



MARQUE: ELECTROLUX

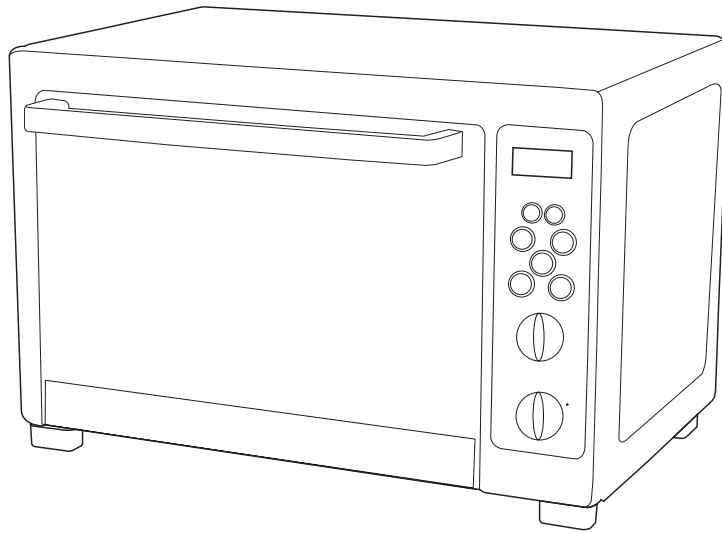
REFERENCE: ESO 955 INOX

CODIC: 2827840

*Thinking of you*

 **Electrolux**

Convection Oven ESO955



---

 Operating Instructions.....1-12	 Návod K Obsluze.....31-38
 Instructions.....13-21	 Návod Na Používanie.....39-46
 Gebruiksaanwijzing.....22-30	 Istruzioni.....47-55
	 Instrucciones.....56-63

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE:

Nous avons conçu et fabriqué cet appareil selon les normes de sécurité européennes, mais comme avec tout appareil, vous devez prendre les précautions d'usage pour votre sécurité et afin d'obtenir les meilleurs résultats .

L'appareil doit être utilisé avec la tension électrique indiquée sur la fiche signalétique située sur la base de l'appareil ; ne pas utiliser la tension correcte pourrait ANNULER la garantie.

Cet appareil doit être relié à la TERRE. Cet appareil doit être débranché du secteur lorsqu'il n'est lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil exposé à la pluie ou à l'humidité.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ; ou par des personnes n'ayant aucune expérience ou connaissance de l'appareil à moins qu'elles n'aient été encadrées ou instruites dans l'utilisation de ce produit par une personne responsable de leur sécurité.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

Gardez l'appareil dans un lieu hors de portée des jeunes enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec .

N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est destiné.

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées et les boutons.

Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le câble, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Ne tentez pas de déloger des aliments lorsque le four est en marche ; attendez que l'appareil refroidisse.

Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble ou la prise est endommagé(e), si l'appareil dysfonctionne ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Consultez le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil pour des conseils.

N'utilisez pas d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères etc. car ils peuvent devenir chauds ou causer un choc électrique.

N'insérez pas d'aliments trop volumineux car cela pourrait causer un risque d'incendie.

Ne laissez pas le câble pendre ou toucher des surfaces chaudes.

Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une plaque de gaz ou électrique.

N'utilisez pas l'appareil près d'un point d'eau (évier, etc...) .

Veillez à toujours brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur (pas de rallonge).

Pour déconnecter l'appareil, débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation ; maintenez la prise pour la débrancher.

N'immergez pas le produit, le câble d'alimentation ou la prise dans de l'eau.

Un câble d'alimentation court est fourni afin de réduire tout risque d'accident (trébucher sur le câble).

Enlevez tous les emballages de protection avant de placer les aliments dans le four.

Une surveillance attentive est nécessaire lorsque le produit est utilisé par des enfants ou par des personnes âgées.

Cet appareil n'est pas conçu pour être contrôlé au moyen d'un minuteur externe ou par un système télécommandé.

**ATTENTION** : Surfaces chaudes.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation.

## AVERTISSEMENTS :

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Une utilisation commerciale ou tout autre usage pourrait annuler la garantie et pourrait être dangereuse.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un de ses représentants ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque de danger.

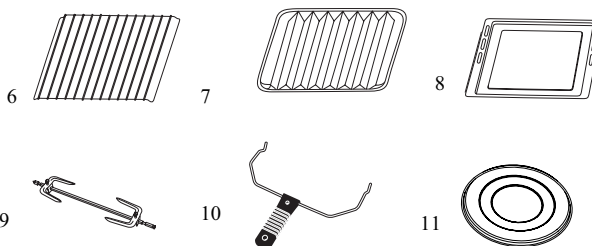
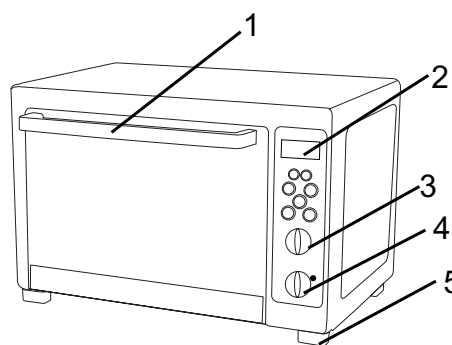
N'utilisez pas cet appareil à portée d'une baignoire, d'un évier ou de tout autre objet contenant de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, ne tentez pas de le récupérer, déconnectez le câble d'alimentation et videz l'eau avant de récupérer l'appareil. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien qualifié.

Les surfaces accessibles deviennent chaudes durant le fonctionnement ; utilisez toujours les poignées et les boutons.

Cet appareil doit être connecté à une prise de terre et doit être le seul appareil branché à la prise, qui doit toujours rester accessible.

## NOMS DES PIECES

1. Poignée de porte
2. Affichage numérique
3. Bouton de sélection de la température
4. Bouton de sélection des programmes
5. Pieds du four x 4
6. Grille de cuisson
7. Plateau de cuisson
8. Lèche-frite
9. Broche pour rôtisserie
10. Poignée de préhension de la broche
11. Plateau à pizza de 9"



**ATTENTION** : Surfaces chaudes.


## PANNEAU DE CONTROLE





## AVANT LA PREMIERE UTILISATION


1. Enlevez tous les accessoires et les matériaux d'emballage de l'intérieur du four.
2. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. Séchez avec une serviette en papier pour que le four soit complètement sec avant de l'utiliser.
3. Placez le four sur une surface plate et stable. **NE BRANCHEZ PAS LE CABLE D'ALIMENTATION SUR LE MEME CIRCUIT QU'UN AUTRE APPAREIL.**
4. Positionnez le four afin qu'il reste distant d'au moins 4 pouces (10 cm) de tout autre objet. Assurez-vous qu'aucun objet ne soit placé sur le four.
5. Vérifiez que la lèche-frite est correctement installée avant de l'utiliser. La première fois seulement, réglez le bouton de température sur 250°C, réglez la fonction sur "Four traditionnel" et réglez le minuteur sur 15 minutes. Cela permettra de brûler toutes les huiles restantes de la fabrication du four.  
REMARQUE : Le four pourra émettre de la fumée durant cette procédure. Cela est normal lorsque le four est neuf et ce phénomène ne durera pas plus de 10 à 15 minutes.

## FONCTIONS

 **Cuisson Gril :** Lorsque cette fonction est sélectionnée, les éléments supérieurs de cuisson fonctionnent. Fonction idéale pour cuire et griller les côtes de boeuf ,les **steaks**, les côtes de porc, les côtes d'agneau, les cuisses de poulet, les filets de poisson, les steaks de saumon.

 **Cuisson au four traditionnel :** Lorsque cette fonction est sélectionnée, les éléments supérieurs et inférieurs de cuisson fonctionnent. Fonction idéale pour cuire les pizzas, le pain, les gâteaux et les toasts.

 **CONVECTION :** Lorsque cette fonction est sélectionnée, les éléments supérieurs et inférieurs de cuisson fonctionnent, ainsi que le ventilateur du moteur. Fonction idéale pour cuire les steaks, les pizzas et le pain.

 **ROTISSERIE :** Lorsque cette fonction est sélectionnée, les éléments supérieurs de cuisson fonctionnent ainsi que le moteur de rôtisserie. Suivez les instructions de la rôtisserie pour utiliser correctement cette fonction.

## UTILISATION DU FOUR

1. Placez le plateau de cuisson dans la position adaptée correspondant à la hauteur des aliments à cuire.
2. Placez les aliments sur le plateau. Assurez-vous de toujours utiliser un plat approprié pour une cuisson au four ; ne placez jamais de récipient en plastique ou en carton dans le four.
3. N'utilisez jamais de casseroles ou de couvercles en verre ou en céramique.
4. NE laissez PAS de sauce ou de jus s'écouler vers le bas du four.  
Utilisez la lèchefrite lors de la cuisson.
5. Réglez la température désirée ou recommandée dans la recette.
6. Fermez la porte du four et réglez la durée de cuisson.

## REGLAGE DE L'HORLOGE :

Lorsque vous branchez le four à une prise d'alimentation, l'affichage indiquera : "0 :00" .




1. En mode de veille, appuyez sur "⌚", "0 :00" s'affichera. Pour régler les heures, ajustez les chiffres des heures en utilisant les boutons "+" et "-". Appuyez sur "⌚" pour confirmer le réglage des heures.
2. Pour régler les minutes, ajustez les chiffres des minutes en utilisant les boutons "+" et "-". Appuyez sur "⌚" pour confirmer le réglage des minutes.
3. L'horloge peut être réglée entre "0 :00" et "24 :00" .

## MINUTEUR :




1. Tournez le bouton des fonctions sur "⌚". La durée par défaut est de 30 minutes. La durée MAX est de 60 minutes.
2. En appuyant sur les boutons "+" et "-", vous pouvez régler le minuteur.
3. Appuyez sur "▶", le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Le four fera retentir des bips sonores durant 1 minute 30 ou jusqu'à ce que le bouton "■" soit pressé.

4. Lorsque la durée sera écoulée, l'affichage indiquera "30 :00" .
5. Si aucune opération n'est effectuée durant 3 minutes, l'affichage retournera au mode horloge.




## **REGLAGE POUR CUISSON TRADITIONNELLE :**

1. Tournez le bouton des fonctions sur . L'affichage indiquera . La durée par défaut est de 30 minutes.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température. L'échelle de température est de 70 à 250°C.
3. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "+" et "-". L'échelle de durée est de 0 :00 à 99 :00.
4. Appuyez sur , le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode de veille, "0 :00" apparaîtra sur l'affichage.


## **REGLAGE POUR LES GRILLADES :**

1. Tournez le bouton des fonctions sur . L'affichage indiquera . La durée par défaut est de 30 minutes.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température. L'échelle de température est de 70 à 250°C.
3. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "+" et "-". L'échelle de durée est de 0 :00 à 99 :00.
4. Appuyez sur , le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode de veille, "0 :00" apparaîtra sur l'affichage.




## **REGLAGE DE CUISSON PAR CONVECTION :**

1. Tournez le bouton des fonctions sur . L'affichage indiquera . La durée par défaut est de 30 minutes.
2. Tournez le bouton de température pour régler la température. L'échelle de température est de 70 à 250°C.
3. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "+" et "-". L'échelle de durée est de 0 :00 à 99 :00.
4. Appuyez sur , le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode de veille, « 0 :00 » apparaîtra sur l'affichage.




## ECLAIRAGE

Lorsque le four est en marche, tournez le bouton des fonctions sur  et la lampe du four s'allumera. Si vous sélectionnez une autre fonction, la lampe s'éteindra.



## MENU AUTOMATIQUE


1. Appuyez sur , le four affichera « A-1 à A9 ». Le poids par défaut est de 0,6kg pour « A-1 ».
2. Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour sélectionner le menu désiré.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour sélectionner le poids des aliments.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode veille, “0 :00” apparaîtra sur l'affichage.

## DEMARRAGE PROGRAMME DEPART DIFFERE

1. Appuyez sur , le four affichera « A-1 à A9 ». Le poids par défaut est de 0,6kg pour « A-1 ».
2. Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour sélectionner le menu désiré. Appuyez sur  pour confirmer.
3. Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour sélectionner le poids des aliments. Appuyez sur DELAY START (DEPART DIFFERE) puis sur TIMER (MINUTEUR) puis de nouveau sur DELAY START (DEPART DIFFERE). Pour régler les heures, utilisez les boutons “+” et “-” puis appuyez sur DELAY START (DEPART DIFFERE) et réglez les minutes en utilisant les boutons “+” et “-” et appuyez sur le bouton .
4. L'affichage retournera à l'affichage de l'horloge.
5. Le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode veille, « 0 :00 » apparaîtra sur l'affichage.

## REGLAGE DE ROTISSERIE

Tournez le bouton des fonctions sur  L'affichage indiquera  La durée par défaut est de 30 minutes.





1. Tournez le bouton de température pour régler la température. L'échelle de température est de 70 à 250°C.
2. Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les boutons “+” et “-”. L'échelle de durée est de 0 :00 à 99 :00.
3. Appuyez sur , le four démarrera la cuisson et l'affichage indiquera le compte à rebours. Lorsque la cuisson sera terminée, le four fera retentir trois bips sonores et il se mettra en mode veille, “0 :00” apparaîtra sur l'affichage .



## UTILISATION DES BROCHES DE ROTISSERIE :

1. Embrochez l'aliment sur la tige en centrant le poids ; le poids maximum doit être de 4.5 kg.
2. Enfilez les broches à chaque extrémité de la tige et appuyez fermement en perçant l'aliment pour le faire tenir en place. Insérez les broches sur différents angles afin de maintenir solidement l'aliment. Resserrez les vis en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin que les broches restent en place durant la cuisson en mode rôtisserie.
3. Insérez l'extrémité pointue de la tige dans la cavité prévue pour la fonction tournebroche située sur le côté droit à l'intérieur du four.
4. Levez un peu la tige de rôtisserie du côté gauche pour qu'elle puisse s'insérer dans l'encoche de gauche.
5. Réglez la température et la durée de cuisson pour démarrer la rôtisserie.
6. Une fois que la cuisson est terminée et que vous avez vérifié l'intérieur des aliments pour vous assurer que la cuisson est correcte, vous pouvez enlever les broches avec la poignée de préhension de la broche
7. Maintenez la poignée dans la main droite et la poignée de support dans la main gauche.
8. Placez les crochets de la poignée de préhension sous la tige de rôtisserie.
9. Levez le côté gauche de la tige de rôtisserie pour l'enlever de l'encoche puis tirez-la légèrement vers vous.
10. Puis, soulevez doucement l'extrémité pointue du côté droit de la tige de rôtisserie hors de l'encoche et sortez l'aliment encore accroché entre les broches hors du four.
11. Placez l'aliment sur un plat ou une assiette résistante à la chaleur. Laissez refroidir l'aliment avant de tenter d'enlever les broches et la tige de rôtisserie.
12. Pour enlever les broches, tournez les vis dans la sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez les broches de l'aliment et de la tige.
13. Faites glisser doucement l'aliment sur un côté de la tige en maintenant l'aliment sur le plat ou l'assiette résistante à la chaleur.

## FONCTION D'ARRET

1. Lors de la cuisson, l'affichage indique la durée du compte à rebours ; appuyez sur  pour arrêter momentanément la cuisson, la cuisson s'arrête et l'affichage clignote. Appuyez sur  pour redémarrer la cuisson.
2. En mode d'arrêt momentané, appuyez de nouveau sur , le four arrête complètement la cuisson et l'affichage indiquera "00 :00" .
3. En mode de réglage, pour changer de fonction , appuyez sur le bouton  pour annuler le choix de fonction puis sélectionnez la fonction désirée.

**VERROUILLAGE DE SECURITE POUR LES ENFANTS**

1. Appuyez sur le bouton "Ⓜ" et maintenez le bouton pressé durant 3 secondes, un long bip sonore retentira. Le four sera alors verrouillé et ne pourra pas être utilisé.
2. Pour déverrouiller, appuyez sur le bouton "Ⓜ" et maintenez le bouton pressé durant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long bip sonore retentisse. Le four sera alors déverrouillé.

**REFERENCES ET CONSEILS**

Menu automatique	Poids (kg)	Position dans le four	Température (°C)	Durée (min)
A-1 Rosbif	0,6	2	220	17
	1	2	220	20
	1,5	2	220	23
A-2 Décongélation	1,5	3	70	30
	2,5	3	70	40
A-3 Veau rôti	0,6	2	220	17
	1	2	220	20
	1,5	2	220	21
A-4 Porc rôti	0,6	2	220	24
	1	2	220	27
	1,5	2	220	32
A-5 Poulet rôti	1	2	250	60
	1,5	2	250	62
	2	2	250	66
	2,5	2	250	68
A-6 Agneau moyenne cuisson	0,6	2	220	15
	1	2	220	18
	1,5	2	220	20
A-7 Quiche et Tarte	0,8	2	220	15
	1,2	2	220	20
	1,5	2	220	25
A-8 Poisson épais	0,6	2	220	26
	1	2	220	30
	1,5	2	220	33
A-9 Gratin	0,8	2	240	22
	1,2	2	240	27
	1,5	2	240	31

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

1. Avant de nettoyer le four, débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.
2. Lavez tous les accessoires avec de l'eau chaude et savonneuse, y compris la grille et la lèchefrite.
3. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses à récurer et de substance chimique car cela pourrait causer des dommages sur les revêtements.
4. Utilisez un chiffon mouillé pour nettoyer l'intérieur du four.
5. Utilisez un chiffon humidifié d'une solution de détergent ou de savon et d'eau et essoré pour nettoyer la porte du four.
6. N'immergez jamais le four dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE MISE AU REBUT



**En tant que revendeur, nous nous préoccupons de l'environnement.**

Aidez-nous en observant toutes les instructions et réglementations de mise au rebut de vos appareils et emballages. Nous devons tous œuvrer pour la protection des ressources naturelles et la conservation de notre environnement.

Déposez vos appareils électroniques et vos emballages auprès des installations de recyclage prévues. Ce produit contient des composants électroniques, aussi ne doit-il pas être jeté, ni l'appareil ni ses accessoires, avec vos ordures ménagères.

Contactez vos autorités locales pour les instructions de mise au rebut et de recyclage.

Déposez votre appareil auprès des installations de recyclage prévues.

Ce dépôt est souvent gratuit.

Nous nous excusons d'avance pour les désagréments causés par les quelques erreurs mineures que vous pourriez rencontrer, généralement dues à un décalage entre la mise à jour du manuel et les constantes améliorations que nous apportons à nos produits.

Electrolux 31/12/2009