

# ELECTROLUX

## FOUR A POSER

### ES0930

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>





# Electrolux

## Instruction Book

ESO930

Oven



<b>EN</b>	INSTRUCTION BOOK .....	1-6
<b>FR</b>	MODE D'EMPLOI.....	7-14
<b>NL</b>	GEBRUIKSAANWIJZING.....	15-22
<b>ES</b>	LIBRO DE INSTRUCCIONES.....	23-30
<b>PT</b>	MANUAL DE INSTRUÇÕES.....	31-37

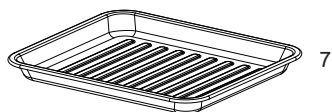
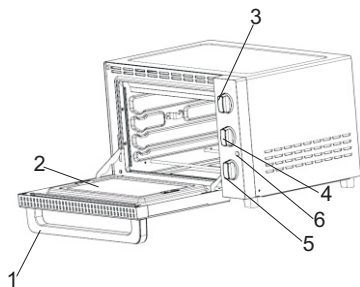
**PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE  
USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

**WARNINGS**

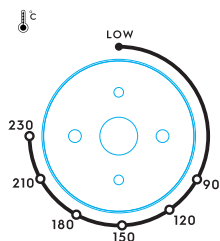
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance".
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- The surfaces are liable to get hot during use.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.
- The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or any part of the oven in water or other liquids.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Turn off and unplug the oven from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or handling. Always grasp the plug, but never pull the cord.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To avoid burns, use extreme caution when removing tray/rack or disposing of hot grease.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials such as curtains, drapes or wooden panels when in operation.
- Do not store any items on top of the oven when in operation.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or other similar products.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Always wear oven gloves (not supplied) or use the supplied rack/tray handle when inserting or removing items from the hot oven.
- Do not use the oven outdoors.
- Do not use the oven for any use other than intended use.
- Oversize foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may cause a risk of fire or electric shock.
- The appliance must be used in a well-ventilated room.
- Always grip the oven door handle in the centre. The ends of the door handle may be hot!

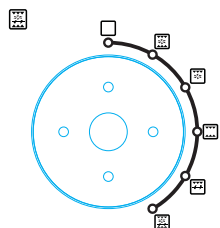




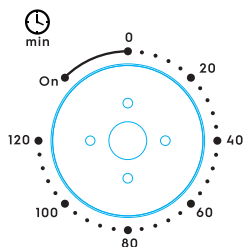
1. Door handle
2. Door
3. Temperature control knob  
Adjust the thermostat to the desired temperature.



4. Function selection knob  
Select cooking function by turning this knob to the desired setting.




5. Timer control knob with bell signal  
Set cooking time up to 120 minutes. The oven will automatically turn off at the end of the cooking time. To turn off the oven, turn this knob to the 0 position. You can also set the knob to the On position for continuous cooking without timer).



6. Indicator light
7. Baking tray
8. Baking rack
9. Crumb tray
10. Rotisserie skewer
11. Rotisserie skewer handle

## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Wash the accessories in warm soapy water. Dry thoroughly before using
- Place the oven on a stable flat surface, making sure that there is at least 12 cm of space on the top and at the sides for proper ventilation.
- Be sure that no other appliances are plugged into the same circuit with the oven.
- It is recommended that you operate the oven at the highest temperature (230°C) on the function  for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue or oil that have been used for packing and shipping. A small amount of smoke and odour may be smelt in your oven during this trial run. This is normal.



## OPERATION

### General instructions

- Slide the rack to the desired height according to the food to be cooked.
- Oil from food may drip when cooking; in this case place the food on the tray. Make sure that you always use an ovenproof container and never use plastic or cardboard containers in the oven.
- Set the temperature as suggested by your recipe or as desired.
- Securely shut the oven door and set the cooking time to start cooking.


### Upper and lower heating with fan / Upper and lower heating

The functions are ideal for use when cooking baked potatoes, roasting meat and vegetables, ready meals, casseroles, stews, bread, cakes and desserts.

1. Place food on the baking tray and slide onto the middle position in the oven. Close the oven door.
2. Turn the function selection knob to  / 
3. Select suitable temperature by turning the temperature control knob.
4. Turn the timer control knob to the required cooking time.

### Upper heating with fan

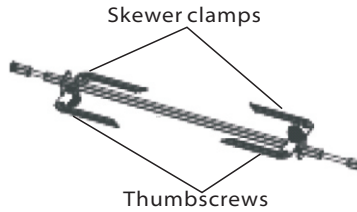
The function is ideal for use when toasting bread and grilling chicken, sausage, pork chops and bacon.

1. Place food on the baking rack and slide onto the top position in the oven.
2. Place the baking tray below to collect grease and fat. Close the oven door
3. Turn the function selection knob to 
4. Select suitable temperature by turning the temperature control knob.
5. Turn the timer control knob to the required cooking time.

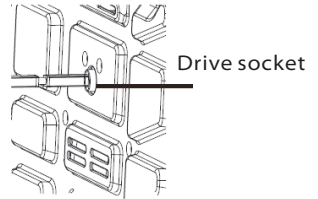
### Upper heating + Rotisserie / Upper and lower heating + Rotisserie with fan

1. Slide the tray onto the bottom position in the oven.
2. Place food to be cooked on the rotisserie skewer by inserting the rotisserie skewer directly through the centre of the food.

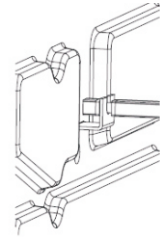
3. Place two skewer clamps into the food and secure the skewer clamps with two thumbscrews.





4. Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket located on the right hand side of the oven wall.



5. Make sure the square end of the rotisserie skewer rests on the rotisserie skewer support located on the left hand side of the oven wall.



6. Close the oven door and turn the function selection knob to  / 
7. Select suitable temperature by turning the temperature control knob.
8. Turn the timer control knob to the required cooking time.

**WARNING:** If the cooking time is less than 5 minutes, you must turn the timer control knob past the 20 minutes then back to the desired cooking time. This will ensure a safe and accurate timer setting.

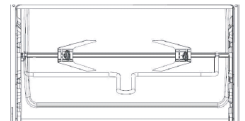
### After cooking

After you finish cooking, turn the timer control knob to the 0 position. Slowly open the oven door and then remove the cooked food.

**CAUTION:** Cooked food and baking tray or rack can be very hot; handle with care.

### To remove rotisserie skewer, please always use rotisserie skewer handle.

- Remove the rotisserie skewer by placing the hooks of the rotisserie skewer handle under the grooves on the either side of the rotisserie skewer.
- Lift the left side of the rotisserie skewer first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie skewer out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven. Take the roast off the rotisserie skewer and place on cutting board or platter.



- Unplug the appliance from the mains socket and allow it to cool completely before cleaning.
- Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Dry it thoroughly.
- Do not immerse the appliance in water.
- Wash the accessories in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.

Never use abrasive or chemical cleaning agents.

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

### **SPECIFICATIONS**

Ratings: 220-240V~ 50-60Hz  
1500W

### **DISPOSAL**



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

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components and may contain batteries, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling. The appliance and if applicable, batteries should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

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



# MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.

## AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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".
- 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. **FR**
- 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.



**PENSEZ AU TRI !**  
ENSEMBLE RÉDUISONS  
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL  
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET  
FILM PLASTIQUE**  
  
**À JETER**

**ÉTUI CARTON**  
  
**À RECYCLER**



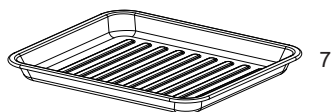
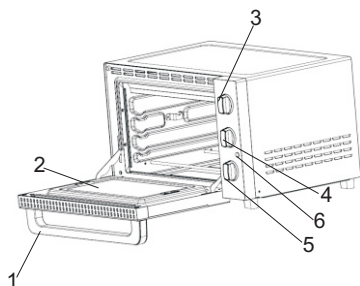
CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

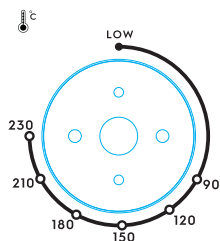
- Pour vous prémunir contre un choc électrique, n'immergez pas le câble d'alimentation, la prise ou toute autre partie du four dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas du bord d'une table ou d'un comptoir et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
- Éteignez et débranchez le four de la prise secteur quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler. Saisissez toujours la prise, ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Ne recouvrez aucune partie du four avec du papier métallique. Cela risquerait de provoquer une surchauffe du four.
- Pour éviter les brûlures, faites très attention quand vous sortez la plaque/grille ou quand vous jetez de la graisse chaude.
- Un incendie peut se produire si le four est couvert ou s'il touche des matériaux inflammables quand il est en fonctionnement, par exemple des rideaux, des tentures ou des panneaux de bois.
- Ne placez aucun article sur le four quand il est en fonctionnement.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique ou matériaux similaires.
- Ne rangez aucun objet autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four quand vous ne l'utilisez pas.

- Portez toujours des maniques (non fournies) ou utilisez la poignée de plaque/grille fournie pour insérer ou sortir les articles du four chaud.
- N'utilisez pas le four en extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Les aliments volumineux et les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent engendrer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- L'appareil doit être utilisé dans une pièce bien aérée.
- Saisissez toujours la poignée de la porte du four en son centre. Les extrémités de la poignée de la porte peuvent être brûlantes !

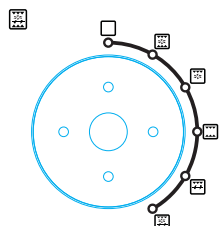




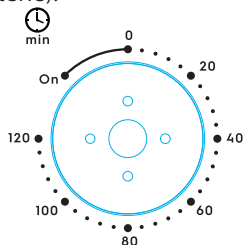
1. Poignée de porte
2. Porte
3. Bouton de contrôle de température  
Réglez le thermostat à la température désirée.



4. Bouton de sélection de mode  
Sélectionnez le mode de cuisson en tournant ce bouton sur le réglage désiré.




5. Bouton du minuteur avec signal sonore  
Réglez la durée de cuisson jusqu'à 120 minutes. Le four s'éteint automatiquement à la fin de la durée de cuisson. Pour éteindre le four, tournez ce bouton sur la position « 0 ». (Vous pouvez également régler le bouton sur la position "On" pour une cuisson continue sans minuterie).



6. Indicateur lumineux
7. Plateau de cuisson
8. Grille de cuisson
9. Plateau ramasse-miettes
10. Broche de rôtisserie
11. Poignée de la broche de rôtisserie

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

FR

- Retirez tous les éléments d'emballage et essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Lavez les accessoires dans l'eau chaude savonneuse. Faites-les bien sécher avant de les réutiliser.
- Posez le four sur une surface plane et stable en veillant à ce qu'il y ait un espace de 12 cm minimum au-dessus et sur les côtés pour permettre une bonne ventilation.
- Assurez-vous qu'aucun autre appareil n'est branché sur le même circuit que le four.
- Il est recommandé de faire fonctionner le four à la température maximale (230 °C) dans le mode  pendant 15 minutes environ pour éliminer tous les résidus d'emballage et d'huile utilisés pour l'emballage et l'expédition. Le four peut produire une petite quantité de fumée et une légère odeur pendant ce fonctionnement préliminaire. Ce phénomène est normal.



## FUNCTIONNEMENT

### Généralités

- Insérez la grille à la hauteur désirée en fonction des aliments à cuire.
- L'huile des aliments peut s'égoutter pendant la cuisson. Dans ce cas, placez les aliments sur le plateau. Veillez à toujours utiliser un plat pouvant aller au four. N'utilisez jamais de récipient en plastique ou en carton dans ce four.
- Réglez la température conseillée dans la recette ou selon vos préférences.
- Fermez complètement la porte du four, puis réglez la durée de cuisson pour démarrer la cuisson.


### Élément chauffant supérieur et inférieur avec ventilation Élément chauffant supérieur et inférieur

Ces fonctions sont idéales pour cuire les pommes de terre, griller les viandes et les légumes, cuire les plats préparés, ragoûts, pains, gâteaux et desserts.

1. Placez les aliments sur la plaque de cuisson et insérez-les en position médiane dans le four.  
Refermez la porte du four.
2. Tournez le bouton du mode sur  / 
3. Réglez une température appropriée en tournant le bouton de la température.
4. Réglez la durée de cuisson requise en tournant le bouton du minuteur.

### Élément chauffant supérieur avec ventilation

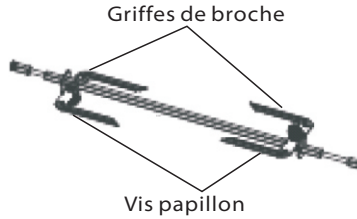
Cette fonction est idéale pour griller du pain, du poulet, des saucisses, des côtelettes de porc et du lard.

1. Placez les aliments sur la grille de cuisson et insérez la grille dans la position haute dans le four.
2. Placez le plateau de cuisson dessous pour récupérer les graisses. Refermez la porte du four.
3. Tournez le bouton du mode sur 
4. Réglez une température appropriée en tournant le bouton de la température.
5. Réglez la durée de cuisson requise en tournant le bouton du minuteur.

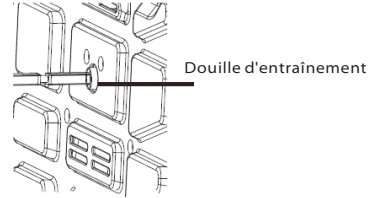
### Élément chauffant supérieur + Rôtisserie Élément chauffant supérieur et inférieur + Rôtisserie avec ventilation

1. Insérez le plateau de cuisson en position basse dans le four.
2. Placez les aliments à cuire sur la broche en insérant la broche directement dans le centre des aliments.

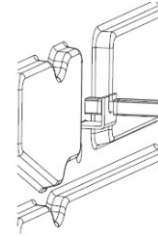
3. Enfoncez les deux griffes dans les aliments et fixez les griffes avec les deux vis papillon.





4. Insérez l'extrémité pointue de la broche dans la douille d'entraînement se trouvant sur la paroi intérieure droite du four.



5. Placez l'extrémité carrée de la broche dans le support pour broche se trouvant sur la paroi intérieure gauche du four.



6. Fermez la porte du four et tournez le bouton du mode sur  / .  
 7. Réglez une température appropriée en tournant le bouton de la température.  
 8. Réglez la durée de cuisson requise en tournant le bouton du minuteur.

**AVERTISSEMENT :** Pour régler une durée de cuisson inférieure à 5 minutes, vous devez tourner le bouton du minuteur au-delà de 20 minutes puis le ramener sur la durée de cuisson désirée. Cela permet un réglage du minuteur précis et sûr.

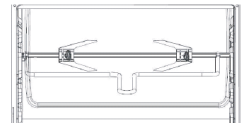
## Après la cuisson

Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton du minuteur sur la position arrêt (0). Ouvrez lentement la porte du four et retirez les aliments cuits.

**ATTENTION :** Les aliments cuits et le plateau/la grille de cuisson peuvent être brûlants, manipulez-les avec précaution.

## Pour sortir la broche de rôtisserie, utilisez toujours la poignée de la broche.

- Retirez la broche en plaçant les crochets de la poignée de broche sous les rainures de chaque côté de la broche.
- Soulevez d'abord le côté gauche de la broche pour la désengager. Puis tirez la broche hors de la douille d'entraînement et sortez précautionneusement la grillade du four. Retirez la grillade de la broche et placez-la sur une planche à découper ou dans un plat.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FR

- Débranchez l'appareil de la prise secteur et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le intégralement.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau.
- Lavez les accessoires dans l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les entièrement avant de les réutiliser.
- N'utilisez jamais de nettoyeur chimique ou abrasif.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées régulièrement pour éviter la contamination croisée des différents types d'aliments. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude propre et un détergent doux pour nettoyer les surfaces entrant en contact avec les aliments.

Il est impératif de toujours respecter des pratiques d'hygiène alimentaire appropriées pour vous prémunir contre les risques d'intoxication alimentaire et de contamination croisée.

## SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240V~ 50-60Hz  
1500 W

## MISE AU REBUT



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

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

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

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

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

## **Hotline Darty France**

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

## **Hotline Vanden Borre**

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

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



**APPARAAT TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR  
LATERE RAADPLEGING.****WAARSCHUWINGEN**

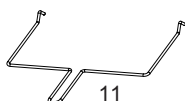
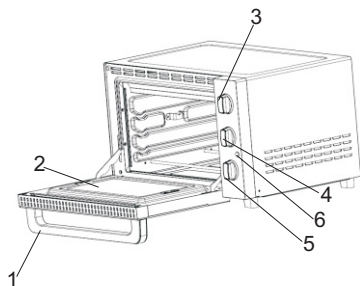
- Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
  - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
  - boerderijen;
  - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - bed & breakfasts en soortgelijke omgevingen.
- Laat om elk risico te voorkomen het snoer als het beschadigd is vervangen door de fabrikant, het servicecentrum of een andere gekwalificeerde reparateur.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, als ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, zie de sectie "Reiniging en onderhoud".
- De deur of de buitenkant kan tijdens de werking van het apparaat zeer heet worden.
- De oppervlakken kunnen verhitten tijdens gebruik.
- Plaats het apparaat niet in of vlakbij een hete gas- of elektrische brander of in direct contact met een warme oven of mini-oven.
- De achterkant van het apparaat dient tegen een muur te worden geplaatst.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

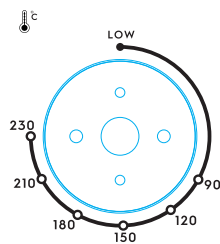
- Dompel geen enkel onderdeel van de oven, de stekker of het snoer in water of een andere vloeistof om elektrocutiegevaar te vermijden.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan letsel veroorzaken.
- Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik of voor reiniging. Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen of aan te raken. Houd het snoer altijd bij de stekker vast, en trek nooit aan het snoer.
- Bedek geen enkel onderdeel van de oven met een metalen folie. Dit kan oververhitting van de oven veroorzaken.
- Wees om brandwonden te voorkomen zeer voorzichtig wanneer u de ovenplaat/het rooster eruit haalt of het hete vet verwijdert.
- Brand kan ontstaan als de ingeschakelde oven wordt bedekt door ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen of houten panelen of deze aanraakt.
- Plaats geen voorwerpen op de oven wanneer in werking.
- Plaats volgende materialen niet in de oven: papier, karton, kunststof of gelijksoortige materialen.
- Plaats alleen accessoires in deze oven die door de fabrikant zijn aanbevolen wanneer niet in gebruik.
- Draag altijd ovenwanten (niet meegeleverd) of gebruik het meegeleverde rooster/handgreep voor de ovenplaat wanneer u items in de hete oven plaatst of ze uit de oven haalt.

- Gebruik de oven niet buitenshuis.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
- Plaats geen bovenmaats voedsel of metalen keukengerei in de oven, ze kunnen brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Gebruik het apparaat in een goed geventileerde ruimte.
- Houd het deurhandvat van de oven altijd in het midden vast. De uiteinden van het deurhandvat kunnen heet zijn!

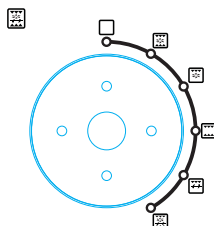




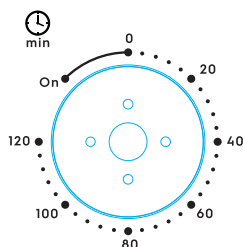
1. Deurhandvat
2. Deur
3. Temperatuurregelaar  
Stel de thermostaatregelaar in op de gewenste temperatuur.



4. Functiekeuzeknop  
Draai deze knop naar de gewenste bakmodus.




5. Timerregelaar met belseignaal  
Stel een baktijd tot 120 minuten in. De oven wordt aan het einde van de baktijd automatisch uitgeschakeld. Om de oven uit te schakelen, draai deze knop naar de stand 0. U kunt de knop ook op On zetten om continu te bakken zonder timer.



6. Indicatielampje
7. Ovenplaat
8. Rooster
9. Kruimellade
10. Draaispits
11. Draaispitsgreep

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

NL

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Was het toebehoren in een warm sopje. Veeg grondig droog voor gebruik.
- Plaats de oven op een stabiel en vlak oppervlak. Zorg voor een vrije ruimte van minstens 12 cm boven en aan de zijkant voor een goede ventilatie.
- Zorg dat er geen andere apparaten op hetzelfde circuit als de oven zijn aangesloten.
- Het wordt aanbevolen om de oven gedurende circa 15 minuten op de hoogste temperatuur (230°C) en de functie  te laten werken om verpakkingsresten of olie die tijdens het verpakken en verzenden werden gebruikt te verwijderen. Een beetje rook of een bepaalde geur kan tijdens deze periode worden afgegeven. Dit is normaal.

## GEBRUIK



### Algemene instructies

- Schuif het rooster op de gewenste hoogte in naargelang de te bakken levensmiddelen.
- Olie kan tijdens het bakproces van de levensmiddelen afdruipen. Plaats de levensmiddelen in dit geval op de ovenplaat. Gebruik altijd een ovenbestendige houder in de oven, en nooit een kunststof of een kartonnen houder.
- Stel de temperatuur in zoals vermeld in uw recept of zoals gewenst.
- Doe de ovendeur goed dicht en stel de baktijd in om het bakproces te starten.

### Verwarming boven- en onderaan met ventilator / Verwarming boven- en onderaan


Deze functies zijn ideaal voor het bereiden van gebakken aardappelen, het braden van vlees en groente, het bereiden van kant-en-klaarmaaltijden, stoofschotels, brood, cakes en nagerechten.

1. Leg de levensmiddelen op de ovenplaat en schuif deze in de middelste positie de oven in.  
Sluit de ovendeur.

2. Draai de functiekeuzeknop naar  / 
3. Draai de temperatuurregelaar naar de gepaste temperatuur.
4. Draai de timerregelaar naar de vereiste baktijd.

### Verwarming bovenaan met ventilator

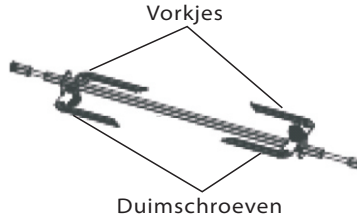
Deze functie is ideaal voor het roosteren van brood of het grillen van kip, worst, varkenslapjes en spek.

1. Leg de levensmiddelen op de ovenplaat en schuif deze in de bovenste positie de oven in.
2. Schuif de ovenplaat er op een lagere positie in om vet en sap op te vangen. Sluit de ovendeur.
3. Draai de functiekeuzeknop naar 
4. Draai de temperatuurregelaar naar de gepaste temperatuur.
5. Draai de timerregelaar naar de vereiste baktijd.

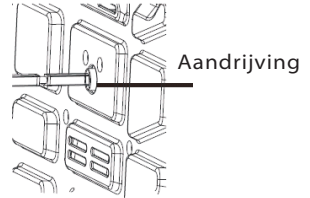
### Verwarming bovenaan + draaispit Verwarming boven- en onderaan + draaispit met ventilator

1. Schuif de ovenplaat er op de onderste positie in.
2. Breng het voedsel op het draaispit aan door het er in het midden van het voedsel in te schuiven.

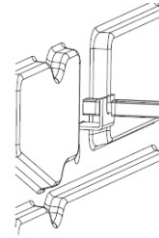
3. Breng de twee vorkjes in het voedsel aan en zet ze vast met de twee duimschroeven.





4. Breng het puntige uiteinde van het draaispit in de aandrijving aan de rechterkant van de ovenwand.



5. Zorg dat het vierkante uiteinde van het draaispit rust op de draaispitsteun aan de linkerkant van de ovenwand.



6. Doe de ovendeur dicht en draai de functiekeuzeknop naar  / .  
 7. Draai de temperatuurregelaar naar de gepaste temperatuur.  
 8. Draai de timerregelaar naar de vereiste baktijd.

**WAARSCHUWING:** Als u een baktijd korter dan 5 minuten wilt instellen, draai de timerregelaar dan eerst voorbij 20 minuten en draai deze vervolgens terug naar de gewenste baktijd. Dit zorgt voor een veilige en nauwkeurige instelling van de timer.

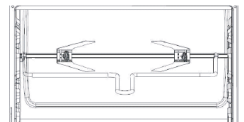
## Na het bakken

Draai de timerregelaar na het bakken terug naar de stand 0.  
 Open voorzichtig de ovendeur en verwijder vervolgens de gebakken levensmiddelen.

**OPGELET:** De gebakken levensmiddelen, de ovenplaat en het rooster kunnen zeer heet zijn; wees voorzichtig.

## Gebruik om het draaispit te verwijderen altijd de houder.

- Haal het draaispit uit de oven door de haken van de houder onder de groeven aan weerskanten van het draaispit te plaatsen.
- Til eerst de linkerkant van het draaispit op door deze omhoog en naar buiten te bewegen. Trek het draaispit vervolgens uit de aandrijving en verwijder het braadstuk voorzichtig uit de oven. Haal het vlees of gevogelte van het draaispit af en plaats het op een snijplank of bord.



## REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Veeg het vervolgens grondig droog.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Was het toebehoren in een warm sopje. Spoel en droog ze vervolgens grondig af voor gebruik.
- Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.

Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen regelmatig schoon om kruisverontreiniging door verschillende soorten voedsel te vermijden. Het is aanbevolen om deze oppervlakken schoon te maken met warm, schoon water en een beetje mild schoonmaakmiddel.

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

## SPECIFICATIES

Vermogen: 220-240V ~ 50-60Hz  
1500W

## VERWIJDERING



Als verantwoordelijk bedrijf hechten wij waarde aan het milieu.

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

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

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

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

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

## **Hotline Vanden Borre**

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

## **Hulplijn Nederland**

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:  
0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van  
9.00 tot 17.00 uur.

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



3.2 mm

## **POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.**

3.2 mm

### **ADVERTENCIAS**

- Este aparato está concebido para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como puedan ser:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Casas rurales.
  - Hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso de la clientela.
  - Establecimientos de cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación se dañara, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años o personas con mermas físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con suficiente experiencia o conocimientos, si son supervisadas o han sido instruidas en el uso apropiado y seguro del aparato y entienden los peligros que acarrea. Los niños no deben jugar con este aparato. No permita que niños lleven a cabo las tareas de limpieza o mantenimiento, salvo que sean mayores de 8 años y estén debidamente supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de manera conjunta con un temporizador externo o sistema separado de control a distancia.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar una temperatura muy elevada cuando está en funcionamiento.

- En lo que concierne a las instrucciones para la limpieza de las superficies en contacto con la comida, consulte el apartado Limpieza y mantenimiento.
- La puerta y la superficie externa pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando el aparato está en funcionamiento.
- Las superficies pueden calentarse durante su uso.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, ni permita que haga contacto con un horno caliente o un horno pequeño.
- La superficie posterior del aparato deberá colocarse contra la pared.

3.2 mm

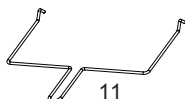
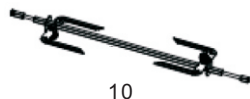
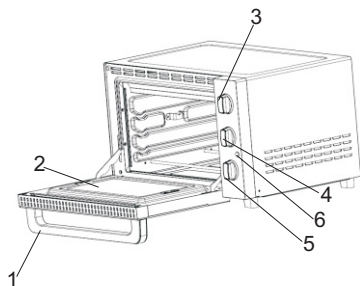
### **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

3.2 mm

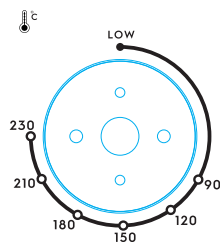
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o alguna otra parte del horno en el agua u otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o una encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría ocasionar lesiones.
- Apague y desenchufe el horno de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo. Tire siempre del enchufe directamente; nunca del cable.
- No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio, dado que podría sobrecalentar el horno.
- A fin de evitar quemaduras, tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o la parrilla, o se deshaga de la grasa caliente.
- Se puede producir un incendio si se cubre el horno o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas, cobertores o paneles de madera cuando está en funcionamiento.

- No coloque objetos encima del horno cuando esté funcionando.
- No coloque ninguno de los materiales siguientes dentro del horno: papel, cartón, plástico u otros materiales similares.
- No guarde ningún material en este horno cuando no se esté utilizando, salvo los accesorios recomendados.
- Siempre debe utilizar guantes de horno (no incluidos) o el mango de la bandeja/parrilla cuando introduzca o saque alguna cosa del horno caliente.
- No use el horno al aire libre.
- No utilice este horno para fines distintos al previsto.
- No se deben introducir en el horno utensilios de metal o alimentos de gran tamaño, ya que podrían causar un incendio o descargas eléctricas.
- El aparato debe utilizarse en un lugar con buena ventilación.
- Agarre siempre el asa de la puerta del horno por la parte del medio. ¡Los extremos del asa de la puerta pueden estar calientes!

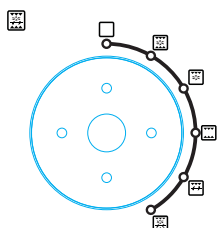




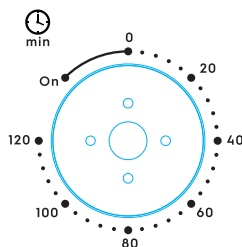
1. Asa de la puerta
2. Puerta
3. Mando de control de la temperatura  
Permite ajustar el termostato a la temperatura deseada.



4. Selector de modo  
Permite seleccionar el modo de cocción deseado girando el mando.




5. Mando del temporizador con aviso de campana  
Permite ajustar el tiempo de cocción hasta 120 minutos. El horno se apagará automáticamente al finalizar el tiempo de cocción. Para apagar el horno, gire este mando a la posición "0" (también puede girar el mando a la posición de encendido para que funcione ininterrumpidamente sin el temporizador).



6. Indicador luminoso
7. Bandeja de hornear
8. Parrilla de hornear
9. Bandeja recogemigas
10. Espetón
11. Mango del espetón

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Quite todos los materiales de embalaje y limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Lave los accesorios en agua jabonosa caliente. Séquelos bien antes de usar.
- Coloque el horno sobre una superficie plana, procurando que haya un espacio mínimo de 12 cm por encima y alrededor del horno para que tenga suficiente ventilación.
- Asegúrese de que no haya otros aparatos enchufados en el mismo circuito que el horno.
- Se recomienda hacer funcionar el horno a la temperatura máxima (230 °C) en el modo  durante unos 15 minutos para eliminar cualquier residuo o resto de aceite que se haya utilizado para su embalaje y envío. Podría desprenderse un poco de humo u olor de su horno durante esta prueba de funcionamiento. Esto es algo normal.



## MODO DE EMPLEO

### Instrucciones generales

- Introduzca la parrilla a la altura deseada en función de la comida que vaya a cocinar.
- Coloque en la bandeja comida de la que pueda gotear grasa o aceite. Asegúrese de usar siempre un recipiente apto para hornos; no meta nunca recipientes de plástico o cartón en el horno.
- Ajuste la temperatura al nivel sugerido por la receta o al que crea más apropiado.
- Cierre bien la puerta del horno y ajuste el tiempo para iniciar la cocción.


### Calentamiento superior e inferior con ventilador / Calentamiento superior e inferior

Estos modos de cocción son ideales para asar carnes y verduras, así como cocinar patatas asadas, comidas preparadas, cazuelas, estofados, panes, pasteles o postres.

1. Coloque la comida en la bandeja del horno e introdúzcala en la posición media del horno. Cierre la puerta del horno.
2. Gire el selector de modo a  / 
3. Seleccione una temperatura adecuada girando el mando de la temperatura.
4. Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

### Calentamiento superior

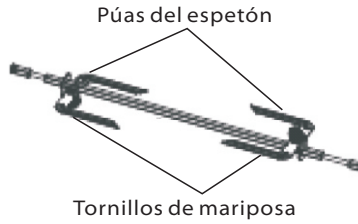
Este modo de cocción es ideal para tostar el pan o gratinar pollos, salchichas, chuletas de cerdo o panceta.

1. Coloque la comida en la parrilla del horno e introdúzcala en la posición elevada del horno.
2. Coloque la bandeja debajo para recoger la grasa. Cierre la puerta del horno.
3. Gire el selector de modo a 
4. Seleccione una temperatura adecuada girando el mando de la temperatura.
5. Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

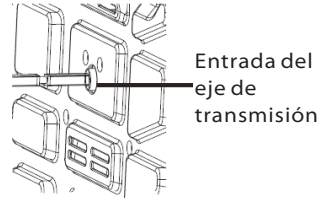
### Calentamiento superior + Rostizar / Calentamiento superior + Rostizar con ventilador

1. Introduzca la bandeja en la posición inferior del horno.
2. Coloque la comida a cocinar en el espetón atravesándola con éste por el centro.

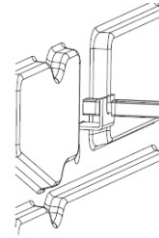
3. Fije la comida con las púas y asegúrelas con los tornillos de mariposa..





4. Inserte el extremo puntiagudo del espetón en la entrada del eje de transmisión situada en la pared derecha del horno.



5. Asegúrese de que el extremo cuadrado del espetón esté apoyado en el soporte del espetón de la pared izquierda del horno.



6. Cierre la puerta del horno y gire el selector de modo a  / .  
 7. Seleccione una temperatura adecuada girando el mando de la temperatura.  
 8. Gire el mando del temporizador hasta el tiempo de cocción requerido.

**ADVERTENCIA:** Si el tiempo de cocción es inferior a 5 minutos, debe girar el mando del temporizador hasta que supere los 20 minutos en un sentido y girarlo entonces en sentido opuesto hasta el tiempo deseado. Esto garantizará un ajuste seguro y preciso del tiempo.

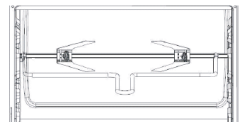
## Despus de cocinar

Una vez finalizada la cocción, gire el mando del temporizador hasta la posición "0". Abra despacio la puerta del horno y saque la comida cocinada.

**ATENCIÓN:** La comida cocinada y la bandeja (o la parrilla) del horno pueden estar muy calientes. Manipúlelas con cuidado.

## Retire siempre el espetn cogindolo desde el mango.

- Saque el espetón colocando las púas en las hendiduras a cada lado del espetón.
- Desmonte primero el lado izquierdo del espetón levantando y tirando de él hacia fuera. A continuación, tire del espetón para sacarlo de la entrada del eje de transmisión y retirarlo con cuidado del horno. Retire la comida asada del espetón y colóquelo sobre una tabla de cortar o una fuente.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- Limpie el exterior del aparato utilizando un paño ligeramente húmedo y séquelo bien.
- No sumerja el aparato en el agua.
- Lave los accesorios en agua jabonosa caliente. Enjuáguelos y séquelos bien antes de usarlos.
- No utilice nunca limpiadores químicos o abrasivos.

Las superficies en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente para evitar que se produzca una contaminación cruzada entre los distintos tipos de alimentos. Recomendamos usar agua limpia y templada con un líquido lavavajillas suave para limpiar las superficies que hayan entrado en contacto con los alimentos.

Siempre se debe practicar una buena higiene al tratar con alimentos para evitar intoxicaciones alimentarias o una contaminación cruzada de alimentos.

## SPECIFICATIONS

Datos eléctricos nominales: 220-240V~ 50-60Hz  
1500W

## ELIMINACIÓN

3.2 mm



Como una compañía responsable nos preocupamos del medioambiente. Por este motivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De este modo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local. Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.



**E GUARDE-AS PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.**

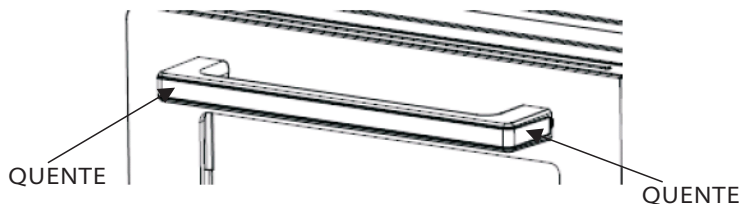
**AVISOS**

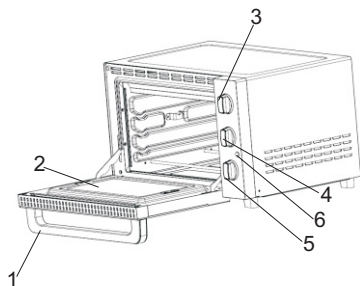
- Este aparelho destina-se a ser usado em agregados familiares e aplicações similares como:
  - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de quinta;
  - clientes em hotéis, motéis e outros espaços do tipo residencial;
  - alojamentos do tipo "bed and breakfast".
- Se o fio de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu serviço de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar qualquer tipo de risco.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está em funcionamento.
- Relativamente às instruções da limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "Limpeza e Manutenção".
- A porta ou a superfície exterior pode ficar quente durante o funcionamento do aparelho.
- As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem permita que toque num forno ou mini-forno aquecido.
- A superfície traseira do aparelho deve ser colocada contra uma parede.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

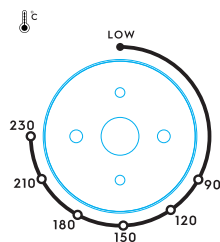
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o fio, a ficha ou qualquer outra peça do forno dentro de água ou outros líquidos.
- Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode dar origem a lesões.
- Desligue o forno e retire a ficha da tomada quando não o utilizar e antes de proceder à limpeza. Deixe arrefecer antes de limpar ou utilizar. Agarre sempre na ficha, mas nunca puxe pelo fio.
- Não cubra qualquer peça do forno com papel de alumínio. Isso provocará sobreaquecimento do forno.
- Para evitar queimaduras, é necessário ter muito cuidado ao remover a bandeja/grelha ou quando eliminar gordura quente.
- Pode ocorrer um incêndio se o forno estiver coberto ou em contacto com materiais inflamáveis tais como cortinas, cortinados ou painéis de madeira durante o seu funcionamento.
- Não guarde nada em cima do aparelho durante o seu funcionamento.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais dentro do forno: Cartão, plástico, ou algo semelhante.
- Não guarde quaisquer materiais, para além dos acessórios recomendados pelo cliente, neste forno quando não estiver a ser utilizado.
- Use sempre luvas protetoras (não fornecidas) ou use a pega da bandeja/grelha fornecida quando inserir ou remover algo do forno a quente.

- Não use o forno no exterior.
- Não utilize o forno com outros intuitos para além dos previstos.
- Alimentos demasiado grandes e utensílios metálicos não podem ser inseridos dentro do forno, uma vez que estes podem causar um risco de incêndio ou choque elétrico.
- O aparelho tem de ser usado numa divisão bem ventilada.
- Agarre sempre a pega da porta do forno pelo centro. As extremidades da pega podem estar quentes!

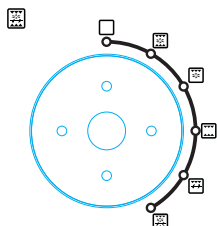




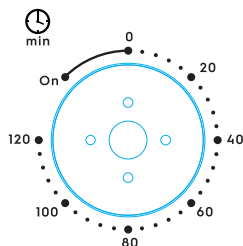
1. Pega da porta
2. Porta
3. Manipulo de controlo da temperatura  
Ajuste o termóstato para a temperatura desejada..



4. Manipulo de seleção da função  
Escolha a função de confeção rodando o manipulo para a definição desejada..




5. Manipulo de controlo do temporizador com campainha  
Defina o tempo de confeção até 120 minutos. O forno irá desligar-se automaticamente após ter decorrido o tempo de confeção. Para desligar o forno, rode este manipulo para 0. Também pode colocar o manipulo na posição ON (ligada) para cozinhar continuamente sem temporizador).



6. Indicador luminoso
7. Bandeja para cozinhar
8. Grelha para cozinhar
9. Bandeja das migalhas
10. Espeto de churrasqueira
11. Pega do espeto de churrasqueira

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova todo o material de empacotamento e limpe a parte exterior do aparelho com um pano húmido.
- Lave os acessórios com água quente e detergente. Seque completamente antes de utilizar.
- Coloque o forno numa superfície plana estável, certificando-se de que existe, pelo menos, 12 cm de espaço no topo e nas laterais para uma ventilação adequada.
- Certifique-se de que não existem outros aparelhos ligados ao mesmo circuito do forno.
- Recomenda-se que use o forno à temperatura máxima (230 °C) na função  durante cerca de 15 minutos para eliminar quaisquer resíduos do empacotamento ou óleo que tenha sido utilizado no empacotamento ou transporte. Durante este funcionamento de teste, pode sentir a presença de algum fumo e odor no seu forno. É normal.

## FUNCIONAMENTO

### Instruções gerais

- Deslize a grelha para a altura desejada de acordo com os alimentos a serem cozinhados.
- Durante a confeção, pode escorrer algum óleo da comida, neste caso coloque os alimentos na bandeja. Certifique-se de que usa sempre recipientes adaptados para fornos e nunca use recipientes de plástico ou cartão.
- Defina a temperatura como sugerido pela receita ou como pretendido.
- Para dar início à confeção, defina o tempo da mesma e feche corretamente a porta.

### Aquecimento superior e inferior com ventoinha / Aquecimento superior e inferior

As funções são ideais para quando cozer batatas, assar carne e vegetais, para preparar refeições, caçarolas, guisados, pão, bolos e sobremesas.

1. Coloque os alimentos na bandeja para cozinhar e deslize-a para a posição intermédia do forno. Feche a porta do forno.

2. Rode o manípulo de escolha da função para  / 

3. Escolha uma temperatura adequada rodando o manípulo de controlo da temperatura.

4. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de confeção necessário.

### Aquecimento superior com ventoinha

O uso desta função é ideal para quando torrar pão e grelhar frango, salsichas, costeletas de porco e bacon.

1. Coloque os alimentos na grelha para cozinhar e deslize-a para a posição superior do forno.

2. Coloque a bandeja por debaixo, de modo a amparar a gordura. Feche a porta do forno.

3. Rode o manípulo de seleção da função para 

4. Escolha uma temperatura adequada rodando o manípulo de controlo da temperatura.

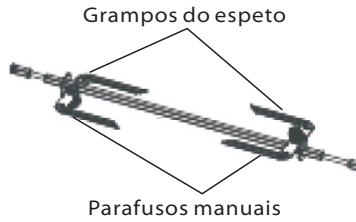
5. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de confeção necessário.

### Aquecimento superior + Espeto / Aquecimento superior e inferior + Espeto com ventoinha

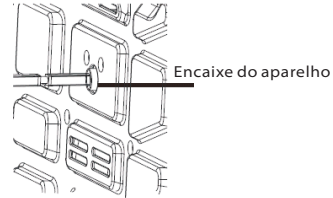
1. Deslize a bandeja para a posição inferior do forno.

2. Coloque a comida a ser confecionada no espeto da churrasqueira, inserindo o espeto diretamente através dos alimentos.

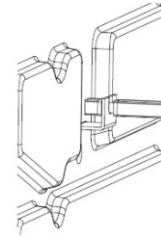
3. Coloque dois grampos do espeto nos alimentos e segure-os com os parafusos manuais.





4. Insira a extremidade pontiaguda do espeto de churrasco no encaixe do aparelho localizada na parte lateral direita do forno.



5. Certifique-se de que a extremidade quadrada do espeto de churrasco se apoia no suporte do espeto de churrasco localizado na parte lateral esquerda do forno.



6. Feche a porta do forno e rode o manípulo de seleção da função para  / .  
7. Escolha uma temperatura adequada rodando o manípulo de controlo da temperatura.  
8. Rode o manípulo de controlo do temporizador para o tempo de confeção necessário.

**AVISO:** Se o tempo de confeção for inferior a 5 minutos, deve rodar o manípulo de controlo do temporizador para 20 minutos e, de seguida, retroceder até ao tempo de confeção desejado. Isto assegura uma definição segura e precisa.

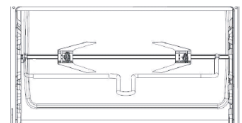
## Após a confeção

Após o fim da confeção, rode o manípulo de controlo do temporizador para a posição 0. Abra a porta do forno lentamente e retire os alimentos cozinhados.

**ATENÇÃO:** Os alimentos confecionados e a bandeja ou grelha para cozinhar podem estar muito quentes. Manuseie com cuidado.

## Para remover o espeto de churrasco, por favor, use sempre a pega do espeto de churrasco.

- Remova o espeto de churrasco colocando os ganchos da pega do espeto de churrasco sob as ranhuras em cada um dos lados do espeto.
- Levante o lado esquerdo do espeto de churrasco, levantando-o e puxando-o para fora. De seguida, puxe o espeto de churrasco para fora do encaixe do aparelho e remova o assado do forno cuidadosamente. Retire o assado do espeto de churrasco e coloque-o numa tábua de corte ou num prato.



# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
- Limpe a superfície externa do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água. Seque bem.
- Não coloque o aparelho dentro de água.
- Lave os acessórios com água quente e detergente. Enxague e seque cuidadosamente antes de voltar a usar.
- Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou químicos.

As superfícies que entrem em contacto com alimentos devem ser limpas regularmente, para evitar a contaminação cruzada por tipos diferentes de alimentos. Aconselha-se o uso de água quente e um detergente neutro para cuidar dessas superfícies. Devem ser sempre seguidas práticas de higiene alimentar corretas, para evitar o risco de envenenamento alimentar/contaminação cruzada.

## ESPECIFICAÇÕES

Classificações: 220-240V~ 50-60Hz  
1500W

## ELIMINAÇÃO



Como empresa responsável, nós cuidamos do meio ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais. Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitam os aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado do melhoramento e desenvolvimento do produto.



3484 E ESO930 02 01 1218

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

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



Electrolux Floor Care AB  
S:t Goransgatan 143  
S-105 45 Stockholm  
Sweden