

# ELECTROLUX

Mini four / Four  
posable  
ES045DIGIT

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>



# Electrolux

## Instruction Book

ESO45DIGIT

Oven



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

**MISES EN GARDE IMPORTANTES**  
**MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**  
**ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET**  
**CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

**Attention**

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



- Attention, surface très chaude
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans

et qu'ils sont surveillés.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 16.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.

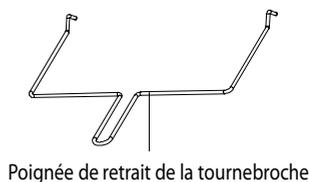
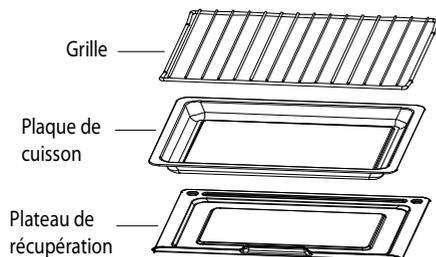
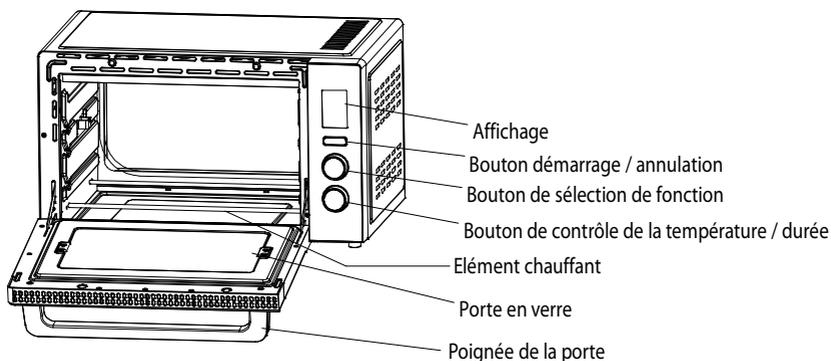
## Précautions de sécurité

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

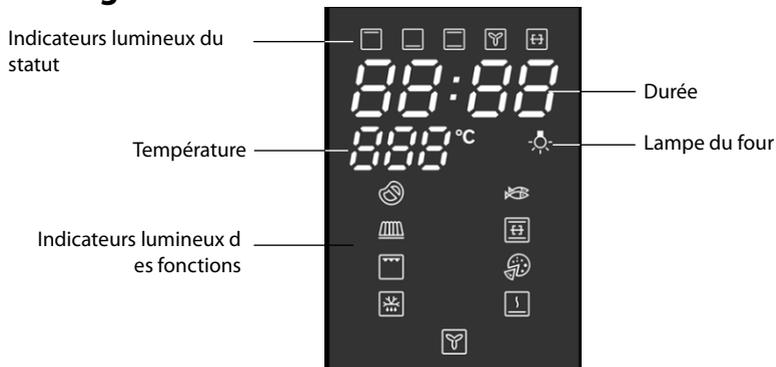
similaires. Ne placez aucun objet sur l'appareil

- quand il est en fonctionnement.
- Faites très attention quand vous utilisez des récipients de cuisson qui ne sont ni en métal ni en verre.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- Portez toujours des gants de protection isolants lorsque vous insérez ou retirez des articles du four chaud.
- Cet appareil est doté d'une porte en verre trempé de sécurité. Ce verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant à la cassure. Le verre trempé peut tout de même se briser sur les bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'entailler les bords.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- D'extrêmes précautions doivent être prises lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide bouillant.

## DESCRIPTION



## Affichage



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

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

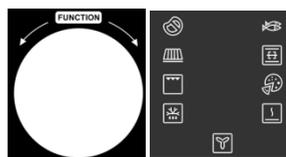
- Retirez tous les accessoires et matériaux d'expédition emballés à l'intérieur du four. Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Lavez la grille, la plaque de cuisson, le tournebroche et la poignée de retrait du tournebroche dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et faites-les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

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

## UTILISATION DE VOTRE FOUR

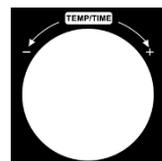
- 1 Placez le four sur une surface sèche et horizontale.
- 2 Branchez le four à une prise secteur.
- 3 Sélectionner la fonction.

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



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

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



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

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



## UTILISATION DE LA FONCTION VIANDE

1. Placez les aliments à cuire sur la grille ou la plaque de cuisson.
2. Insérez la grille / la plaque de cuisson en position médiane dans le four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.

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

## UTILISATION DE LA FONCTION POISSON

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

## UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON

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

## UTILISATION DE LA FONCTION RÔTISSERIE

1. Placez la plaque de cuisson dans la position la plus basse du four .
  - Elle récupèrera les écoulements du tournebroche pendant la cuisson.
2. Fixez le poulet entier avec son poids centré sur les fourches et serrez les vis.
3. Placez le tournebroche avec le poulet entier dans le four. Fermez la porte.
  - Insérez l'extrémité pointue du tournebroche dans la douille d'entraînement se trouvant sur la paroi intérieure droite du four.
  - Soulevez le tournebroche vers le côté intérieur gauche du four pour permettre à l'encoche de s'insérer dans la fixation située de ce côté.
4. Tournez le bouton FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
5. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée.

6. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de cuisson souhaitée.
7. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer la cuisson.
8. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
9. Ouvrez la porte et vérifiez la température interne des aliments pour vous assurer qu'il ont bien cuit.
10. Retirez le tournebroche avec la poignée de retrait du tournebroche.
  - Tenez la poignée de retrait du tournebroche d'une main et soutenez-la de l'autre.
  - Placez les crochets de la poignée sous le tournebroche.
  - Tout d'abord, soulevez le côté gauche du tournebroche hors du support, en tirant légèrement vers vous-même.
  - Ensuite, retirez délicatement le côté droit du tournebroche de la douille et retirez les aliments sur le tournebroche hors du four.

## UTILISATION DE LA FONCTION GRIL

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

## UTILISATION DE LA FONCTION PIZZA

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

## UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉGIVRAGE

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

7. Lorsque la durée de dégivrage est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.

## UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez cette fonction pour garder au chaud des aliments.

1. Placez les aliments sur le plateau ou la grille de cuisson.
2. Insérez la grille / la plaque de cuisson en position médiane dans le four. Fermez la porte.
3. Tournez le bouton FONCTION jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  clignote sur l'écran.
4. Tournez le bouton TEMP / DURÉE pour régler la température souhaitée.
5. Appuyez une fois sur le bouton TEMP / DURÉE, puis tournez-le pour régler la durée de maintien au chaud souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE / ANULATION pour démarrer le maintien au chaud.
7. Lorsque la durée du maintien au chaud est écoulée, le four émet quelques bips sonores et l'écran affiche le mot « 00:00 ».
8. Ouvrez la porte. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine car les aliments et le four seront très chauds.

## UTILISATION DE LA FONCTION DE CONVECTION

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

N'utilisez jamais de nettoyeur chimique ou abrasif.

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

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

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

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

### SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 230V~ 50 Hz  
2000 W

## MISE AU REBUT



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

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

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

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

### Hotline Darty France

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

### Hotline Vanden Borre

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



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

## EU Declaration of Conformity

N°862020061158

*Déclaration UE de Conformité*  
*EU- Conformiteitsverklaring*  
*Declaracion UE de conformidad*  
*Declaração de conformidade da UE*

### Product Description -

Oven

*Description du produit:*

*Productbeschrijving:*

*Descripción del producto:*

*Descrição do produto:*

### Brand –

Electrolux

*Marque /Merk /Marca:*

### Model number -

ESO45DIGIT

*Référence commerciale:*

*/Modelnummer / Numero de modelo /*

*Numero do modelo:*

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

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

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

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

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

**Reference number**

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

**Title**

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

**EMC:**

EN 55014-1:2017  
EN 55014-2:2015  
EN IEC 61000-3-2:2019  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

**LVD:**

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

**ErP:**

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

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

*Le responsable de cette déclaration est :*

*De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:*

*La persona responsable de esta declaración es:*

*A pessoa responsável por esta declaração é:*



**Name - Nom-: Hervé HEDOUIS**

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

**Signature - Signature:**



**Place, Date / Lieu :**

Bondy, June 17, 2020



3484 E ESO45DIGIT 02 01 0520

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

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



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