



MARQUE: ELECTROLUX

REFERENCE: ES0944

CODiC: 4206029

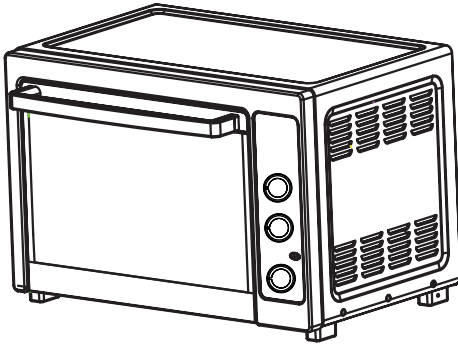
NOTICE



Thinking of you

 **Electrolux**

Convection Oven ESO944



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

ATTENTION


- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- ❖ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ❖ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer

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

❖ La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.

❖  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

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

❖ Ne pas toucher les surfaces chaudes.

❖ Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

❖ L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.

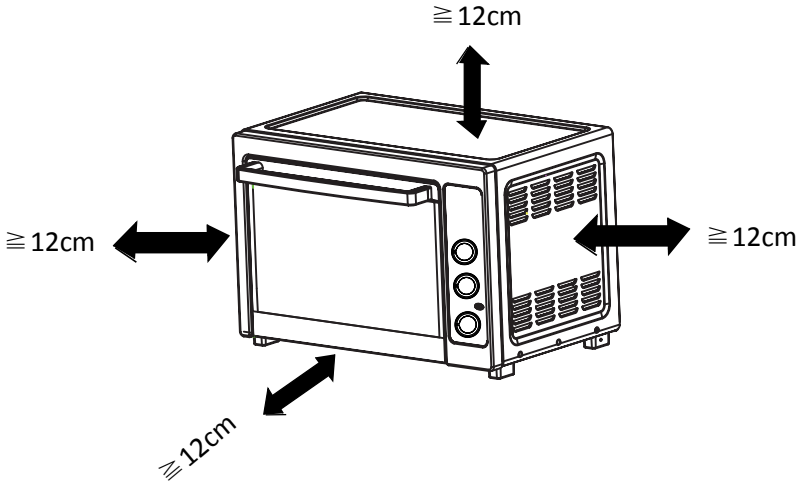


MISES EN GARDE IMPORTANTES

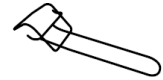
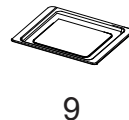
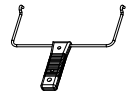
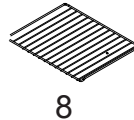
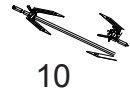
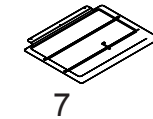
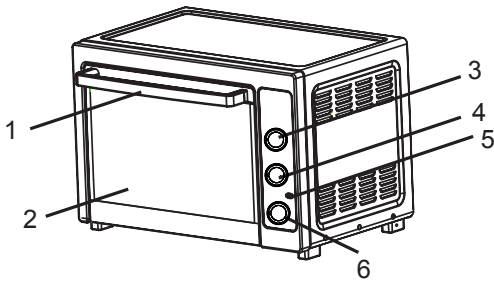
Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre four pour la première fois. Gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

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

FR



DESCRIPTION



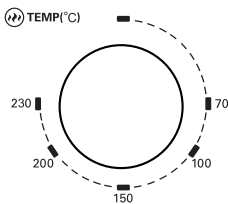
1. Poignée de porte
2. Porte en verre
3. Bouton du thermostat
4. Bouton de fonction
5. Témoin lumineux rouge
6. Bouton du minuteur
7. Ramasse-miettes
8. Grille de cuisson
9. Plaque de cuisson
10. Brochette de rôtissoire
11. Poignée de la brochette de rôtissoire
12. Poignée pour la grille et la plaque

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

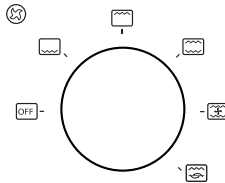
BOUTONS DE CONTRÔLE

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE



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

RÉGLAGE DE FONCTION



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



Cuisson par le bas:

Seules les résistances du bas chauffent.



Gril:

Seules les résistances du haut chauffent.



Convection:

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



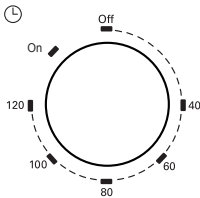
Les résistances du haut et du bas chauffent en même temps, et le ventilateur marche.



Rôtissoire

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

RÉGLAGE HEURE



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

Cuisson avec minuterie

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


Réglage du temps de cuisson

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

Cuisson en continu sans la minuterie

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

UTILISATION

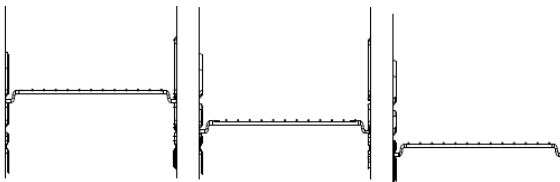
Pour la première utilisation, mettez le thermostat sur 230 °C, mettez le bouton de fonction sur  et réglez la minuterie sur 20 minutes. Laissez marcher le four à vide.

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

Généralités

1. Mettez la grille de cuisson en place.


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



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


Convection

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

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


Traditionnel à chaleur tournante

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

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


Grill

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


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

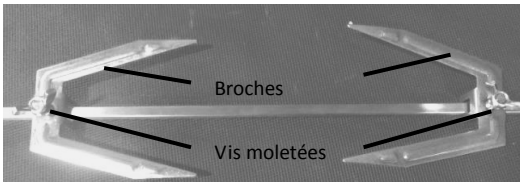
Cuisson par le bas

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

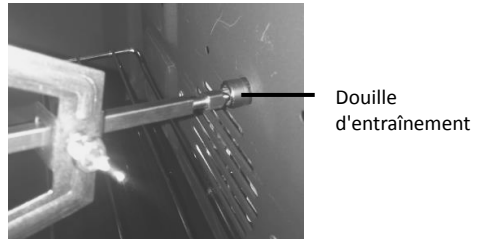
1. Mettez l'aliment sur la plaque, et mettez celle-ci sur la hauteur inférieure du four. Fermez la porte du four.
2. Mettez le bouton de fonction sur .
3. Réglez la température en tournant le bouton du thermostat.
4. Mettez le bouton de la minuterie sur Stay On ou sur le temps de cuisson requis.

Fonction rôtissoire

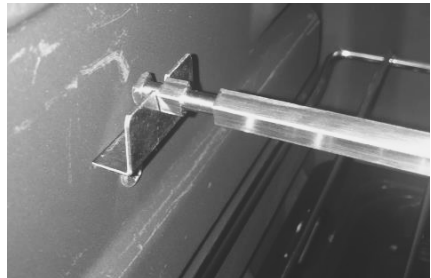
1. Mettez la plaque sur la hauteur inférieure du four.
2. Mettez le bouton de fonction sur .
3. Pour faire cuire un aliment en mode rôtissoire, empalez-le sur la brochette prévue à cet effet.
4. Embrochez les 2 broches dans l'aliment et verrouillez-les avec les deux vis moletées prévues à cet effet.



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



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



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

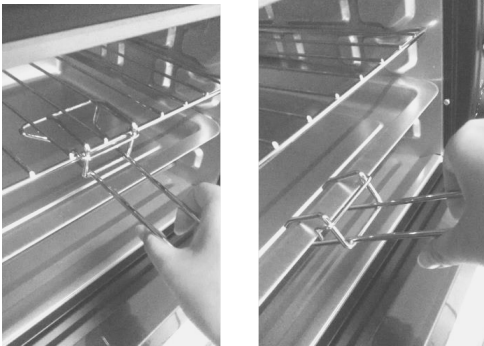
ATTENTION: Si le temps de cuisson est inférieur à 5 minutes, vous devez d'abord amener le bouton de la minuterie au-delà de 10 minutes pour ensuite revenir en arrière jusqu'à la durée en question. Le réglage sera ainsi plus sûr et plus précis.

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

Après la cuisson

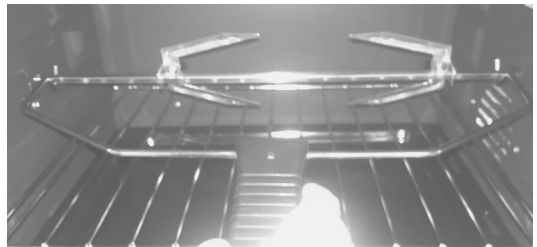
Une fois la cuisson terminée, mettez le bouton de la minuterie sur "Off".

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



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

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



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DES PRODUITS DE NETTOYAGE CHIMIQUES OU ABRASIFS.

LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE MIS DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

LAISSEZ SÉCHER COMPLÈTEMENT LES DIFFÉRENTES PIÈCES ET SURFACES AVANT DE REBRANCHER LE FOUR.

LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN NETTOYAGE RÉGULIER AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CONTAMINATION CROISÉE ENTRE LES DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS ; NETTOYEZ-LES DE PRÉFÉRENCE AVEC DE L'EAU CHAUDE PROPRE ET UN DÉTERGENT DOUX.

LE MAINTIEN DE BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PERMET D'ÉVITER TOUT RISQUE DE CONTAMINATION CROISÉE OU D'INTOXICATION ALIMENTAIRE.

SPÉCIFICATIONS

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

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

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

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

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

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

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

Hotline Vanden Borre

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

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

Electrolux 31/05/2016

Thinking of you

 **Electrolux**

Share more of our thinking at
www.electrolux.com