

OEF5E50V
OEF5E50X
OEF5E50Z



NL Oven
FR Four

Gebruiksaanwijzing 2
Notice d'utilisation 30

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSinFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN.....	4
3. MoNTAGE	7
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
5. BEdienINGSPANEEL.....	9
6. VoORDAT U HET APPARAAT VoOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	10
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
8. KLOKFUNCTIES.....	11
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	13
10. EXTRA FUNCTIES.....	14
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	15
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	24
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	27
14. TECHNISCHE GEGEVENS.....	28
15. ENERGIEZUINIGHEID.....	28

WE DENKEN AAN U

Bedankt voor uw aankoop van een Electrolux-apparaat. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieur en stijlvol en ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer fantastische resultaten zult krijgen.

Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie:

www.electrolux.com/support



Registreer uw product voor een betere service:

www.registerelectrolux.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:


www.electrolux.com/shop

KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: Model, productnummer, serienummer.

De informatie staat op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Voordat u welke onderhoudshandeling dan ook verricht, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.

- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	580 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	589 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	570 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	558 mm
Diepte van het apparaat	561 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	540 mm
Diepte met open deur	1007 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1100 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een

- contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Deel van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

De aardekabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.

- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het

meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg, als u een ovenspray gebruikt, eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeonlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

2.7 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

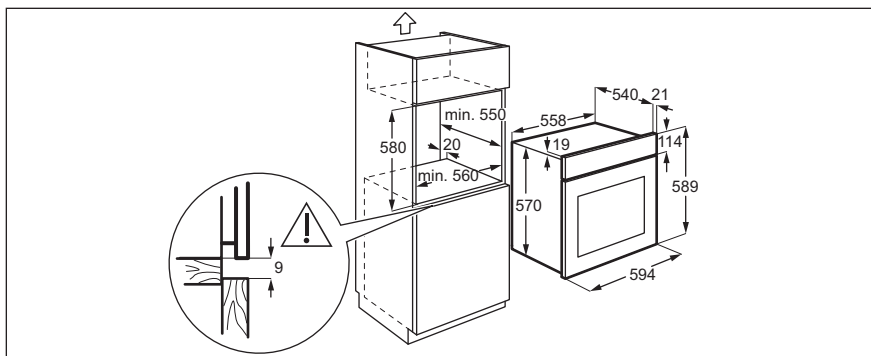
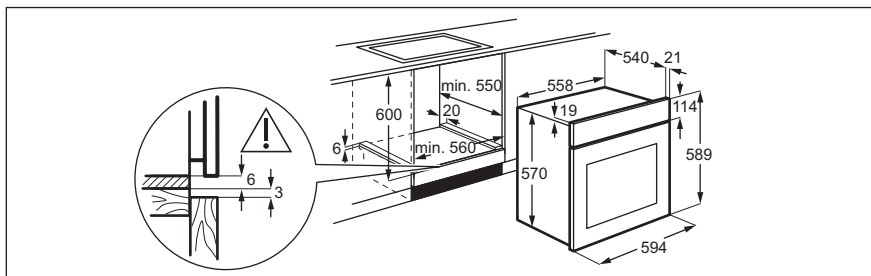
3. MONTAGE



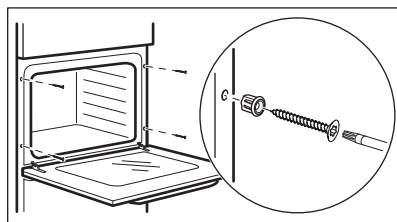
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Inbouw

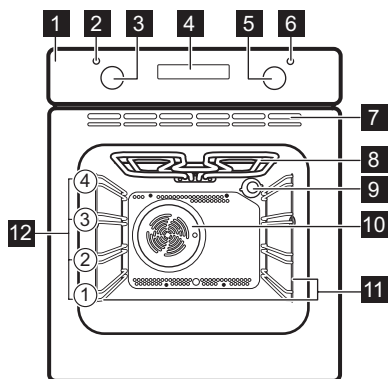


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Stroomlampje/symbool
- 3** Knop voor verwarmingsfuncties
- 4** Scherm
- 5** Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6** Temperatuurindicator/symbool
- 7** Luchtopeningen voor koelventilator
- 8** Verwarmingselement
- 9** Lamp
- 10** Ventilator
- 11** Verwijderbare inschuifrail
- 12** Roosterhoogtes

4.2 Accessoires

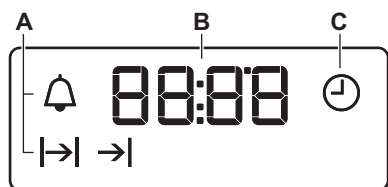
- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**
Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.
- **Telescopische geleiders**
Voor roosters en bakplaten.

5. BEDIENINGSPANEEL

5.1 Toetsen

Sensorveld / Knop	Functie	Beschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.
🕒	KLOK	De klokfunctie instellen.
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.

5.2 Display



- A.** Klokfuncties
- B.** Timer
- C.** Klokfunctie

6. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



Raadpleeg voor het instellen van de dagtijd het hoofdstuk "Klokfuncties".

6.1 Eerste reiniging

Verwijder all accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.




Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Zet de accessoires en verwijderbare inschuifrails terug in de beginstand.

6.2 Voorverwarmen

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

1. Stel de functie  in. Stel de maximale temperatuur in.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Stel de functie . Stel de maximale temperatuur in.
4. Laat de oven 15 minuten werken.
5. Stel de functie . Stel de maximale temperatuur in.
6. Laat de oven 15 minuten werken.
7. Zet de oven uit en laat deze afkoelen.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. De oven kan een vreemde geur en rook afgeven. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie in de ruimte is.

7. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.


7.2 Een verwarmingsfunctie instellen



1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur te kiezen.

Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.

3. Om de oven uit te schakelen, draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uitstand.

7.3 Verhittingsfuncties




Ovenfunctie	Applicatie
 Uit-stand	De oven staat uit.
 Binnenverlichting	Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
 Hetelucht	Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

Ovenfunctie	Applicatie
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene energiebesparingsaanbevelingen 'Energie-efficiëntie' hoofdstuk Energiebesparing. Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse volgens EN 60350-1.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel.

Ovenfunctie	Applicatie
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en dikte van het voedsel.
 Grill	Om plat voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Grill Intens	Voor het roosteren van plat voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
 Circulaviegrill	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Boven + onderwarmte (Boven-/Onderwarmte)	Voor het bakken en braden op één ovenniveau.

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Tabel met klokfuncties



Klokfunctie	Applicatie
 DAGTIJD	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
 BEREIDINGS-DUUR	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
 EINDE	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

Klokfunctie	Applicatie
 TIJDVERTRAGING	Om de functies BEREIDINGSDUUR en EINDE te combineren.
 KOOKWEKKER	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat. U kunt de KOOKWEKKER op elk gewenst moment instellen, ook als het apparaat uit staat.

8.2 Tijd instellen. Tijd veranderen



U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

De aanduiding  knippert als u het apparaat aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.





Druk op  of  om de correcte tijd in te stellen.


Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.


Druk om de dagtijd te wijzigen

herhaaldelijk op  totdat  begint te knipperen.

8.3 De BEREIDINGSDUUR instellen



1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.



Op het display verschijnt .

4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert  en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.


8.4 Het EINDE instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.








2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.

3. Druk op  of  om de tijd in te stellen.





Op het display verschijnt .

4. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, knippert  en hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

8.5 De functie TIJDVERTRAGING instellen



1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de BEREIDINGSDUUR in te stellen.
4. Druk op .
5. Druk op  of  om de tijd voor EINDE in te stellen.
6. Druk op  om te bevestigen. Het apparaat gaat later automatisch aan, werkt voor de ingestelde BEREIDINGSDUUR en stop aan op de ingestelde EINDTIJD. Op de ingestelde tijd, weerklinkt er een geluidssignaal.
7. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uit-stand.

8.6 De KOOKWEKKER instellen

1. Blijf op  drukken totdat  begint te knippen.
2. Druk op  or  om de gewenste tijd in te stellen.
De KOOKWEKKER start automatisch na vijf seconden.
3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

4. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uitstand.

8.7 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op de  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie begint te knippen.
2. Houd  ingedrukt.
De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

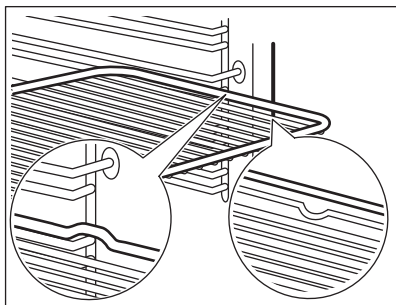


WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 De accessoires plaatsen

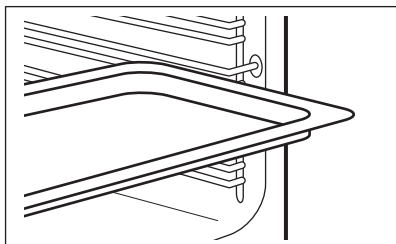
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



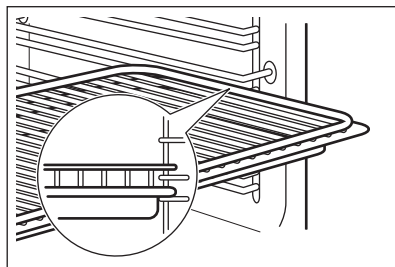
Bakplaat/ Diepe pan:

Schuif de bakplaat /diepe pan tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakrooster en bakplaat /diepe plaatsamen:

Plaats bakplaat /diepe plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



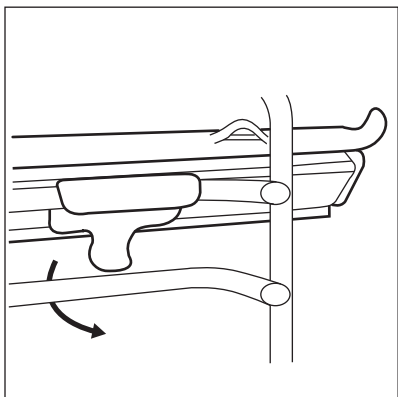
Kleine inkepingen bovenaan verhogen de veiligheid. Deze inkepingen zorgen er ook voor dat ze niet omkantelen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

9.2 De telescopische geleiders installeren

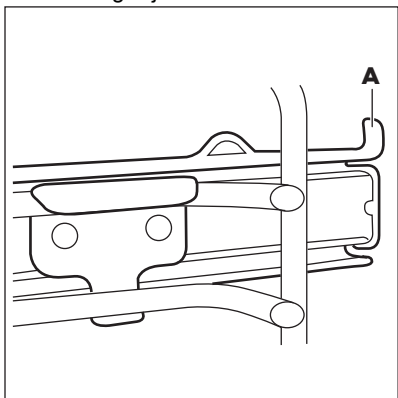
U kunt de telescopische geleiders op elke hoogte plaatsen.

Zorg ervoor dat u voor beide telescopische geleiders hetzelfde niveau gebruikt.

1. De telescopische geleiders installeren.



2. Het stopelement (A) aan het uiteinde van de telescopische geleider moet omhoog wijzen.



9.3 Telescopische geleiders

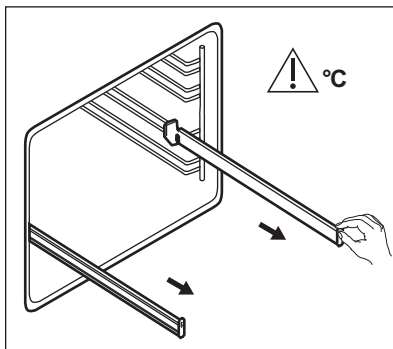
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters eenvoudig plaatsen en verwijderen.



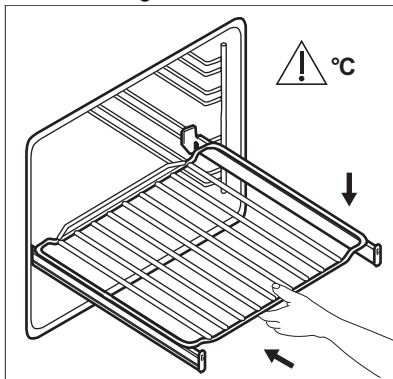
LET OP!

Reinig de telescopische geleiders niet in de afwasautomaat. Maak de telescopische geleiders niet vet.

1. Trek de telescopische geleiders rechts en links naar buiten.



2. Plaats het rooster op de telescopische geleiders en duw ze voorzichtig in de oven.



Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te

houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.

10.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een

veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

zowel de bereidingstijd als het energieverbruik.

Voor de bereiding van gebak

De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.

Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.

Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

11.1 Kookadviezen

De oven heeft vier rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

De oven heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Dit reduceert

11.2 Bakken en roosteren

Cakes

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rekstand	Temperatuur (°C)	Rekstand		
Recepten met klopper	170	2	160	2 (1 en 3)	45 - 60	In een cakevorm

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rekstand	Temperatuur (°C)	Rekstand		
Zandkoekjesdeeg	170	2	160	2 (1 en 3)	24 - 34	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	170	1	160	2	60 - 80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	170	1	160	2 (1 en 3)	100 - 120	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	In een bakplaat
Geleitaart	170	2	160	2	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Vruchtencake	170	2	155	2	60 - 70	In een cakevorm van 26 cm
Biscuittaart (botervrije biscuittaart)	170	2	160	2	35 - 45	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak / Rijkgevulde vruchtencake	170	2	160	2	50 - 60	In een cakevorm van 20 cm
Pruimenttaart, verwarm de oven voor	170	2	160	2	50 - 60	In een broodvorm
Cakejes	170	3	160	3 (1 en 3)	20 - 30	In een bakplaat
Koekjes, verwarm de lege oven voor	150	3	150	3	20 - 30	In een bakplaat
Schuimgebakjes	100	3	100	3	90 - 120	In een bakplaat

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rekstand	Temperatuur (°C)	Rekstand		
Broodjes, verwarm de oven voor	190	3	180	3	15 - 20	In een bakplaat
Soezen-deeg, verwarm de lege oven voor	190	3	180	3	25 - 35	In een bakplaat
Taartjes	180	3	170	2	45 - 70	In een cakevorm van 20 cm
Victoria-taart met jamvulling	180	1 of 2	170	2 (links en rechts)	40 - 55	In een cakevorm van 20 cm links + rechts

Brood en pizza

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rekstand	Temperatuur (°C)	Rekstand		
Witbrood, verwarm de oven voor	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 stukken, 500 gram per stuk
Roggebrood	190	1	180	1	30 - 45	In een broodvorm
Broodjes, verwarm de oven voor	190	2	180	2 (1 en 3)	25 - 40	6 - 8 broodjes op een bakplaat
Pizza, verwarm de lege oven voor	190	1	190	1	20 - 30	In een braadpan
Scones, verwarm de lege oven voor	200	3	190	2	10 - 20	In een bakplaat

Flans

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rekstand	Temperatuur (°C)	Rekstand		
Pastataart	180	2	180	2	40 - 50	In een vorm
Hartige groententaart	200	2	175	2	45 - 60	In een vorm
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	In een vorm
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	In een vorm
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40	In een vorm
Yorkshire pudding, verwarm de lege oven voor	220	2	210	2	20 - 30	6 puddingvormen

Vlees

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rekstand	Temperatuur (°C)	Rekstand		
Rundvlees	200	2	190	2	50 - 70	Op een bakrooster en in de braadpan
Varkensvlees	180	2	180	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Kalfsvlees	190	2	175	2	90 - 120	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse rosbief, rood	210	2	200	2	44 - 50	Op een bakrooster en in de braadpan
Engelse rosbief, medium	210	2	200	2	51 - 55	Op een bakrooster en in de braadpan

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rekstand	Temperatuur (°C)	Rekstand		
Engelse biefstuk, gaar	210	2	200	2	55 - 60	Op een bakrooster en in de braadpan
Varkensschouder	180	2	170	2	120 - 150	In een braadpan
Varkensschenkel	180	2	160	2	100 - 120	2 stuks in de braadpan
Lamsvlees	190	2	190	2	110 - 130	Poot
Kip	200	2	200	2	70 - 85	Heel, in een braadpan
Kalkoen	180	1	160	1	210 - 240	Heel, in een braadpan
Eend	175	2	160	2	120 - 150	Heel, in een braadpan
Gans	175	1	160	1	150 - 200	Heel, in een braadpan
Konijn	190	2	175	2	60 - 80	In stukken gesneden
Haas	190	2	175	2	150 - 200	In stukken gesneden
Fazant	190	2	175	2	90 - 120	Heel, in een braadpan

Vis

Gerecht	Boven-/Onderwarmte		Hetelucht		Tijd (min)	Opmerkingen
	Temperatuur (°C)	Rekstand	Temperatuur (°C)	Rekstand		
Forel/ Zeebrasem	190	2	175	2 (1 en 3)	40 - 55	3 - 4 vis-sen
Tonijn / zalm	190	2	175	2 (1 en 3)	35 - 60	4 - 6 filets

11.3 Grill

Stel de temperatuur in op 250 °C.

Verwarm de oven 10 minuten voor.

Gebruik de derde stand.

Gerecht	Hoeveelheid		Tijd (min)	
	Stuks	(kg)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Biefstuk	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Worstjes	8	-	12 - 15	10 - 12
Varkenskarbonades	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Kip (in 2 helften)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	10 - 15	10 - 12
Kippenborst	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0,6	20 - 30	-
Visfilet	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Geroosterde sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-
Geroosterd brood	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Circulaviegrill

Gebruik de derde rekstand.

Stel de maximumtemperatuur van 200 °C in.

Gerecht	Hoeveelheid		Tijd (min)	
	Stuks	(kg)	1e kant	2e kant
Rollade (kal-koen)	1	1	30 - 40	20 - 30
Kip (in twee helften)	2	1	25 - 30	20 - 30
Kipdrumsticks	6	-	15 - 20	15 - 18
Kwartel	4	0,5	25 - 30	20 - 25
Groentengratin	-	-	20 - 25	-
Jakobsschelpen	-	-	15 - 20	-
Makreel	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Vismoten	4 - 6	0,8	12 - 15	8 - 10


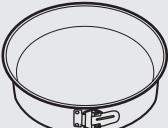

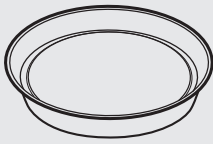
11.5 Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid (kg)	Ontdooitijd (min.)	Nadooitijd (min)	Opmerkingen
Kip	1,0	100 - 140	20 - 30	Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidings-tijd omdraaien.
Vlees	1,0	100 - 140	20 - 30	Halverwege de berei-dingstijd omdraaien.
	0,5	90 - 120		
Forel	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Aardbeien	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Boter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Room	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt.
Taart	1,4	60	60	-

11.6 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires






beter op dan licht en reflecterend servies.






Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte

			
Pizza pan	Ovenschotel	Ovenschaal-tjes	Blik voor flanbo-dem
Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diame-ter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm

11.7 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 40
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	220	2	35 - 40
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Brownie	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	30 - 40
Luchtige vlaaibodem	flanvorm op rooster	170	2	20 - 30
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	35 - 45
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	40 - 50
Sjasliëk, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 35
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Makarons, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	40 - 45
Muffin, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 40

		 (°C)		 (min)
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	30 - 45
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 40

11.8 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

Gerecht	Functie	Accessoires	Rekstand	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerkingen
Kleine cake	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	Plaats per bakplaat 20 kleine cakejes.
Appeltaart	Boven + onderwarmte	Bakrooster	1	170	80 - 120	Gebruik 2 vormen (20 cm diameter), diagonaal geplaatst.
Biscuitgebak	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	35 - 45	Gebruik een cakevorm (26 cm diameter).
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	150	20 - 35	Verwarm de oven 10 minuten voor.
Geroosterd brood 4 - 6 stuks	Grill	Bakrooster	3	max.	2 - 4 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant	Verwarm de oven 3 minuten voor.
Runderburger 6 stuks, 0,6 kg	Grill	Rooster en lekbak	3	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het derde niveau en de lekbak op het tweede niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven 3 minuten voor.

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigings- middelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.



Dagelijks ge- bruik

Reinig de uitsparing in de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedingsresten kunnen brand veroorzaken. Het gevaar is groter voor de grillpan.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten voorverwarmen. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve middelen, scherpe voorwerpen of in een vaatwasser

12.2 Ovens van roestvrij staal of aluminium

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

12.3 De afdichting van de deur schoonmaken

Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik de oven niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de klantenservice.

Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

12.4 Verwijderbare inschuifrails

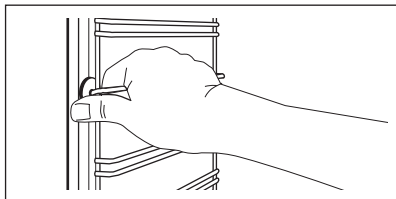
Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.



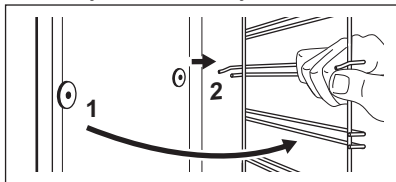
LET OP!

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

i De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

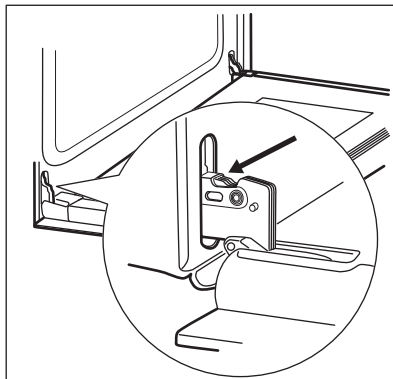
12.5 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om ze schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

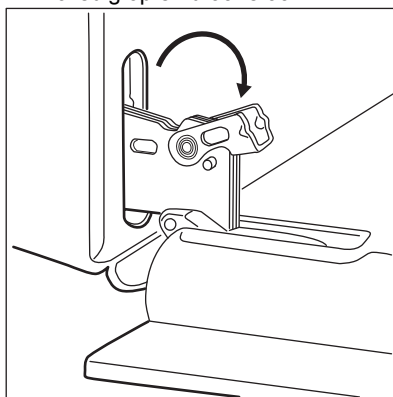
i De ovendeur kan dichtslaan als u het interne glaspaneel probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

! **LET OP!**
Gebruik de oven nooit zonder de interne glasplaat.

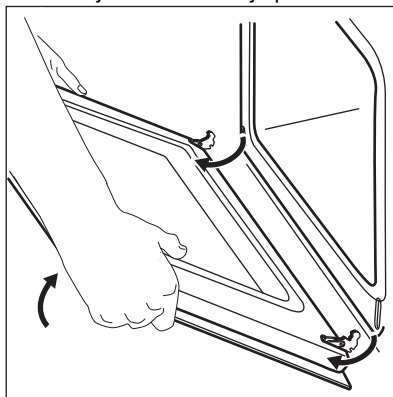
1. Open de deur volledig en houd vast aan beide scharnieren.



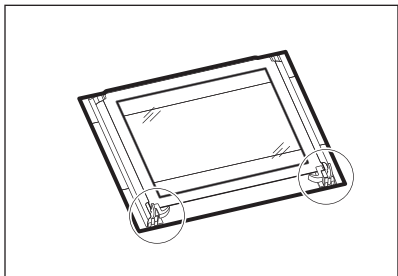
2. Til de hendels van beide scharnieren volledig op en draai eraan.



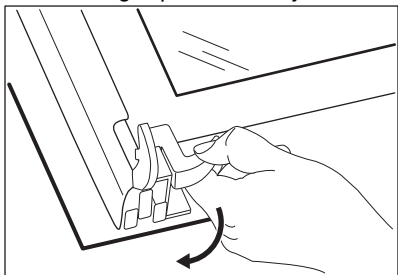
3. Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.



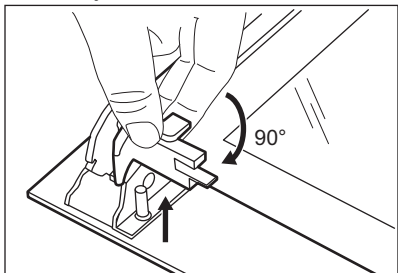
4. Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



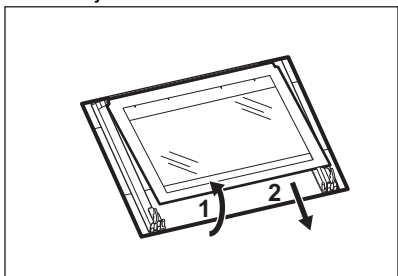
5. Ontgrendel het vergrendelingssysteem om de interne glasplaat te verwijderen.



6. Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun houders.



7. De glasplaat voorzichtig optillen en verwijderen.

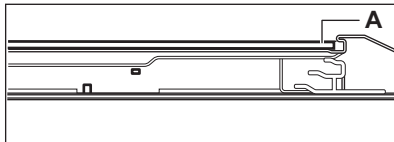


8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Als de reiniging is voltooid, plaatst u de glasplaat en de ovendeur terug.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.

Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



12.6 Het lampje vervangen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Oven uitschakelen.
Wacht totdat de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Leg een doek op de bodem van de ovenruimte.

Het achterste lampje

1. Draai het afdekglas van de lamp en verwijder het.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300°C hittebestendige lamp.
4. Plaats het afdekglas terug.

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

13.1 Wat moet u doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Op het display wordt "12.00" weergegeven.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok opnieuw in.

13.2 Onderhoudsgegevens

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. TECHNISCHE GEGEVENS

14.1 Technische gegevens

Spanning (Voltage)	220 - 240 V
Frequentie	50 - 60 Hz

15. ENERGIEZUINIGHEID

15.1 Productinformatie- en productinformatieblad*

Naam leverancier	Electrolux
Modelidentificatie	OEF5E50V 944068023 OEF5E50X 944068025 OEF5E50Z 944068022
Energie-efficiëntie-index	94.9
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0.83 kWh/cyclus
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hetelucht	0.75 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	57 l
Soort oven	Inbouwoven

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014. Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B. Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

15.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik.

Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

Houd de onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als u een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Bereiding met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

U kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.


Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	31
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	32
3. INSTALLATION.....	35
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	37
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	37
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	38
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	38
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	40
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	41
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	43
11. CONSEILS.....	43
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	53
13. DÉPANNAGE.....	56
14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	57
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	58

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, cet appareil a été conçu pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation. Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Web pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	580 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	589 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	570 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	594 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	558 mm
Profondeur de l'appareil	561 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	540 mm
Profondeur avec porte ouverte	1007 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1100 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles. (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif

- d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.

- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

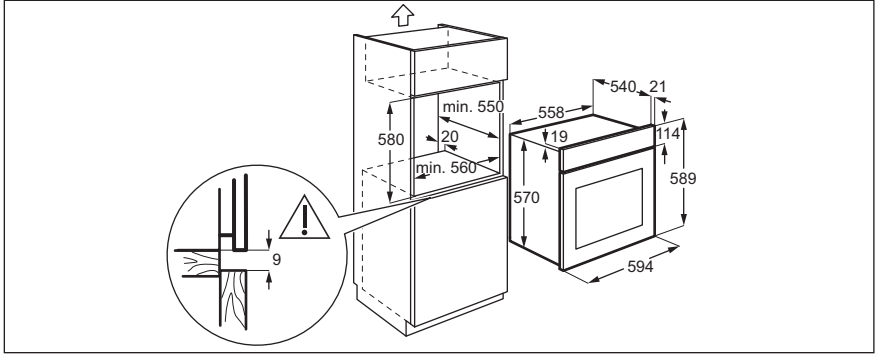
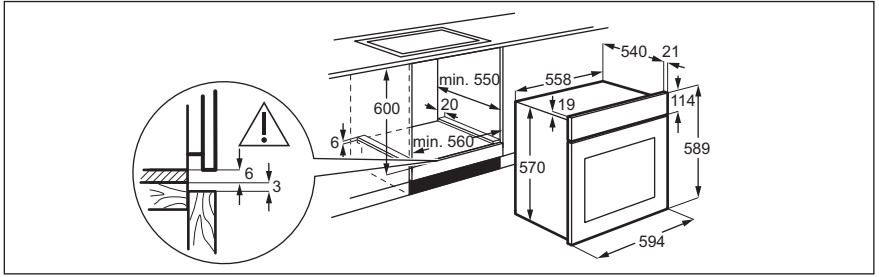
3. INSTALLATION



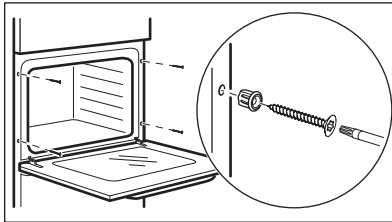
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

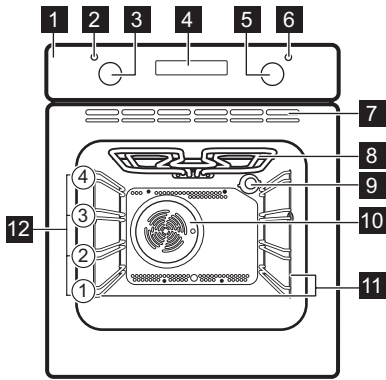


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyant/symbole de mise sous tension
- 3** Manette de sélection des modes de cuisson
- 4** Affichage
- 5** Thermostat
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
- 8** Résistance
- 9** Éclairage
- 10** Ventilateur
- 11** Support de grille amovible
- 12** Position des grilles

4.2 Accessoires

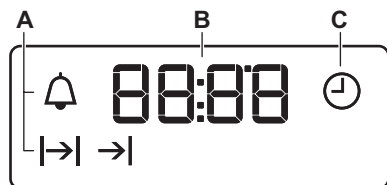
- **Grille métallique**
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.
- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et plateaux de cuisson.

5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Touches

Touche sensitive	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

5.2 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur
- C. Fonction de l'horloge

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

6.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

6.2 Préchauffage

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Sélectionnez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
6. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
7. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.




7.1 Manettes rétractables





Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.


7.2 Réglage d'un mode de cuisson



1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.
L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.
3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

7.3 Modes de cuisson

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage Four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
 Chaleur Tour-nante	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.






Fonction du four	Utilisation
 Chaleur tour-nante humide	<p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.</p>
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Fonction du four	Utilisation
 Gril Fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.

Fonction du four	Utilisation
 Turbo Gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 Convection naturelle (Voûte)	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau.


8. FONCTIONS DE L'HORLOGE



8.1 Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
 FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.



8.2 Réglage de l'heure. Modification de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.





Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.


Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.

8.3 Réglage de la DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de la DUREE.





L'affichage indique .


4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée,  clignote et un signal


sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.








8.4 Réglage de la FIN


- Sélectionnez une fonction et la température du four.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Appuyez sur  ou  pour régler la durée.

L'affichage indique .

- Lorsque la durée est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

8.5 Réglage du DÉPART DIFFÉRÉ



- Sélectionnez une fonction et la température du four.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
- Appuyez sur .
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la FIN.



- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

- L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

8.6 Régler la MINUTERIE



- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.

- Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

- À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

8.7 Annuler des fonctions de l'horloge

- Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
- Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



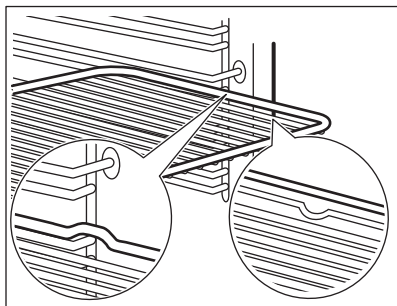
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

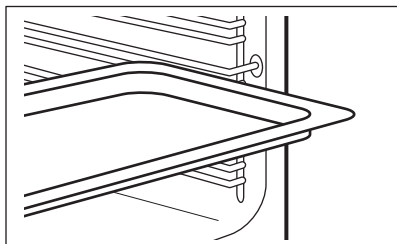
9.1 Installation des accessoires

Grille métallique :



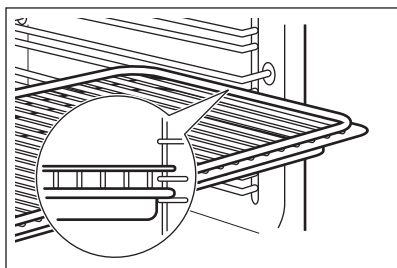
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



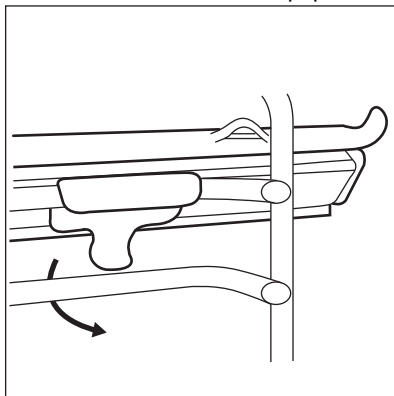
Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

9.2 Installation des rails télescopiques

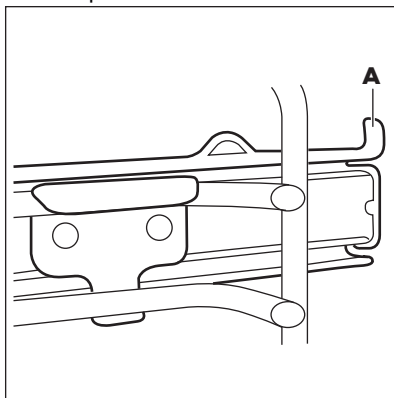
Vous pouvez mettre les rails télescopiques à chaque niveau.

Assurez-vous d'installer les deux rails télescopiques sur le même niveau.

1. Installez les rails télescopiques.



2. L'élément d'arrêt (A) situé à une extrémité du rail télescopique doit être pointé vers le haut.



9.3 Rails télescopiques

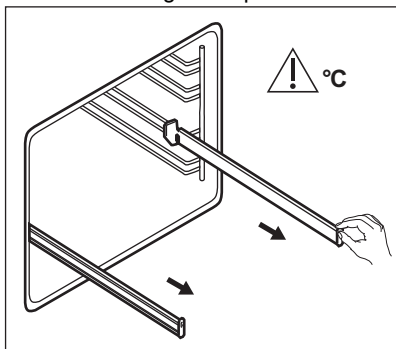
Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



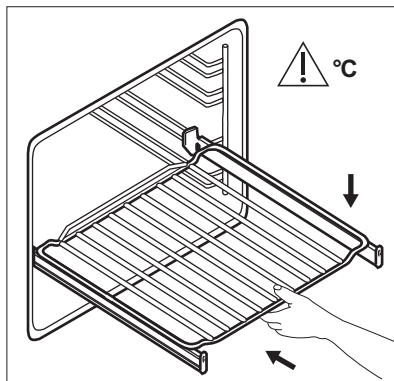
ATTENTION!

Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques de droite et de gauche pour les sortir.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four.



Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

11. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

11.1 Conseils de cuisson

Le four dispose de quatre niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Le four est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four,

ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

11.2 Rôtissage et cuisson**Gâteaux**

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pâtes à gâteaux	170	2	160	2 (1 et 3)	45 - 60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	170	2	160	2 (1 et 3)	24 - 34	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage (au beurre)	170	1	160	2	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	170	1	160	2 (1 et 3)	100 - 120	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	170	2	160	2	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Cake aux fruits	170	2	155	2	60 - 70	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/ Gâteau Savoie (version allégée)	170	2	160	2	35 - 45	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/Cake aux fruits	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Gâteau aux prunes, préchauffez le four à vide	170	2	160	2	50 - 60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux	170	3	160	3 (1 et 3)	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Biscuits, préchauffez le four à vide	150	3	150	3	20 - 30	Sur un plateau de cuisson
Meringues	100	3	100	3	90 - 120	Sur un plateau de cuisson
Buns, préchauffez le four à vide	190	3	180	3	15 - 20	Sur un plateau de cuisson
Choux, préchauffez le four à vide	190	3	180	3	25 - 35	Sur un plateau de cuisson
Tourtes	180	3	170	2	45 - 70	Dans un moule à gâteau de 20 cm

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gâteau à étages	180	1 ou 2	170	2 (gauche et droit)	40 - 55	Gauche + droit dans un moule à gâteau de 20 cm

Pain et pizza

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Pain blanc, préchauffez le four à vide	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 unités, 500 g par unité
Pain de seigle	190	1	180	1	30 - 45	Dans un moule à pain
Petits pains, préchauffez le four à vide	190	2	180	2 (1 et 3)	25 - 40	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson
Pizza, préchauffez le four à vide	190	1	190	1	20 - 30	Dans un plat à rôtir
Scones, préchauffez le four à vide	200	3	190	2	10 - 20	Sur un plateau de cuisson

Préparations à base d'œufs

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin de pâtes	180	2	180	2	40 - 50	Dans un moule

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Gratin aux légumes	200	2	175	2	45 - 60	Dans un moule
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Dans un moule
Lasagnes	200	2	200	2	25 - 40	Dans un moule
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40	Dans un moule
Yorkshire pudding, préchauffez le four à vide	220	2	210	2	20 - 30	Moule pour 6 puddings

Viande

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Bœuf	200	2	190	2	50 - 70	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Veau	190	2	175	2	90 - 120	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, saignant	210	2	200	2	44 - 50	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Rôti de bœuf, à point	210	2	200	2	51 - 55	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Rôti de bœuf, bien cuit	210	2	200	2	55 - 60	Sur la grille métallique et dans un plat à rôtir
Épaule de porc	180	2	170	2	120 - 150	Dans un plat à rôtir
Jarret de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 pièces dans un plat à rôtir
Agneau	190	2	190	2	110 - 130	Gigot
Poulet	200	2	200	2	70 - 85	Entier dans un plat à rôtir
Dinde	180	1	160	1	210 - 240	Entière dans un plat à rôtir
Canard	175	2	160	2	120 - 150	Entier dans un plat à rôtir
Oie	175	1	160	1	150 - 200	Entière dans un plat à rôtir
Lapin	190	2	175	2	60 - 80	En morceaux
Lièvre	190	2	175	2	150 - 200	En morceaux
Faisan	190	2	175	2	90 - 120	Entier dans un plat à rôtir

Poisson

Plat	Voûte		Chaleur Tournante		Durée (min)	Remarques
	Température (°C)	Positions des grilles	Température (°C)	Positions des grilles		
Truite/daurade	190	2	175	2 (1 et 3)	40 - 55	3 - 4 poissons
Thon/saumon	190	2	175	2 (1 et 3)	35 - 60	4 - 6 filets

11.3 Gril

Réglez la température sur 250 °C.

Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Utilisez le troisième niveau.

Plat	Quantité		Durée (min)	
	Morceaux	(kg)	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Steaks de bœuf	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Saucisses	8	-	12 - 15	10 - 12
Côtelettes de porc	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Poulet (coupé en deux)	2	1	30 - 35	25 - 30
Brochettes	4	-	10 - 15	10 - 12
Escalope de poulet	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Steak haché	6	0.6	20 - 30	-
Filet de poisson	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandwiches toastés	4 - 6	-	5 - 7	-
Toasts	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Turbo Gril

Utilisez le troisième niveau de la grille.

Réglez la température maximale de 200 °C.

Plat	Quantité		Durée (min)	
	Morceaux	(kg)	1re face	2e face
Rôti roulé (dinde)	1	1	30 - 40	20 - 30

Plat	Quantité		Durée (min)	
	Morceaux	(kg)	1re face	2e face
Poulet (coupé en deux)	2	1	25 - 30	20 - 30
Cuisses de poulet	6	-	15 - 20	15 - 18
Caille	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Gratin de légumes	-	-	20 - 25	-
Coquilles St Jacques	-	-	15 - 20	-
Maquereau	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Darnes de poisson	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10


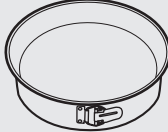

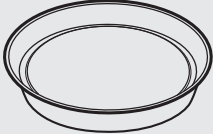
11.5 Décongélation

Plat	Quantité (kg)	Durée de décongélation (min)	Décongélation complémentaire (min)	Remarques
Poulet	1.0	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sous-tasse retournée, posée sur une grande assiette Retournez à la moitié du temps.
Viande	1.0	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps.
	0.5	90 - 120		
Truite	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fraises	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Beurre	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Crème	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée.
Gâteau	1.4	60	60	-

11.6 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés






Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une

meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

11.7 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains surgelés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	35 - 40
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	30 - 40
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	170	2	20 - 30
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 45
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	40 - 50
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 35
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	40 - 45
Madeleines, muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petits fours, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits sablés, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 40
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	30 - 45
Légumes à la provençale, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 40

11.8 Informations pour les instituts de test

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

Aliments	Service	Accessoires	Position de la grille	Température (°C)	Durée (min)	Remarques
Petit gâteau	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	Déposez 20 petits gâteaux sur un plateau de cuisson.
Tourte aux pommes	Convection naturelle	Grille métallique	1	170	80 - 120	Utilisez 2 moules (20 cm de diamètre) placés en diagonale.
Gâteau Savoie	Convection naturelle	Grille métallique	2	170	35 - 45	Utilisez un moule à gâteau (26 cm de diamètre).
Biscuits sablés	Convection naturelle	Plateau de cuisson	3	150	20 - 35	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Pain grillé 4 - 6 pièces	Gril	Grille métallique	3	max.	2 à 4 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèchefrite	3	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèchefrite sur le deuxième niveau du four. Tournez les aliments à mi-cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.




12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

	<p>Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.</p>
<p>Agent nettoyant</p>	<p>Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.</p>
	<p>En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.</p>
	<p>Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.</p>
<p>Utilisation quotidienne</p>	<p>De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.</p>
	<p>Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p>
<p>Accessoires</p>	<p>Ne pas nettoyer les accessoires antiadhésifs avec des produits agressifs, des objets tranchants ou au lave-vaisselle.</p>

12.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

12.3 Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas le four si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Faites appel à un service après-vente agréé.

Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

12.4 Retrait des supports de grille

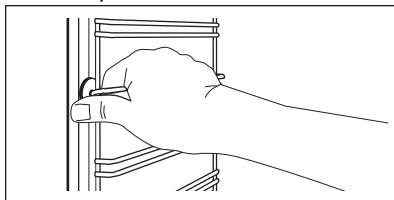
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



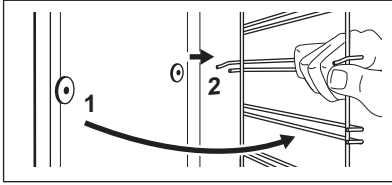
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

- i** Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

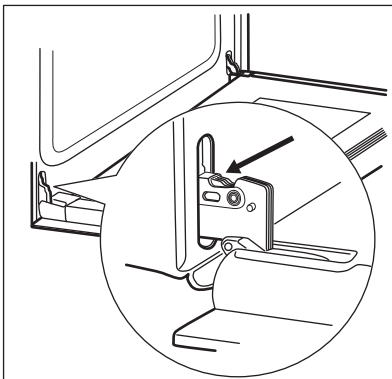
12.5 Retrait et installation de la porte

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

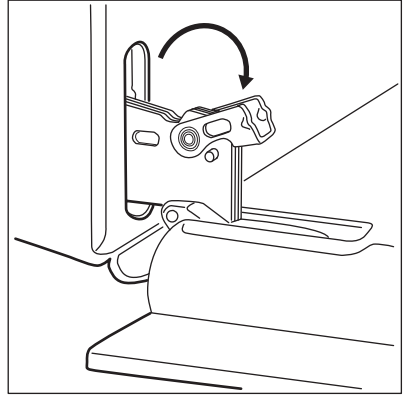
- i** Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

! **ATTENTION!**
N'utilisez pas le four sans le panneau de verre intérieur.

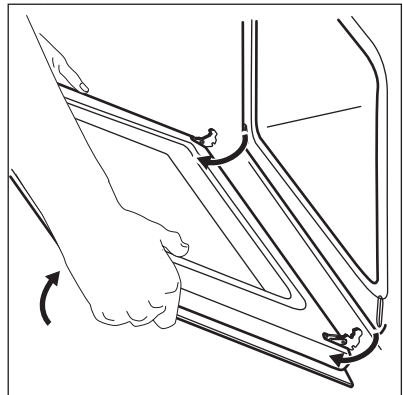
1. Ouvrez la porte entièrement et maintenez les deux charnières.



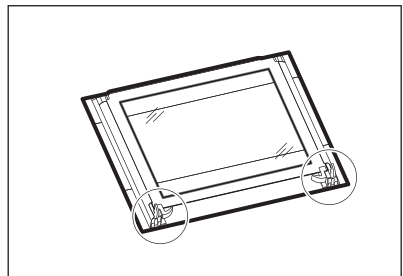
2. Soulevez et tournez entièrement les leviers des deux charnières.



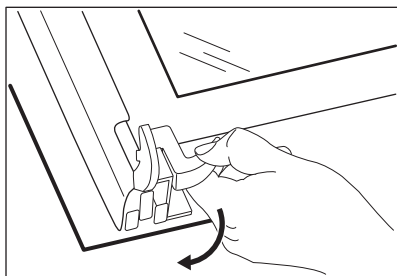
3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



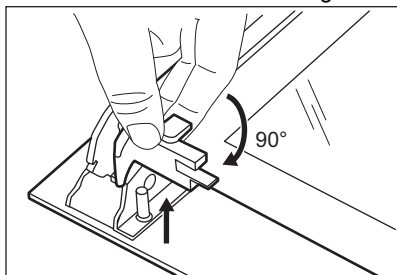
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



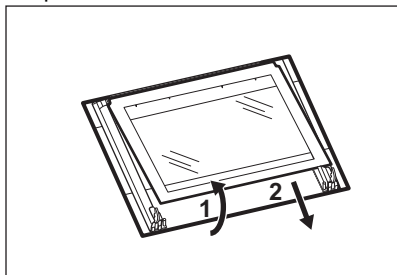
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.

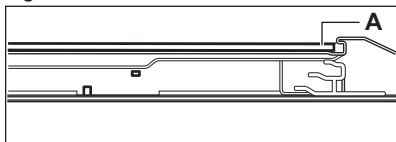


8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de

verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



12.6 Remplacement de l'ampoule



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
« 12.00 » s'affiche.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

14.1 Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	OEF5E50V 944068023 OEF5E50X 944068025 OEF5E50Z 944068022
Index d'efficacité énergétique	94.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.83 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	57 l
Type de four	Four encastrable

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014. Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B. Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

15.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


Maintien des aliments au chaud


Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop



867360188-A-342020

