pois estes podem dar origem a um fogo ou risco de choque elétrico.
- Pode ocorrer um fogo se o forno for coberto ou tocar em material inflamável, incluindo cortinas, cortinados, paredes e algo semelhante durante o funcionamento. Não guarde nada em cima do aparelho durante o seu 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: Cartão, plástico, papel ou algo semelhante.
- Não guarde nenhum material para além dos acessórios recomendados pelo fabricante dentro do forno quando este não for usado.
- Use sempre luvas de proteção para o forno quando inserir ou retirar artigos do forno

PT

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. O vidro temperado ainda pode partir nas extremidades. Evite riscar as superfícies 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 o aparelho para outros fins para além dos previstos.
- Deve ter muito cuidado quando mover o aparelho com óleo quente ou outros líquidos quentes.
- 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.

VISTA GERAL DO PRODUTO



NOTA: A diferença na temperatura entre os elementos de aquecimento superior e inferior não deverá ser superior a 30 °C.

Acessórios do forno



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 para cozinhar

Serve para grelhar e assar carne, aves, peixe e outros alimentos. Também pode ser usada como bandeja dos pingos para recolher a gordura, óleo e líquido proveniente dos alimentos a serem grelhados.



Bandeja das migalhas

Mantenha sempre a bandeja das migalhas no fundo do forno enquanto cozinha, para recolher as migalhas e pingos.



Garfo de espeto

Para assar frangos inteiros ou outros tipos de carne.



Pega do espeto









Use esta pega para retirar o garfo de espeto do forno.

Capacidade de peso dos acessórios

Acessório	Limite de peso
Grelha de arame	3,5 kg
Bandeja para cozinhar	3,5 kg
Garfo de espeto	2,0 kg

Visor



Indicador luminoso	Modo	Temperatura predefinida	Temperatura Raio	Tempo predefinido
	Grill	180 °C	150 °C ~ 180 °C	10 minutos
	Aquecer	80 °C	50 °C ~ 80 °C	15 minutos
	Espeto	180 °C	150 °C ~ 180 °C	60 minutos
	Descongelo	65 °C, fixo	/	60 minutos
	Pizza	200 °C	70 °C ~ 230 °C	15 minutos
	Carne	210 °C	150 °C ~ 230 °C	50 minutos
	Cozer	180 °C	70 °C ~ 230 °C	30 minutos
	Peixe	200 °C	150 °C ~ 230 °C	25 minutos

NOTA: Ajuste o tempo de cozedura com base no tipo de alimento a ser cozinhado, bem como o peso ou tamanho do alimento.

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.
- Lave todos os acessórios com água quente e detergente. Seque bem todos os acessórios.
- Ligue o forno à alimentação e está pronto a ser usado.
- Antes de cozinhar alimentos, recomendamos que deixe o forno funcionar à temperatura mais alta (230 °C) durante 15 minutos para eliminar o revestimento protetor de óleo deixado pelo fabricante.
- Após este ciclo para queimar o óleo, limpe o interior do forno com um pano ligeiramente embebido em água ou uma esponja. Seque com toalhas de papel e certifique-se de que o forno está seco antes de o utilizar.

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.

FUNCIONAMENTO

- 1 Coloque o forno numa superfície limpa, plana e resistente ao calor.
 - Certifique-se de que o forno é usado numa área com boa circulação do ar.
 - **NOTA:** Coloque sempre a bandeja das migalhas no fundo do forno quando cozinhar, para facilitar a limpeza.
- 2 Ligue o forno à alimentação.
- 3 Selecione o acessório do forno para a sua receita. Coloque o alimento a ser cozinhado no acessório.
- 4 Coloque o acessório com os alimentos na prateleira adequada no forno, e feche a porta.

PT

5 Seleccione um modo de cozedura predefinido.


Rode o manípulo do MODO para seleccionar o modo de cozedura desejado.

O indicador luminoso correspondente começa a piscar.




6 Defina a temperatura. O seu forno tem um controlo da temperatura em separado para os elementos de aquecimento superior e inferior. A tolerância de temperatura entre os elementos de aquecimento superior e inferior é de 30 °C.



Prima  para definir a temperatura para os elementos de aquecimento superiores. Rode o manípulo até que a temperatura desejada seja apresentada.



Prima  para definir a temperatura para os elementos de aquecimento inferiores. Rode o manípulo até que a temperatura desejada seja apresentada.



7 Defina o tempo.

Rode o manípulo para aumentar o tempo de cozedura.

O tempo de cozedura máximo é de 120 minutos (2:00).



8 Comece a cozinhar.

Prima  para iniciar o ciclo de cozedura. Para cancelar a cozedura, prima de novo .

O seu forno pré-aquece durante 5 minutos e o tempo começa a contagem decrescente, indicando que o forno começou a funcionar.

9 Quando o processo de cozedura terminar e o tempo tiver terminado, o seu forno emite um som e "00:00" pisca no visor do tempo.

Também pode premir e manter premido  durante algum tempo para desligar o forno.

Usar a função de grill


1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha de arame ou bandeja para cozinhar.

2. Insira a grelha ou bandeja na posição superior do forno. Feche a porta.

3. Rode o manípulo do MODO até que o indicador luminoso  seja apresentado.

• A temperatura e tempo predefinidos são apresentados.



4. Pode definir a temperatura desejada e tempo de cozedura usando o manípulo de controlo da temperatura e do tempo.

5. Prima  para iniciar a cozedura.

- Quando terminar de cozinhar, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
- Abra a porta. Retire sempre os alimentos com luvas para o forno, pois os alimentos e o forno estão muito quentes.

Usar a função de aquecimento

Use esta função para manter os alimentos quentes.

- Coloque os alimentos na grelha de arame ou bandeja para cozinhar.
- Insira a grelha ou bandeja na posição intermédia do forno. Feche a porta.
- Rode o manípulo do MODO até que o indicador luminoso  seja apresentado.
 - A temperatura e tempo predefinidos são apresentados.
- Definir a temperatura desejada e tempo de cozedura usando o manípulo de controlo da temperatura e do tempo.
- Prima  para iniciar o processo de aquecimento.
- Quando terminar o processo de aquecimento, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
- Abra a porta. Retire sempre os alimentos com luvas para o forno, pois os alimentos e o forno estão quentes.

Usar a função de espeto


- Coloque a bandeja para cozinhar na posição mais baixa do forno.
 - Esta apanha os pingos dos alimentos do garfo de espeto enquanto cozinha.
- Fixe o frango inteiro com o peso centrado no espeto e aperte os parafusos.
 - Insira o primeiro parafuso no espeto virado para dentro. Fixe o primeiro espeto com o parafuso fornecido.
 - Passa o espeto através do centro do alimento que vai cozinhar. Certifique-se de que o alimento fica no centro antes de inserir o segundo espeto. Fixe o segundo espeto com o parafuso.
- Coloque o espeto com o frango no forno. Feche a porta.




Insira a extremidade pontiaguda do espeto no encaixe no lado interior direito do forno.





Coloque o espeto no suporte no lado interior esquerdo do forno para permitir que a extremidade quadrada do espeto encaixe no entalhe do suporte.



- Rode o manípulo do MODO até que o indicador luminoso  seja apresentado.
 - A temperatura e tempo predefinidos são apresentados.
- Definir a temperatura desejada e tempo de cozedura usando o manípulo de controlo da temperatura e do tempo.

6. Prima  para iniciar a cozedura.
7. Quando terminar de cozinhar, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
8. Abra a porta e verifique a temperatura interna do alimento, para se certificar de que foi cozinhado adequadamente.
9. Retire o espeto através da pega do espeto.
 - Segure a pega do espeto com uma mão e suporte-a com a outra.
 - Coloque os ganchos na pega por baixo do espeto.
 - Primeiro, levante o lado esquerdo do espeto para fora do suporte, puxando ligeiramente na sua direção.
 - Depois, retire gentilmente o lado direito pontiagudo do espeto do suporte e retire o alimento no espeto do forno.


Usar a função de descongelação


1. Coloque os alimentos a serem descongelados na bandeja para cozinhar.
2. Insira a bandeja na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo do MODO até que o indicador luminoso  seja apresentado.
 - A temperatura predefinida para descongelação é de 65 °C e não pode ser ajustada.
 - O tempo predefinido para descongelação é de 60 minutos e não pode ser ajustado.
4. Prima  para começar a descongelar.
5. Quando terminar de descongelar, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
6. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com luvas para o forno, pois os alimentos e o forno estão quentes.

Usar a função de pizza



1. Coloque a pizza a ser cozinhada na grelha de arame.
2. Insira a grelha de arame na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo do MODO até que o indicador luminoso  seja apresentado.
 - A temperatura e tempo predefinidos são apresentados.
4. Pode definir a temperatura desejada e tempo de cozedura usando o manípulo de controlo da temperatura e do tempo.
5. Prima  para iniciar a cozedura.
6. Quando terminar de cozinhar, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
7. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com luvas para o forno, pois os alimentos e o forno estão muito quentes.

Usar a função de carne



1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha de arame ou bandeja para cozinhar.
2. Insira a grelha ou bandeja na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo do MODO até que o indicador luminoso  seja apresentado.
 - A temperatura e tempo predefinidos são apresentados.
4. Pode definir a temperatura desejada e tempo de cozedura usando o manípulo de controlo da temperatura e do tempo.

5. Prima  para iniciar a cozedura.
6. Quando terminar de cozinhar, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
7. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com luvas para o forno, pois os alimentos e o forno estão muito quentes.

Usar a função de cozer




1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha de arame ou bandeja para cozinhar.
2. Insira a grelha ou bandeja na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo do MODO até que o indicador luminoso  seja apresentado.
 - A temperatura e tempo predefinidos são apresentados.
4. Pode definir a temperatura desejada e tempo de cozedura usando o manípulo de controlo da temperatura e do tempo.
5. Prima  para iniciar a cozedura.
6. Quando terminar de cozinhar, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
7. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com luvas para o forno, pois os alimentos e o forno estão muito quentes.


Usar a função de peixe

1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha de arame ou bandeja para cozinhar.
2. Insira a grelha ou caçarola na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo do MODO até que o indicador luminoso  seja apresentado.
 - A temperatura e tempo predefinidos são apresentados.
4. Pode definir a temperatura desejada e tempo de cozedura usando o manípulo de controlo da temperatura e do tempo.
5. Prima  para iniciar a cozedura.
6. Quando terminar de cozinhar, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
7. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com luvas para o forno, pois os alimentos e o forno estão muito quentes.



Usar a função de ar quente


Pode usar esta função para cozinhar uma variedade de torradas, bifes e pão.

1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha de arame ou bandeja para cozinhar.
2. Insira a grelha ou bandeja na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Selecione um modo predefinido e defina a temperatura e o tempo desejados.
4. Prima  para ativar esta função e o indicador de ar quente  será apresentado.
5. Prima  para iniciar a cozedura.
6. Quando terminar de cozinhar, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
7. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com luvas para o forno, pois os alimentos e o forno estão muito quentes.


Para desativar esta função, prima  novamente. O indicador de ar quente desaparece do visor.

Botão de espeto

Pode premir  para usar a função de rotação. Quando a função for desativada, o indicador  é apresentado.


Defina a temperatura e o tempo desejados e prima  para começar a cozedura.

NOTA: Quando seleccionar o modo predefinido , esta função é ativada por definição.

Para desativar esta função, prima  novamente. O indicador de espeto desaparece do visor.

Luz interior

O seu forno tem uma luz interior que se liga automaticamente quando ligar o forno. Isto facilita uma visualização fácil do interior do forno.

Pode premir  para ligar ou desligar a luz interior.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, 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.

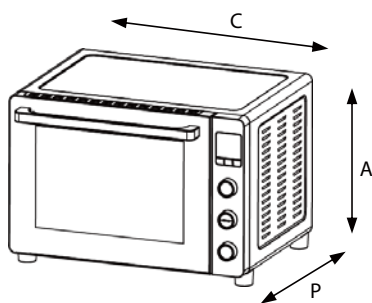
Devem ser sempre seguidas práticas de higiene alimentar corretas, para evitar o risco de envenenamento alimentar/contaminação cruzada.

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
1800W



Dimensões (dimensões exteriores)	(A) 379 x (C) 540 x (P) 459 mm
Dimensões (dimensões da cavidade / interiores)	(A) 305 x (C) 373 x (P) 400 mm
Peso (aprox.)	12.0kg

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 27/07/2022

Déclaration UE de Conformité N°862022070012

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

FOUR

Product Description:

OVEN

Productbeschrijving:

Descripción del producto:

Descrição do produto:



Marque –

Electrolux

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

ESO46DIGIT

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

Reference number

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

LVD :

EN 60335-2-9:2003+A1:2004 + A2:2006+A12:2007+A13:2010
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017 +A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021
EN 62233:2008

ErP :

(EC) No. 1275/2008
(EU) No. 801/2013
EN 50564:2011
IEC 62301:2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:

Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**
Nom – Name : **Predrag Petricevic**
Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :
Ivry-sur-Seine, juillet 12, 2022

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...





3484 E ESO46DIGIT 02 01 0322

Share more of our thinking at www.electrolux.com

electrolux.com/shop



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