



# Electrolux

## Instruction Book

ESO45DIGIT

Oven



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



## Catalogue

	Page
Language of introduction	
English - - - - -	1-8
French - - - - -	9-18
Dutch - - - - -	19-27
Spanish - - - - -	28-36
Portuguese - - - - -	37-45

**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.

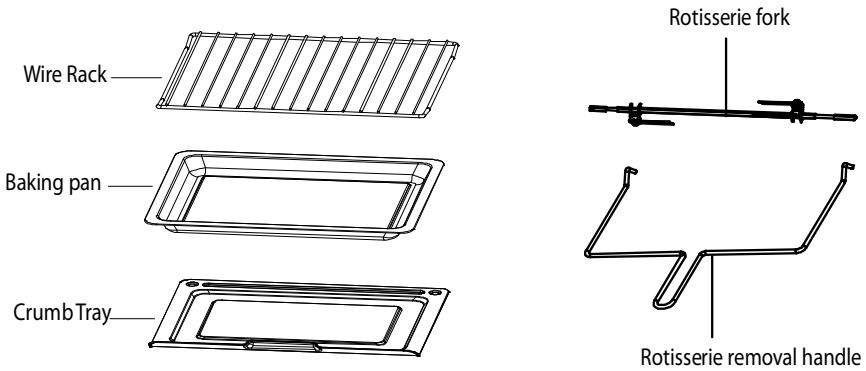
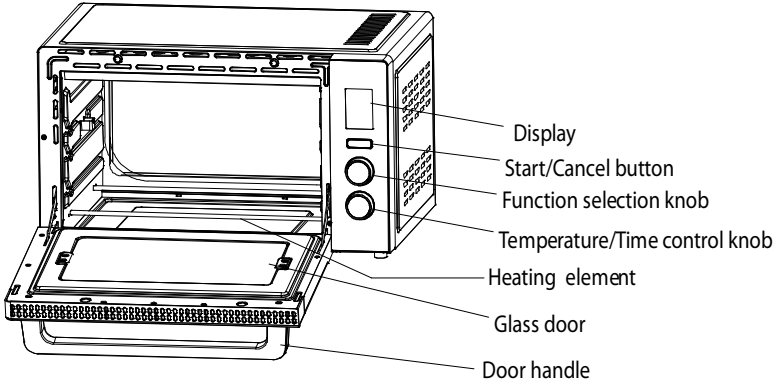
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “Cleaning and Maintenance” on page 7 of the manual.
- The door or the outer surface may get hot 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**

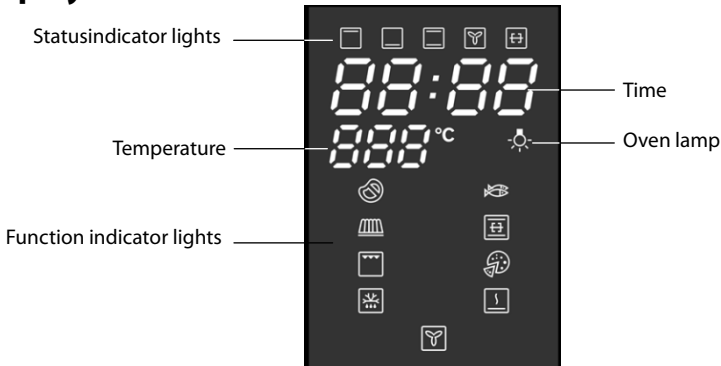
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- When operating the oven, keep at least 10cm 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 anything 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.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- 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.
- Do not use outdoors.










- 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.
- 






## OVERVIEW



## Display



Indicator light	Function	Default Temperature	Temperature Range	Default Time
	Meat	210°C	150°C ~ 230°C	50 minutes
	Fish	200°C	150°C ~ 230°C	25 minutes
	Bake	180°C	70°C ~ 220°C	30 minutes
	Rotisserie	180°C	70°C ~ 230°C	30 minutes
	Grill	200°C	150°C ~ 200°C	10 minutes
	Pizza	200°C	70°C ~ 230°C	15 minutes
	Defrost	65°C, Fixed	/	60 minutes
	Warm	80°C	50°C ~ 80°C	15 minutes
	Convection	180°C	70°C ~ 220°C	30 minutes

Indicator light	Status	
	Upper heat	The upper heating element works.
	Lower heat	The lower heating element works.
	Upper and lower heat	The upper and lower heating elements work.
	Hot air	The oven will blow the hot air around your dish.
	Rotisserie fork revolves when selecting the rotisserie.	

## BEFORE FIRST USE

- Remove all accessories and shipping materials packed inside the oven. Keep all packaging material out of the reach of children.
- Wash the wire rack, baking pan, rotisserie fork and rotisserie removal handle in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with paper towels and make sure the oven is dry before using.
- Place the oven on a flat stable surface.
- Make sure the crumb tray is properly installed before using.
- To eliminate any oils still on the oven, set the oven to convection at its highest temperature for 15 minutes.

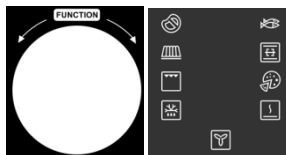
**NOTE:** The oven may smoke during this process. This is normal for a new appliance.

## USING YOUR OVEN

- 1 Position the oven on a dry, level surface.
- 2 Plug in the oven.

### 3 Select Function:

Turn the function selection knob to select the desired function.  
The corresponding function indicator light will blink.

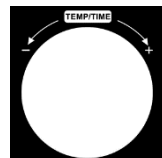


### 4 Temperature:

Turn the knob to increase or decrease the temperature setting.

### 5 Time:

- Press the knob to switch to time setting mode.
- Turn the knob to increase or decrease the cooking time.
- The maximum time setting is 90 minutes.
- To set the temperature, press this knob again.




### 6 Start cooking:

Press the START/CANCEL button to start cooking.


**NOTE:** You can cancel the cooking cycle at any time by pressing this button.




## USING THE MEAT FUNCTION

1. Place the food to be cooked on the wire rack or baking pan.
2. Insert the rack or pan into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the FUNCTION knob until the indicator light  blinks on the display.
4. Turn the TEMP/TIME knob to set the desired temperature.
5. Press the TEMP/TIME knob once and then turn it to set the desired cooking time.
6. Press the START/CANCEL button to start cooking.
7. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
8. 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 baking pan.
2. Insert the rack or pan into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the FUNCTION knob until the indicator light  blinks on the display.
4. Turn the TEMP/TIME knob to set the desired temperature.
5. Press the TEMP/TIME knob once and then turn it to set the desired cooking time.
6. Press the START/CANCEL button to start cooking.
7. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
8. 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 baking pan.
2. Insert the rack or pan into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the FUNCTION knob until the indicator light  blinks on the display.
4. Turn the TEMP/TIME knob to set the desired temperature.
5. Press the TEMP/TIME knob once and then turn it to set the desired cooking time.
6. Press the START/CANCEL button to start cooking.
7. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".




8. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.


## USING THE ROTISSERIE FUNCTION

- Place the baking pan in the lowest position of the oven.
  - This will catch food drippings from the rotisserie fork during cooking.
- Secure the whole chicken with its weight centered on the forks and tighten the screws.
- Place the rotisserie fork with the whole chicken in the oven. Close the door.
  - Insert the pointed end of the rotisserie forks into the rotisserie socket on the inner right side of the oven.
  - Lift the rotisserie fork to the inner left side of the oven to allow the notch to fit into the rotisserie bracket located on that side.
- Turn the FUNCTION knob until the indicator light  blinks on the display.
- Turn the TEMP/TIME knob to set the desired temperature.
- Press the TEMP/TIME knob once and then turn it to set the desired cooking time.
- Press the START/CANCEL button to start cooking.
- When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
- Open the door and check the internal temperature of the food to ensure that it has cooked properly.
- Remove the rotisserie fork with the rotisserie removal handle.
  - Hold the rotisserie removal 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 bracket, 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 GRILL FUNCTION


- Place the food to be cooked on the wire rack or baking pan.
- Insert the rack or pan into the upper position of the oven. Close the door.
- Turn the FUNCTION knob until the indicator light  blinks on the display.
- Turn the TEMP/TIME knob to set the desired temperature.
- Press the TEMP/TIME knob once and then turn it to set the desired cooking time.
- Press the START/CANCEL button to start cooking.
- When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
- Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.

## USING THE PIZZA FUNCTION

- Place the pizza to be cooked on the wire rack.
- Insert the wire rack into the middle position of the oven. Close the door.
- Turn the FUNCTION knob until the indicator light  blinks on the display.
- Turn the TEMP/TIME knob to set the desired temperature.
- Press the TEMP/TIME knob once and then turn it to set the desired cooking time.
- Press the START/CANCEL button to start cooking.
- When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
- Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.


## USING THE DEFROST FUNCTION

- Place the food to be defrosted on the baking pan.
- Insert the baking pan into the middle position of the oven. Close the door.

3. Turn the FUNCTION knob until the indicator light  blinks on the display.
4. The default defrosting temperature is 65°C and cannot be adjusted.
5. Press the TEMP/TIME knob once and then turn it to set the desired defrosting time.
6. Press the START/CANCEL button to start defrosting.
7. When the defrosting is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
8. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are hot.


## USING THE WARM FUNCTION

Use this function for keeping food warm.

1. Place the food on the wire rack or baking pan.
2. Insert the rack or pan into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the FUNCTION knob until the indicator light  blinks on the display.
4. Turn the TEMP/TIME knob to set the desired temperature.
5. Press the TEMP/TIME knob once and then turn it to set the desired the warming time.
6. Press the START/CANCEL button to start the warming process.
7. When the warming process is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
8. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are hot.

## USING THE CONVECTION FUNCTION

Use this function for preheating, or for making toast, steaks, and bread.

1. Place the food to be cooked on the wire rack or baking pan.
2. Insert the rack or pan into the middle position of the oven. Close the door.
3. Turn the FUNCTION knob until the indicator light  blinks on the display.
4. Turn the TEMP/TIME knob to set the desired temperature.
5. Press the TEMP/TIME knob once and then turn it to set the desired cooking time.
6. Press the START/CANCEL button to start cooking.
7. When the cooking is finished, the oven will beep and the display will show "00:00".
8. Open the door. Always remove food with oven mitts as the food and oven are very hot.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Warning:** Always unplug the appliance before cleaning.

Allow the oven to cool before cleaning.

It is recommended that you clean the oven after each use to prevent a build up of grease and to avoid unpleasant odours.

Wash the wire rack, baking pan, rotisserie fork and rotisserie removal handle in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

Never use any abrasive or chemical cleaning agent.

Wipe the exterior of the oven with a damp cloth.

Clean the oven door with a damp cloth and dry.  
Wipe the interior of the oven with a cloth dampend with mild detergent. Dry with a soft cloth.  
Never immerse the oven in water or other liquid.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.  
Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

#### **SPECIFICATIONS**

Ratings: 230V~ 50Hz  
2000W

#### **DISPOSAL**



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

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life. Contact your local authority to learn about disposal and recycling. The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

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

ELECTROLUX 28/05/2020

**MISES EN GARDE IMPORTANTES**  
**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**  
**ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET**  
**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 ENTRETIEN" en page 16.
- 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.

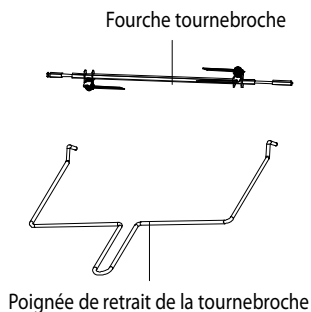
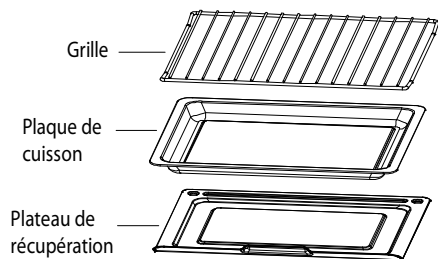
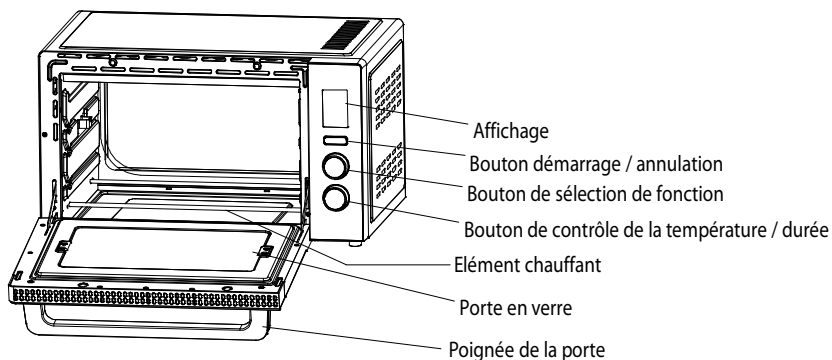
## Précautions de sécurité

- 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, gardez au moins 10 cm d'espace à l'avant et sur les deux côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil de la prise secteur 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 insérés dans le 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

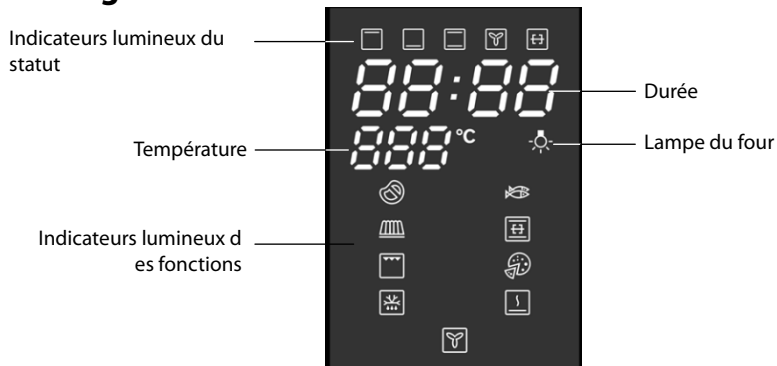
similaires. Ne placez aucun objet sur l'appareil

- quand il est en fonctionnement.
- Faites très attention quand vous utilisez des récipients de cuisson qui ne sont ni en métal ni en verre.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- Portez toujours des gants de protection isolants lorsque vous insérez ou retirez des articles du four chaud.
- 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.
- 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.

## DESCRIPTION



## Affichage



Indicateur lumineux	Fonction	Température par défaut	Plage de température	Durée par défaut
	Viande	210°C	150°C ~ 230°C	50 minutes
	Poisson	200°C	150°C ~ 230°C	25 minutes
	Cuisson	180°C	70°C ~ 220°C	30 minutes
	Rôtisserie	180°C	70°C ~ 230°C	30 minutes
	Gril	200°C	150°C ~ 200°C	10 minutes
	Pizza	200°C	70°C ~ 230°C	15 minutes
	Dégivrage	65°C, Fixe	/	60 minutes
	Chaud	80°C	50°C ~ 80°C	15 minutes
	Convection	180°C	70°C ~ 220°C	30 minutes

Indicateur lumineux	Statut	
	Elément chauffant supérieur	L'élément chauffant supérieur est activé.
	Elément chauffant inférieur	L'élément chauffant inférieur est activé.
	Eléments chauffants inférieur et supérieur	Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs sont activés
	Air chaud	Le four soufflera l'air chaud autour de votre plat.
	Le tournebroche tourne lors de la sélection de la rôtisserie.	

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

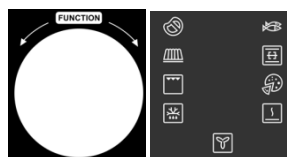
- Retirez tous les accessoires et matériaux d'expédition emballés à l'intérieur du four. Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Lavez la grille, la plaque de cuisson, le tournebroche et la poignée de retrait du tournebroche dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et faites-les complètement sécher.
- Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez avec du papier absorbant et assurez-vous que le four est sec avant de l'utiliser.
- Placez le four sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que le plateau de récupération est correctement installé avant de l'utiliser.
- Pour éliminer toute l'huile qui reste dans le four, réglez le four sur la fonction de convection à sa température la plus élevée pendant 15 minutes.

**REMARQUE :** Le four peut émettre de la fumée pendant la cuisson. Ce phénomène est normal lorsque le four est neuf.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR

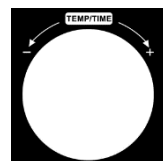
- 1 Placez le four sur une surface sèche et horizontale.
- 2 Branchez le four à une prise secteur.
- 3 Sélectionner la fonction.

Tournez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner la fonction désirée.  
L'indicateur lumineux de la fonction correspondante clignotera.



- 4 Température:  
Tournez le bouton pour augmenter ou diminuer le réglage de la température.

- 5 Durée :  
Appuyez sur le bouton pour accéder au mode de réglage de la durée.  
Tournez le bouton pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.  
La durée maximale est de 90 minutes.  
Pour régler la température, appuyez à nouveau sur ce bouton.




- 6 Démarrez la cuisson :  
Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer la cuisson.

**REMARQUE :** Vous pouvez annuler le cycle de cuisson à tout moment en appuyant sur ce bouton.




## UTILISATION DE LA FONCTION VIANDE

1. Placez les aliments à cuire sur la grille ou 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 FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.




4. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée
5. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer la cuisson.
7. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. 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 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 FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
4. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée
5. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer la cuisson.
7. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. 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 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 FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
4. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée.
5. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer la cuisson.
7. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. 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 la plaque de cuisson dans la position la plus basse du four .
  - Elle récupèrera les écoulements du tournebroche pendant la cuisson.
2. Fixez le poulet entier avec son poids centré sur les fourches et serrez les vis.
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 se trouvant sur la paroi intérieure droite du four.
  - Soulevez le tournebroche vers le côté intérieur gauche du four pour permettre à l'encoche de s'insérer dans la fixation située de ce côté.
4. Tournez le bouton FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
5. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée.

6. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de cuisson souhaitée.
7. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer la cuisson.
8. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
9. Ouvrez la porte et vérifiez la température interne des aliments pour vous assurer qu'il ont bien cuit.
10. 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 GRIL

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 haute dans le four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
4. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée.
5. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer la cuisson.
7. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. 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 FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
4. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée.
5. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer la cuisson.
7. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. 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 DÉGIVRAGE

1. Placez les aliments à décongeler sur la plaque de cuisson.
2. Insérez la plaque de cuisson en position médiane dans le four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
4. La température de dégivrage par défaut est de 65°C et ne peut pas être ajustée.
5. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de dégivrage souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer le dégivrage.

7. Lorsque la durée de dégivrage est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. 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 en position médiane dans le four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
4. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée.
5. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de maintien au chaud souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer le maintien au chaud.
7. Lorsque la durée du maintien au chaud est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. 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 CONVECTION

Utilisez cette fonction pour préchauffer ou pour griller des toasts, des steaks et du pain.

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 FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
4. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée.
5. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de cuisson souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer la cuisson.
7. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention: Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez toujours refroidir le four avant de procéder au nettoyage. Il est recommandé de nettoyer le four après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de graisse et éviter les odeurs désagréables.

Lavez la grille, la plaque de cuisson, le tournebroche et la poignée de retrait du tournebroche dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et faites-les complètement sécher.

N'utilisez jamais de nettoyeur chimique ou abrasif.

Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon humide.  
Nettoyez la porte du four avec un chiffon humide puis séchez-la.

Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide et un détergent doux. Séchez avec un chiffon doux.

N'immergez pas le four dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée de différents types d'aliments ; l'utilisation d'eau propre et chaude avec un détergent doux est recommandée pour nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

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

### SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 230V~ 50 Hz  
2000 W

## MISE AU REBUT



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

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

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

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune. Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

### Hotline Darty France

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

### Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.



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

**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 bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - 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 warm worden.
- De toegankelijke 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.

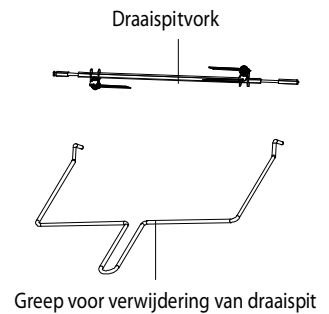
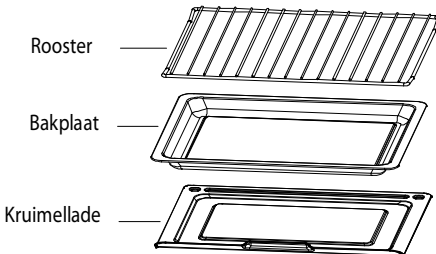
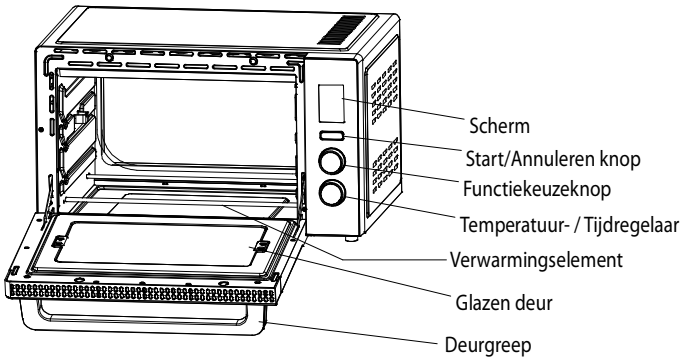
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- Voor de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina's 25&26 van de gebruiksaanwijzing.
- De deur of het extern oppervlak kan heet worden tijdens het gebruik van het apparaat.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- Raak het hete oppervlak niet aan. Gebruik het handvat om het product te verplaatsen.
- Plaats het apparaat niet in of in de buurt van een gaskachel of elektrische kachel 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 door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen kan gevaar of letsel teweegbrengen.
- Als u de oven gebruikt, houd minstens 10cm vrije ruimte langs de zijkant en voorkant van de oven om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.
- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik of voor reiniging. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens onderdelen te plaatsen of af te halen en alvorens het apparaat schoon te maken.
- Bedek de kruimellade of een ander onderdeel van de oven niet met een metalen folie. Dit kan oververhitting van de oven veroorzaken.
- 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. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer in werking.

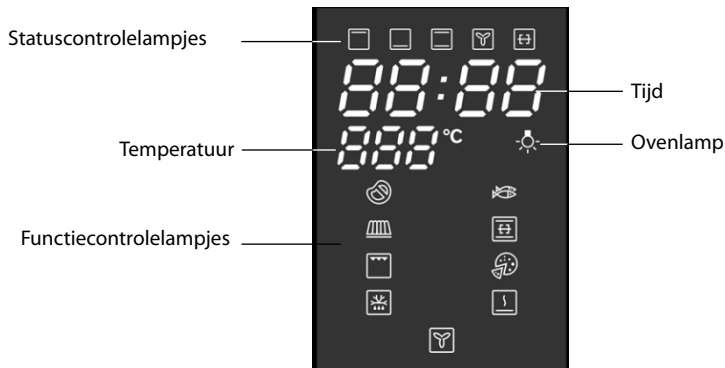
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u bakjes gebruikt die niet van metaal of ovenbestendig glas zijn gemaakt.
- Plaats volgende materialen niet in de oven: karton, kunststof, papier of gelijksoortige materialen.
- Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten als u voorwerpen in de oven plaatst of 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 echter nog steeds aan de randen breken. Vermijd krassen op het deuropervlak of kerven op de randen.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het is bestemd.
- Wees uiterst voorzichtig als u een apparaat met hete olie of een andere hete vloeistof verplaatst.

## OVERZICHT





## Scherm



Controlelampje	Functie	Standaard temperatuur	Temperatuurbereik	Standaard tijd
	Vlees	210°C	150°C ~ 230°C	50 minuten
	Vis	200°C	150°C ~ 230°C	25 minuten
	Bakken	180°C	70°C ~ 220°C	30 minuten
	Draaispit	180°C	70°C ~ 230°C	30 minuten
	Grill	200°C	150°C ~ 200°C	10 minuten
	Pizza	200°C	70°C ~ 230°C	15 minuten
	Ontdooien	65°C, Vast	/	60 minuten
	Warmhouden	80°C	50°C ~ 80°C	15 minuten
	Convectie	180°C	70°C ~ 220°C	30 minuten

Controlelampje	Status	
	Verwarming bovenaan	Het bovenste verwarmingselement is ingeschakeld.
	Verwarming onderaan	Het onderste verwarmingselement is ingeschakeld.
	Verwarming boven- en onderaan	Het bovenste en onderste verwarmingselement zijn ingeschakeld.
	Hete lucht	De oven blaast hete lucht rondom uw gerecht.
	De draaispitvork draait rond wanneer de draaispitfunctie wordt gekozen.	

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle accessoires en het verzendmateriaal binnenin de oven. Houd alle verpakkingsmateriaal

buiten het bereik van kinderen.

- Reinig het rooster, de bakplaat en de draaispivork met greep in een warm zeepsopje. Spoel vervolgens af en veeg grondig droog.
- Maak de binnenkant van de oven schoon met een vochtige doek of spons. Veeg vervolgens droog met keukenpapier en zorg dat de oven droog is voor gebruik.
- Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak.
- Zorg dat de kruidenlade juist is aangebracht voordat de oven wordt gebruikt.
- Om eventuele olierechten binnenin de oven te elimineren, stel de oven gedurende 15 minuten in op de convectiestand en de hoogste temperatuur.

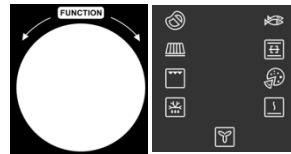
**OPMERKING:** De oven kan tijdens dit proces rook afgeven. Dit is normaal voor een nieuw apparaat.

## UW OVEN GEBRUIKEN

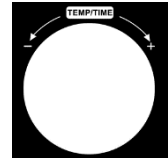
- 1 Plaats de oven op een droog en vlak oppervlak.
- 2 Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
- 3 De functie selecteren:

Draai de functiekeuzeknop om de gewenste functie te selecteren.

Het overeenkomstig functiecontrolelampje knippert.



- 4 Temperatuur:  
Draai de knop om de temperatuurinstelling te verhogen of te verlagen.
- 5 Tijd:  
Druk op de knop om naar de tijdstelmodus te gaan.  
Draai de knop om de kooktijd te verlengen of te verkorten.  
De maximale insteltijd is 90 minuten.  
Om de temperatuur in te stellen, druk opnieuw op deze knop.




- 6 Het kookproces starten:  
Druk op de START/ANNULEREN knop om het kookproces te starten.


**OPMERKING:** U kunt het kookproces op elk moment annuleren door opnieuw op deze knop te drukken.




## 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 in. Sluit de deur.
3. Draai de FUNCTIE knop totdat het controlelampje  op het scherm knippert.
4. Draai de TEMP/TIJD knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Druk eenmaal op de TEMP/TIJD knop en draai het vervolgens naar de gewenste kooktijd.
6. Druk op de START/ANNULEREN knop om het kookproces te starten.
7. Aan het einde van het kookproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
8. 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 in. Sluit de deur.
3. Draai de FUNCTIE knop totdat het controlelampje  op het scherm knippert.
4. Draai de TEMP/TIJD knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Druk eenmaal op de TEMP/TIJD knop en draai het vervolgens naar de gewenste kooktijd.
6. Druk op de START/ANNULEREN knop om het kookproces te starten.
7. Aan het einde van het kookproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
8. 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 in. Sluit de deur.
3. Draai de FUNCTIE knop totdat het controlelampje  op het scherm knippert.
4. Draai de TEMP/TIJD knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Druk eenmaal op de TEMP/TIJD knop en draai het vervolgens naar de gewenste kooktijd.
6. Druk op de START/ANNULEREN knop om het kookproces te starten.
7. Aan het einde van het kookproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
8. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer heet.


## DE DRAAISPIJTFUNCTIE GEBRUIKEN

1. Breng de bakplaat in de laagste positie van de oven aan.
  - Het sap of vet dat tijdens het kookproces van de draaispijtvork druppelt wordt door de bakplaat opgevangen.
2. Zet de hele kip met zijn gewicht in het midden op de vorken vast en draai de schroeven stevig aan.
3. Plaats de draaispijtvork met de hele kip in de oven. Sluit de deur.
  - Breng het puntig uiteinde van de draaispijtvork in de aandrijving aan de rechterkant van de oven aan.
  - Breng de draaispijtvork naar de linkerkant van de oven zodat de inkeping in de beugel van de draaispijtvork aan deze kant komt te zitten.
4. Draai de FUNCTIE knop totdat het controlelampje  op het scherm knippert.
5. Draai de TEMP/TIJD knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
6. Druk eenmaal op de TEMP/TIJD knop en draai het vervolgens naar de gewenste kooktijd.
7. Druk op de START/ANNULEREN knop om het kookproces te starten.
8. Aan het einde van het kookproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
9. Open de deur en controleer de interne temperatuur van het voedsel om na te gaan of het gaar is.
10. Verwijder de draaispijtvork met behulp van de greep.
  - Houd de greep met één hand vast en ondersteun het met uw andere hand.
  - Plaats de haken op de handgreep onder de draaispijtvork.
  - Haal eerst de linkerkant van de draaispijtvork uit de beugel door het lichtjes naar u toe te trekken.
  - Verwijder vervolgens voorzichtig de puntige rechterkant van de draaispijtvork uit de aandrijving en haal het voedsel op de vork uit de oven.


## 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 in. Sluit de deur.
3. Draai de FUNCTIE knop totdat het controlelampje  op het scherm knippert.
4. Draai de TEMP/TIJD knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Druk eenmaal op de TEMP/TIJD knop en draai het vervolgens naar de gewenste kooktijd.
6. Druk op de START/ANNULEREN knop om het kookproces te starten.
7. Aan het einde van het kookproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
8. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer 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 FUNCTIE knop totdat het controlelampje  op het scherm knippert.
4. Draai de TEMP/TIJD knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Druk eenmaal op de TEMP/TIJD knop en draai het vervolgens naar de gewenste kooktijd.
6. Druk op de START/ANNULEREN knop om het kookproces te starten.
7. Aan het einde van het kookproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
8. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer heet.

## 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 FUNCTIE knop totdat het controlelampje  op het scherm knippert.
4. De standaard ontdooitemperatuur is 65°C en kan niet worden aangepast.
5. Druk eenmaal op de TEMP/TIJD knop en draai het vervolgens naar de gewenste ontdooitemperatuur.
6. Druk op de START/ANNULEREN knop om het ontdooiproces te starten.
7. Wanneer het ontdooiproces is voltooid, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
8. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn heet.


## DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN

Gebruik deze functie voor het warmhouden van uw voedsel.

1. Plaats de etenswaren op het rooster of de bakplaat.
2. Schuif het rooster of de bakplaat in de middelste positie van de oven in. Sluit de deur.
3. Draai de FUNCTIE knop totdat het controlelampje  op het scherm knippert.
4. Draai de TEMP/TIJD knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Druk eenmaal op de TEMP/TIJD knop en draai het vervolgens naar de gewenste opwarmtemperatuur.
6. Druk op de START/ANNULEREN knop om het warmhoudproces te starten.
7. Wanneer de ingestelde warmhoudtijd is verstreken, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
8. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn heet.

## DE CONVECTIEFUNCTIE GEBRUIKEN

Gebruik deze functie voor het voorverwarmen of het bereiden van 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 in. Sluit de deur.
3. Draai de FUNCTIE knop totdat het controlelampje  op het scherm knippert.
4. Draai de TEMP/TIJD knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Druk eenmaal op de TEMP/TIJD knop en draai het vervolgens naar de gewenste kooktijd.
6. Druk op de START/ANNULEREN knop om het kookproces te starten.
7. Aan het einde van het kookproces, hoort u pieptonen en geeft het scherm „00:00“ weer.
8. Open de deur. Draag altijd ovenwanten wanneer u het voedsel uit de oven haalt, het voedsel en de oven zijn zeer heet.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Waarschuwing: Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voor het reinigen.

Laat de oven afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Het wordt aanbevolen om de oven na elk gebruik te reinigen om ophoping van vet en onaangename geurtjes te vermijden.

Reinig het rooster, de bakplaat en de draaispivork met greep in een warm zeepsopje met een zachte doek. Spoel vervolgens af en veeg grondig droog.

Gebruik nooit schurende of chemische reinigingsmiddelen.

Maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige doek.

Maak de deur van de oven schoon met een vochtige doek en veeg vervolgens droog.

Veeg de binnenkant van de oven schoon met een doek bevochtigd met een mild reinigingsmiddel. Veeg droog met een zachte doek.

Dompel de oven nooit in water of een andere vloeistof.

Oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen moeten regelmatig worden gereinigd om kruisbesmetting door verschillende soorten voedsel te voorkomen; het gebruik van warm, schoon water met een mild schoonmaakmiddel is aan te bevelen bij de omgang met oppervlakken die in contact komen

met levensmiddelen.

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

### TECHNISCHE GEGEVENS

Voeding: 230V~ 50Hz  
2000W

### VERWIJDERING



Als verantwoordelijk bedrijf hechten wij waarde aan het milieu.

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

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

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

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

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

### Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op  
+32 2 334 00 00

### Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 020 334 88 88. Op werkdagen van 08.00 tot 21.00 uur en op zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur.

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

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA DETENIDAMENTE ESTAS ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD 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 cuando está funcionando.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, si están supervisados o han sido instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento 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 las páginas 34&35 del manual.
- La puerta y la superficie externa pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** En caso de roturas en la superficie, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.
- No toque las superficies calientes. Manipule el producto desde las asas cuando lo mueva.
- 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.

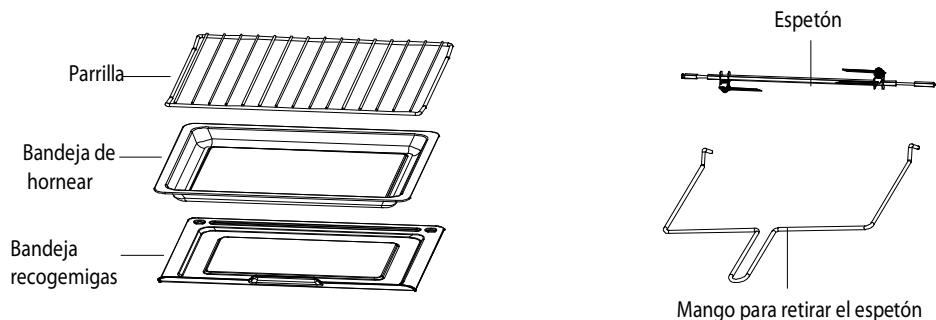
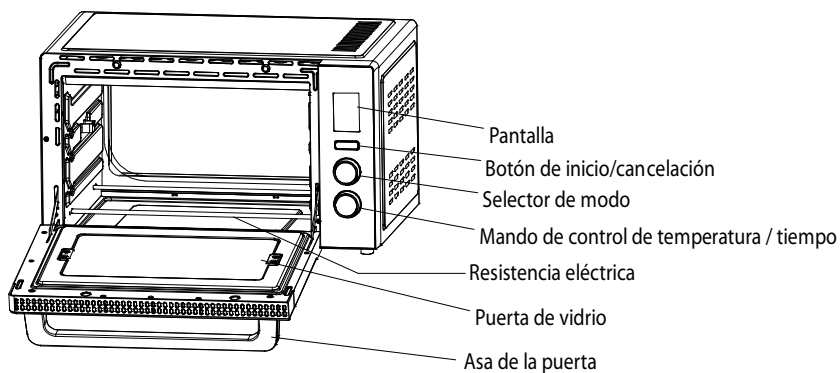
**Precauciones de seguridad**

- 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 puede causar lesiones o dar lugar a situaciones de peligro.
- Cuando use el horno, deje un espacio mínimo de 10 cm con 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 o alguna otra parte del horno con papel de aluminio, dado que puede causar el sobrecalentamiento del horno.
- No se deben introducir en un horno utensilios de metal o alimentos de gran tamaño, dado que podrían causar incendios o descargas eléctricas.
- Se puede producir un incendio si el horno se cubre o entra en contacto con materiales inflamables, tales como cortinas o tapicerías, paredes, cuando está funcionando. No coloque objetos encima del aparato cuando esté funcionando.

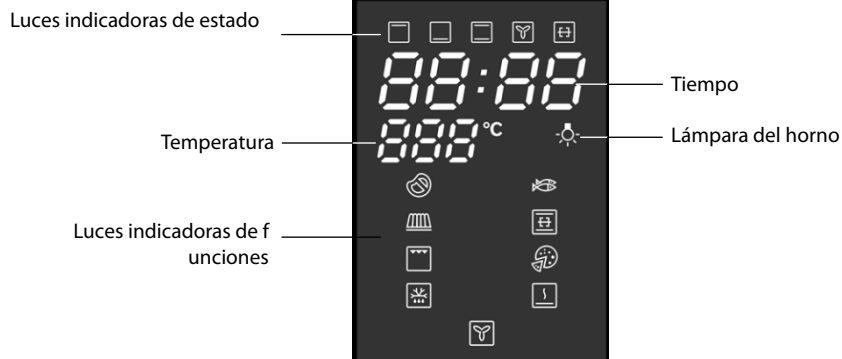


- Tenga mucho cuidado cuando use recipientes para cocinar u hornear fabricados con materiales que no sean metal o vidrio refractario.
- No coloque ninguno de estos materiales dentro del horno: cartón, plástico, papel o materiales similares.
- Utilice siempre guantes de protección aislantes para horno cuando introduzca o retire artículos del horno caliente.
- Este aparato incorpora una puerta de seguridad de vidrio templado. Este vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a las roturas. No obstante, los bordes del vidrio templado podrían aún romperse. Evite arañar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
- 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.

## DESCRIPCIÓN GENERAL



## Pantalla



Luz indicadora	Función	Temperatura predeterminada	Intervalo de temperatura	Tiempo predeterminado
	Carne	210 °C	150 °C ~ 230 °C	50 minutos
	Pescado	200 °C	150 °C ~ 230 °C	25 minutos
	Hornear	180 °C	70 °C ~ 220 °C	30 minutos
	Espetón	180 °C	70 °C ~ 230 °C	30 minutos
	Gratinar	200 °C	150 °C ~ 200 °C	10 minutos
	Pizza	200 °C	70 °C ~ 230 °C	15 minutos
	Descongelar	65 °C, Fijo	/	60 minutos
	Conservar el calor	80 °C	50 °C ~ 80 °C	15 minutos
	Convección	180 °C	70 °C ~ 220 °C	30 minutos

Luz indicadora	Estado	
	Calentamiento superior	Se activa la resistencia eléctrica superior.
	Calentamiento inferior	Se activa la resistencia eléctrica inferior.
	Calentamiento superior e inferior	Se activan las resistencias superior e inferior.
	Aire caliente	El horno hará circular aire caliente alrededor de su plato.
	El espetón empezará a girar al ser seleccionado.	

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

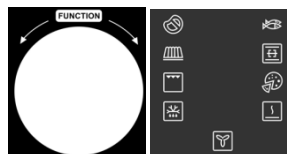
- Quite todos los accesorios y materiales de embalaje en el interior del horno. Guarde todos los materiales de embalaje en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Lave la parrilla, la bandeja de hornear, el espetón y el mango del espetón en agua jabonosa templada. Enjuague y séquelos bien.
- Limpie el exterior del horno utilizando una esponja o paño húmedo. Seque con papel de cocina y asegúrese de que el horno está seco antes de usarlo.
- Coloque el horno sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté bien instalada antes de usarlo.
- Para eliminar los restos de aceite del horno, ajústelo al modo de convección a la máxima temperatura durante 15 minutos.

**NOTA:** El horno podría desprender humo durante este proceso. Esto es normal para un nuevo aparato.

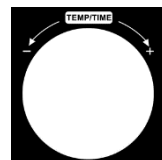
## MODO DE EMPLEO DE SU HORNO

- 1 Coloque el horno sobre una superficie seca y nivelada.
- 2 Enchufe el horno.
- 3 Seleccione una función:

Gire el mando selector de funciones para elegir la función deseada.  
La luz indicadora correspondiente parpadeará.




- 4 Temperatura:  
Gire el mando para aumentar o disminuir la temperatura.
- 5 Tiempo:  
Pulse el mando para cambiar al modo de programación del tiempo.  
Gire el mando para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.  
El tiempo máximo programable es 90 minutos.  
Para ajustar la temperatura, pulse de nuevo este mando.



- 6 Iniciar la cocción:  
Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la cocción.  
**NOTA:** La cocción puede cancelarse en cualquier momento pulsando este botón.




## CÓMO USAR LA FUNCIÓN PARA CARNE


1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o bandeja por la guía del medio del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando FUNCTION hasta que la luz indicadora  parpadee en la pantalla.
4. Gire el mando TEMP/TIME para establecer la temperatura deseada.
5. Pulse una vez el mando TEMP/TIME y gírelo para establecer el tiempo de cocción deseado.
6. Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la cocción.

7. Una vez finalizada la cocción, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
8. Abra la puerta. Saque siempre la comida con los guantes de cocina, ya que ésta y el horno estarán muy calientes.


## CÓMO USAR LA FUNCIÓN PARA PESCADO

1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o bandeja por la guía del medio del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando FUNCTION hasta que la luz indicadora  parpadee en la pantalla.
4. Gire el mando TEMP/TIME para establecer la temperatura deseada.
5. Pulse una vez el mando TEMP/TIME y gírelo para establecer el tiempo de cocción deseado.
6. Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la cocción.
7. Una vez finalizada la cocción, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
8. Abra la puerta. Saque siempre la comida con los guantes de cocina, ya que ésta y el horno estarán muy calientes.


## CÓMO USAR LA FUNCIÓN PARA HORNEAR

1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o bandeja por la guía del medio del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando FUNCTION hasta que la luz indicadora  parpadee en la pantalla.
4. Gire el mando TEMP/TIME para establecer la temperatura deseada.
5. Pulse una vez el mando TEMP/TIME y gírelo para establecer el tiempo de cocción deseado.
6. Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la cocción.
7. Una vez finalizada la cocción, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
8. Abra la puerta. Saque siempre la comida con los guantes de cocina, ya que ésta y el horno estarán muy calientes.


## CÓMO USAR LA FUNCIÓN PARA ROSTIZAR

1. Coloque la bandeja de hornear a la altura más baja del horno.
  - De esta manera se atraparán los jugos del espeto durante la cocción.
2. Asegure el pollo entero con su peso en el centro del espetón y apriete los tornillos.
3. Coloque el espetón con el pollo entero en el horno. Cierre la puerta.
  - Inserte el extremo puntiagudo del espetón en la cavidad situada en la pared interior derecha del horno.
  - Levante el espetón por el lado interior izquierdo para que la muesca encaje en el soporte del espetón situado en ese lado.
4. Gire el mando FUNCTION hasta que la luz indicadora  parpadee en la pantalla.
5. Gire el mando TEMP/TIME para establecer la temperatura deseada.
6. Pulse una vez el mando TEMP/TIME y gírelo para establecer el tiempo de cocción deseado.
7. Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la cocción.
8. Una vez finalizada la cocción, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
9. Abra la puerta y compruebe la temperatura interna de la comida para asegurarse de que está bien cocinada.
10. Saque el espetón usando el mango para tal fin.
  - Sujete el mango con una mano y ayude a sostenerlo con la otra.
  - Coloque los pinchos del mango en el espetón.
  - Levante primero el lado izquierdo del espetón para sacarlo del soporte tirando un poco hacia usted.
  - A continuación, retire con cuidado el extremo puntiagudo derecho del espetón de la cavidad y saque la comida en el espetón del horno.


## CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE GRATINAR

1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o bandeja en la posición superior del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando FUNCTION hasta que la luz indicadora  parpadee en la pantalla.
4. Gire el mando TEMP/TIME para establecer la temperatura deseada.
5. Pulse una vez el mando TEMP/TIME y gírelo para establecer el tiempo de cocción deseado.
6. Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la cocción.
7. Una vez finalizada la cocción, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
8. Abra la puerta. Saque siempre la comida con los guantes de cocina, ya que ésta 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 a la altura media del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando FUNCTION hasta que la luz indicadora  parpadee en la pantalla.
4. Gire el mando TEMP/TIME para establecer la temperatura deseada.
5. Pulse una vez el mando TEMP/TIME y gírelo para establecer el tiempo de cocción deseado.
6. Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la cocción.
7. Una vez finalizada la cocción, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
8. Abra la puerta. Saque siempre la comida con los guantes de cocina, ya que ésta y el horno estarán muy calientes.

## CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN

1. Coloque la comida a descongelar en la bandeja de hornear.
2. Introduzca la bandeja en la posición inferior del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando FUNCTION hasta que la luz indicadora  parpadee en la pantalla.
4. La temperatura de descongelación predeterminada es 65 °C y no puede ser ajustada.
5. Pulse una vez el mando TEMP/TIME y gírelo para ajustar el tiempo de descongelación.
6. Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la descongelación.
7. Una vez finalizada la descongelación, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
8. Abra la puerta. Saque siempre la comida con los guantes de cocina, ya que ésta y el horno estarán muy calientes.


## CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE CONSERVACIÓN DEL CALOR

Utilice esta función para mantener la comida caliente.

1. Coloque la comida en una parrilla o bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o bandeja por la guía del medio del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando FUNCTION hasta que la luz indicadora  parpadee en la pantalla.
4. Gire el mando TEMP/TIME para establecer la temperatura deseada.
5. Pulse una vez el mando TEMP/TIME y gírelo para ajustar el tiempo de calentamiento.
6. Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la función de conservación del calor.
7. Una vez que termine de calentar, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
8. Abra la puerta. Saque siempre la comida con los guantes de cocina, ya que ésta y el horno estarán muy calientes.

## CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE CONVECCIÓN

Use esta función para precalentar o hacer tostadas, chuletas o pan.

1. Coloque la comida a cocinar en la parrilla o la bandeja de hornear.
2. Inserte la parrilla o bandeja por la guía del medio del horno. Cierre la puerta.
3. Gire el mando FUNCTION hasta que la luz indicadora  parpadee en la pantalla.
4. Gire el mando TEMP/TIME para establecer la temperatura deseada.
5. Pulse una vez el mando TEMP/TIME y gírelo para establecer el tiempo de cocción deseado.
6. Pulse el botón START/CANCEL para iniciar la cocción.
7. Una vez finalizada la cocción, el horno pitará y la pantalla mostrará «00:00».
8. Abra la puerta. Saque siempre la comida con los guantes de cocina, ya que ésta y el horno estarán muy calientes.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Advertencia:** Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

Espere a que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

Se recomienda limpiar el horno después de cada uso para prevenir la acumulación de grasa y evitar olores desagradables.

Lave la parrilla, la bandeja de hornear, el espetón y el mango del espetón en agua jabonosa templada usando un estropajo suave. Enjuague y séquelos bien.

No utilice nunca limpiadores químicos o abrasivos.

Limpie el exterior de horno con un paño húmedo.

Limpie la puerta del horno con un paño húmedo y séquela.

Limpie el interior del horno con un paño humedecido con lavavajillas. Séquelo con un paño suave.

No sumerja el horno en el agua o en algún otro líquido.

Las superficies en contacto con los alimentos deberán limpiarse periódicamente para evitar que se produzca una contaminación cruzada entre los distintos tipos de alimentos. Recomendamos usar agua limpia caliente con un detergente suave para limpiar las superficies que hayan entrado en contacto con los alimentos.

Siga siempre una práctica correcta de higiene al tratar los alimentos para evitar intoxicaciones alimentarias o contaminación cruzada de alimentos.

### ESPECIFICACIONES

Datos nominales: 230 V~ 50 Hz  
2000 W

### ELIMINACIÓN



Como una compañía responsable nos preocupamos del medioambiente. Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, 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 el modo 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 y mejora del producto.

ELECTROLUX 01/06/2020

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LEIA ESTES AVISOS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E GARDE-OS PARA FUTURAS CONSULTAS.**

### **Avisos**

- Este aparelho destina-se a um uso doméstico e aplicações semelhantes como:
  - Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de quinta;
  - Clientes em hotéis, motéis e outros espaços do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, pela respetiva assistência técnica ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.



- Cuidado: Superfície quente.
- As superfícies podem aquecer durante a utilização.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- 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. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem



supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- O aparelho não deve ser utilizado através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "Limpeza e Manutenção", nas páginas 43&44 do manual.
- A porta ou a superfície exterior pode ficar quente durante o funcionamento do aparelho.
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques elétricos.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize a pega enquanto movimenta 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.

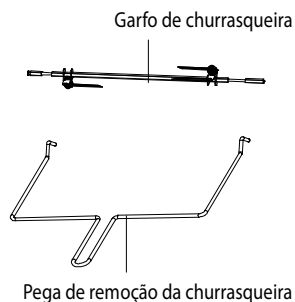
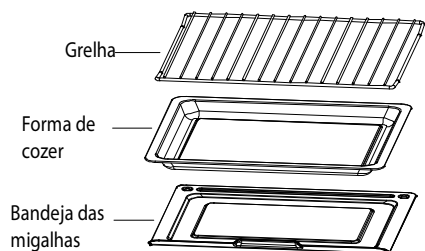
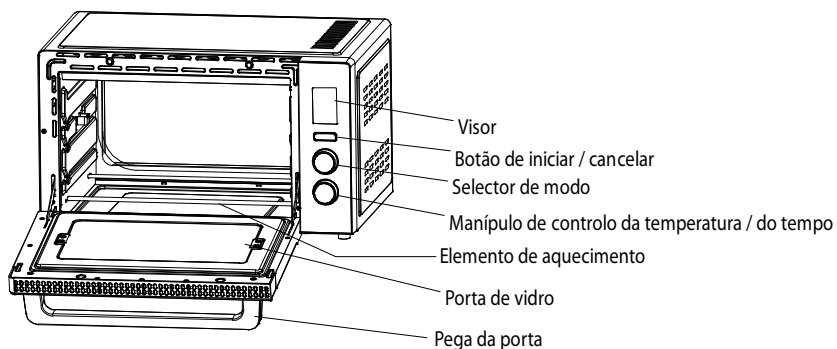
## **Precauções de Segurança**

- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o fio, a ficha ou qualquer outra peça do forno dentro de água ou outros líquidos.
- Não deixe o fio pender na extremidade de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- A utilização de acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante pode causar perigos ou lesões.
- Quando utilizar o forno mantenha, pelo menos, um espaço livre de 10 cm na frente e nos lados do forno para permitir que o ar circule devidamente.
- Desligue o forno e retire a ficha da tomada quando não o utilizar e antes de proceder à limpeza. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças e antes de proceder à limpeza.
- Não cubra a bandeja das migalhas ou qualquer peça do forno com papel de alumínio. Isso provocará sobreaquecimento do forno.
- Alimentos demasiado grandes e utensílios metálicos não devem ser inseridos no forno, uma vez que estes podem causar um incêndio ou risco de choque elétrico.
- Pode ocorrer um incêndio se o forno estiver coberto ou em contacto com materiais inflamáveis

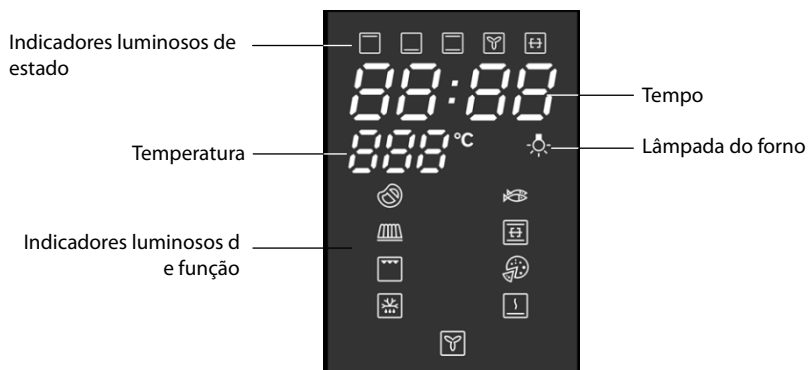
incluindo cortinas, cortinados, paredes ou similares durante o seu funcionamento. Não guarde nada em cima do aparelho durante o seu funcionamento.

- Tenha muito cuidado quando utilizar os recipientes para cozinhar concebidos de algo sem ser metal ou vidro adequado para ir ao forno.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais dentro do forno: cartão, plástico, ou algo semelhante.
- Use sempre luvas de proteção isoladas quando inserir ou retirar artigos do forno quente.
- Este aparelho possui uma porta de segurança de vidro temperado. O vidro é mais forte do que o vidro normal e mais resistente a quebras. Ainda assim, o vidro temperado pode partir nas extremidades. Evite arranhar a superfície da porta ou cortar as extremidades.
- Não use no exterior.
- Não utilize o aparelho para outros fins para além dos previstos.
- Tenha muito cuidado quando mover o aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.

## VISTA PORMENORIZADA



## Visor



Indicador luminoso	Função	Temperatura predefinida	Amplitude térmica	Tempo predefinido
	Carne	210°C	150°C ~ 230°C	50 minutos
	Peixe	200°C	150°C ~ 230°C	25 minutos
	Cozer	180°C	70°C ~ 220°C	30 minutos
	Churrasqueira	180°C	70°C ~ 230°C	30 minutos
	Grelha	200°C	150°C ~ 200°C	10 minutos
	Pizza	200°C	70°C ~ 230°C	15 minutos
	Descongelação	65°C, Fixo	/	60 minutos
	Quente	80°C	50°C ~ 80°C	15 minutos
	Convecção	180°C	70°C ~ 220°C	30 minutos

Indicador luminoso	Estado	
	Aquecimento superior	O elemento de aquecimento superior funciona.
	Aquecimento inferior	O elemento de aquecimento inferior funciona.
	Aquecimento superior e inferior	Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam.
	Ar quente	O forno sopra ar quente à volta do seu prato.
	O garfo de churrasqueira gira quando seleciona a churrasqueira.	

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

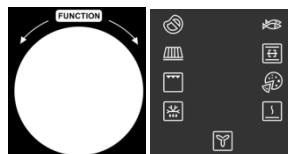
- Retire todos os acessórios e materiais de envio empacotados dentro do forno. Mantenha todo o material de empacotamento fora do alcance das crianças.
- Lave a grelha, a forma, o garfo de churrasqueira e a pega de remoção da churrasqueira em água quente com detergente. Enxague e seque cuidadosamente.
- Limpe o interior do forno com um pano ou esponja ligeiramente embebido em água. Seque com papel de cozinha e certifique-se de que o forno está seco antes de o utilizar.
- Coloque o forno numa superfície plana e estável.
- Certifique-se de que a bandeja das migalhas está devidamente instalada antes da utilização.
- Para eliminar os óleos ainda no forno, defina o forno para convecção na sua temperatura mais elevada durante 15 minutos.

**NOTA:** Pode surgir algum fumo durante o processo. Isto é normal num aparelho novo.

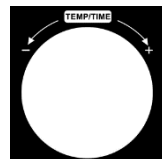
## UTILIZAR O SEU FORNO

- 1 Coloque o forno numa superfície seca e nivelada.
- 2 Ligue o forno.
- 3 Selecione a função:

Rode o manípulo de seleção da função para selecionar a função desejada.  
O indicador luminoso correspondente irá piscar.



- 4 Temperatura  
Rode o manípulo para aumentar ou diminuir a definição da temperatura.
- 5 Tempo:  
Prima o manípulo para alterar para o modo de definição do tempo.  
Rode o manípulo para aumentar ou diminuir o tempo de confeção.  
A definição de tempo máxima é de 90 minutos.  
Para definir a temperatura, prima o manípulo novamente.




- 6 Iniciar a confeção:  
Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para iniciar a confeção.  
**NOTA:** Pode cancelar o ciclo de confeção em qualquer momento premindo este botão.




## UTILIZAR A FUNÇÃO DA CARNE


1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha ou na forma.
2. Insira a grelha ou a forma na posição intermédia do forno. Feche a porta.

3. Rode o manípulo de FUNÇÃO até que o indicador luminoso  pisque no visor.
4. Defina o manípulo TEMP/TEMPO para definir a temperatura desejada.
5. Prima o manípulo TEMP/TEMPO uma vez e depois rode-o para definir o tempo de confeção desejado.
6. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para iniciar a confeção.
7. Quando o tempo de confeção tiver terminado, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
8. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com as luvas do forno, uma vez que os alimentos e o forno estão muito quentes.


## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO PEIXE

1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha ou na forma.
2. Insira a grelha ou a forma na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo de FUNÇÃO até que o indicador luminoso  pisque no visor.
4. Defina o manípulo TEMP/TEMPO para definir a temperatura desejada.
5. Prima o manípulo TEMP/TEMPO uma vez e depois rode-o para definir o tempo de confeção desejado.
6. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para iniciar a confeção.
7. Quando o tempo de confeção tiver terminado, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
8. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com as luvas do forno, uma vez que os alimentos e o forno estão muito quentes.

## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE COZER

1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha ou na forma.
2. Insira a grelha ou a forma na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo de FUNÇÃO até que o indicador luminoso  pisque no visor.
4. Defina o manípulo TEMP/TEMPO para definir a temperatura desejada.
5. Prima o manípulo TEMP/TEMPO uma vez e depois rode-o para definir o tempo de confeção desejado.
6. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para iniciar a confeção.
7. Quando o tempo de confeção tiver terminado, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
8. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com as luvas do forno, uma vez que os alimentos e o forno estão muito quentes.


## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE CHURRASQUEIRA

1. Coloque a forma na posição mais baixa do forno.
  - Isto permite apanhar os pingos dos alimentos provenientes do garfo de churrasqueira durante a confeção.
2. Fixe o frango inteiro com o seu peso centrado nos garfos e aperte os parafusos.
3. Coloque o garfo de churrasqueira com o frango inteiro no forno. Feche a porta.
  - Insira a extremidade pontiaguda do garfo de churrasqueira no encaixe da churrasqueira na parte direita interna do forno.
  - Eleve o garfo de churrasqueira para a parte direita interna do forno para permitir que o entalhe encaixe no suporte da churrasqueira localizado nesse lado.
4. Rode o manípulo de FUNÇÃO até que o indicador luminoso  pisque no visor.
5. Rode o manípulo TEMP/TEMPO para definir a temperatura desejada.
6. Prima o manípulo TEMP/TEMPO uma vez e depois rode-o para definir o tempo de confeção desejado.
7. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para iniciar a confeção.
8. Quando o tempo de confeção tiver terminado, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
9. Abra a porta e verifique a temperatura interna dos alimentos para assegurar que estão devidamente


cozinhados.

10. Retire o garfo de churrasqueira com a pega de remoção da churrasqueira.
  - Segure a pega de remoção da churrasqueira numa mão e suporte-a com a outra.
  - Coloque os ganchos na pega por baixo do garfo de churrasqueira.
  - Primeiro, eleve o lado esquerdo do garfo de churrasqueira para o retirar do suporte, puxando-o ligeiramente para si.
  - De seguida, retire suavemente o lado direito pontiagudo do garfo de churrasqueira da entrada de churrasqueira e retire os alimentos do garfo fora do forno.


## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE GRELHAR

1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha ou na forma.
2. Insira a grelha ou a forma na posição superior do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo de FUNÇÃO até que o indicador luminoso  pisque no visor.
4. Rode o manípulo TEMP/TEMPO para definir a temperatura desejada.
5. Prima o manípulo TEMP/TEMPO uma vez e depois rode-o para definir o tempo de confeção desejado.
6. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para iniciar a confeção.
7. Quando o tempo de confeção tiver terminado, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
8. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com as luvas do forno, uma vez que os alimentos e o forno estão muito quentes.

## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE PIZZA


1. Coloque a pizza a ser cozinhada na grelha.
2. Insira a grelha na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo de FUNÇÃO até que o indicador luminoso  pisque no visor.
4. Rode o manípulo TEMP/TEMPO para definir a temperatura desejada.
5. Prima o manípulo TEMP/TEMPO uma vez e depois rode-o para definir o tempo de confeção desejado.
6. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para iniciar a confeção.
7. Quando o tempo de confeção tiver terminado, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
8. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com as luvas do forno, uma vez que os alimentos e o forno estão muito quentes.

## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE DESCONGELAÇÃO

1. Coloque os alimentos a serem descongelados na forma.
2. Insira a forma na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo de FUNÇÃO até que o indicador luminoso  pisque no visor.
4. A temperatura de descongelação predefinida é de 65°C e não pode ser regulada.
5. Prima o manípulo TEMP/TEMPO uma vez e, de seguida, rode-o para definir o tempo de descongelação desejado.
6. Prima o botão INICIAR/CANCELAR para iniciar a descongelação.
7. Quando o tempo de descongelação tiver terminado, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
8. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com as luvas do forno, uma vez que os alimentos e o forno estão muito quentes.


## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE AQUECIMENTO

Utilize esta função para manter os alimentos quentes.

1. Coloque os alimentos na grelha ou na forma.
2. Insira a grelha ou a forma na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo de FUNÇÃO até que o indicador luminoso  pisque no visor.
4. Rode o manípulo TEMP/TEMPO para definir a temperatura desejada.
5. Prima o manípulo TEMP/TEMPO uma vez e, de seguida, rode-o para definir o tempo de aquecimento desejado.
6. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para iniciar o processo de aquecimento.
7. Quando o tempo de aquecimento tiver terminado, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
8. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com as luvas do forno, uma vez que os alimentos e o forno estão quentes.

## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DE CONVECÇÃO

Utilize esta função para pré-aquecer ou fazer tostas, bifés e pão.

1. Coloque os alimentos a serem cozinhados na grelha ou na forma.
2. Insira a grelha ou a forma na posição intermédia do forno. Feche a porta.
3. Rode o manípulo de FUNÇÃO até que o indicador luminoso  pisque no visor.
4. Rode o manípulo TEMP/TEMPO para definir a temperatura desejada.
5. Prima o manípulo TEMP/TEMPO uma vez e depois rode-o para definir o tempo de convecção desejado.
6. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para iniciar a convecção.
7. Quando o tempo de convecção tiver terminado, o forno emite um som e o visor apresenta "00:00".
8. Abra a porta. Retire sempre os alimentos com as luvas do forno, uma vez que os alimentos e o forno estão muito quentes.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Aviso:** Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de limpar.

Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à limpeza.

Recomenda-se que limpe o forno após cada utilização para prevenir a acumulação de gordura e para evitar odores desagradáveis.

Lave a grelha, a forma, o garfo de churrasqueira e a pega de remoção da churrasqueira em água quente e detergente com um pano macio. Enxague e seque cuidadosamente.

Nunca use agentes de limpeza químicos ou abrasivos.

Limpe o exterior do forno com um pano ligeiramente embebido em água.

Limpe a porta do forno com um pano ligeiramente embebido

em água e seque-a.

Limpe o interior do forno com um pano embebido em água com detergente neutro. Seque com um pano macio.

Não coloque o forno dentro de água ou de qualquer outro líquido.

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 água quente e um detergente neutro para cuidar dessas superfícies. Devem ser sempre seguidas práticas de higiene alimentar corretas, para evitar o risco de envenenamento alimentar/contaminação cruzada.

### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Classificações: 230 V~ 50 Hz,  
2000W

### **ELIMINAÇÃO**



Como empresa responsável, nós cuidamos do meio 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 eletrônicos, 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 aceitam os 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.



## EU Declaration of Conformity

N°862020061158

*Déclaration UE de Conformité*

*EU- Conformiteitsverklaring*

*Declaracion UE de conformidad*

*Declaração de conformidade da UE*

### Product Description -

Oven

*Description du produit:*

*Productbeschrijving:*

*Descripción del producto:*

*Descrição do produto:*

### Brand –

Electrolux

*Marque /Merk /Marca:*

### Model number -

ESO45DIGIT

*Référence commerciale:*

*/Modelnummer / Numero de modelo /*

*Numero do modelo:*

**We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:**

*Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:*

*Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:*

*Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:*

*Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:*

**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 55014-1:2017  
EN 55014-2:2015  
EN IEC 61000-3-2:2019  
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+A2:2019+A14:2019  
EN 62233:2008

**ErP:**

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

**The person responsible for this declaration is:**

*Le responsable de cette déclaration est :*

*De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:*

*La persona responsable de esta declaración es:*

*A pessoa responsável por esta declaração é:*



**Name - Nom-: Hervé HEDOUIS**

**Position - Poste: General Manager Direct Sourcing**

**Signature - Signature:**



**Place, Date / Lieu :**

Bondy, June 17, 2020



3484 E ESO45DIGIT 02 01 0520

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

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



Electrolux Appliances AB  
S-1 Göransgatan 143  
S-105 45 Stockholm  
Sweden