

OEF5E50V
OEF5E50X
OEF5E50Z



FR Four
NL Oven

Notice d'utilisation 2
Gebruiksaanwijzing 24

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	8
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	9
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	10
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	11
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	13
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	14
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	14
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	17
13. DÉPANNAGE.....	20
14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	21
15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	21
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	22

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



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

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils soient correctement surveillés ou instruits quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.

- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	580 (600) (mm)
Largeur du meuble	560 (mm)
Profondeur du meuble	550 (550) (mm)

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le

remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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

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

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

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.

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

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité,

ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

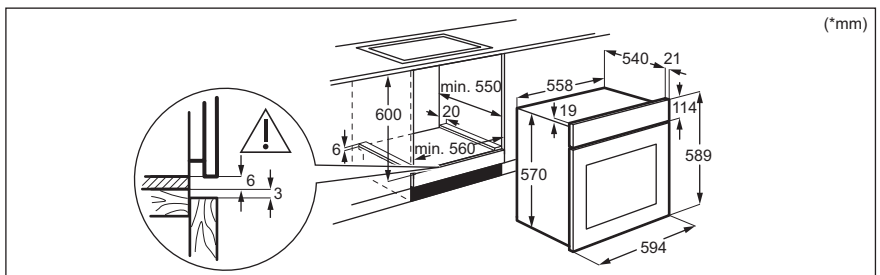
- Pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut, contactez votre revendeur, un professionnel agréé par le fabricant ou votre déchetterie locale.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

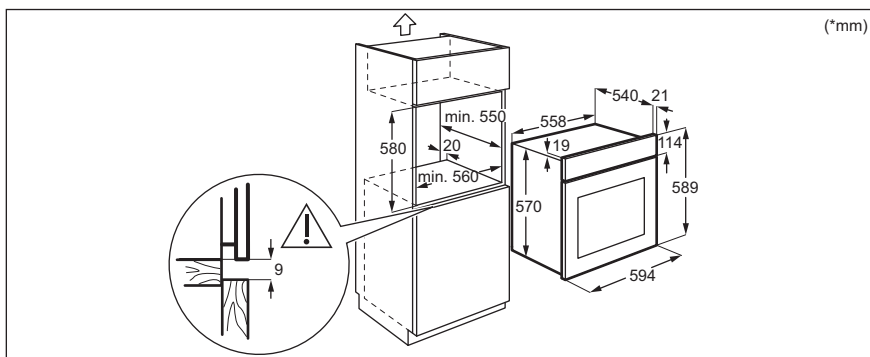
3. INSTALLATION



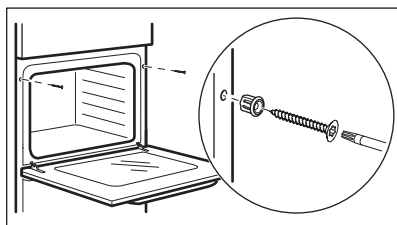
AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement



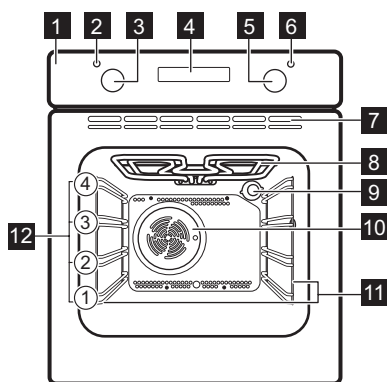


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



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

4.2 Accessoires

- Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.

- Plateau de cuisson

- Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Rails télescopiques**


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

5. BANDEAU DE COMMANDE

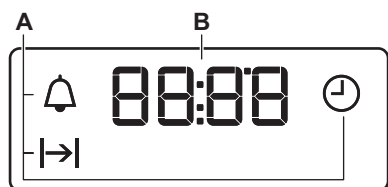
5.1 Manettes rétractables

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

5.2 Touches sensibles

—	Pour régler l'heure.
	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	Pour régler l'heure.

5.3 Affichage



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

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION






AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Réglez l'horloge.	Nettoyez le four	Préchauffez le four à vide

- | | | |
|--|--|--|
| <p>1. - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.</p> | <p>1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.</p> <p>2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.</p> | <p>1. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 1 h.</p> <p>2. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 15'</p> <p>3. Réglez la température maximale pour la fonction : .
Durée : 15'</p> |
|--|--|--|

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.





7.1 Comment régler : Mode de cuisson


Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez la manette pour sélectionner la température.
Étape 3	Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

7.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
0 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Éclairage four	Pour allumer l'éclairage.

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Chaleur tournante humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Application
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Gril rapide	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Application
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

7.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide




Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».


8. FONCTIONS DE L'HORLOGE



8.1 Fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge	Utilisation
 Heure	Pour régler, changer ou vérifier l'heure.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
 Minuteur	Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint.



8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge



Comment régler : Heure

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

 ,  - appuyez pour régler l'heure.
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.



Comment modifier : Heure





Étape 1  - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle.  - commence à clignoter.

Étape 2  ,  - appuyez pour régler l'heure.
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

Comment régler : Durée

Étape 1 Sélectionnez la fonction et la température du four.



Étape 2  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.



Étape 3  ,  - appuyez pour régler la durée.
L'affichage indique :  .
 - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.

Étape 4 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 5 Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment régler : Minuteur


Étape 1  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.


Étape 2  ,  - appuyez pour régler l'heure.
La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

Étape 3 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 4 Tournez la manette sur la position Arrêt.

Comment annuler : Fonctions de l'horloge

Étape 1  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter.

Étape 2 Maintenez la touche  .
La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

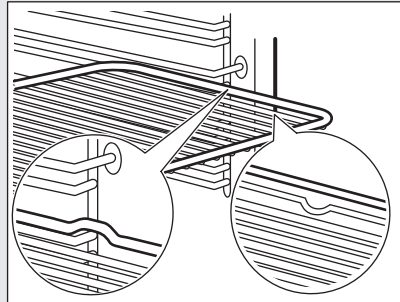
indentations sont également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les

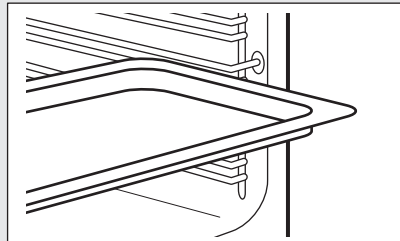
Grille métallique:

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



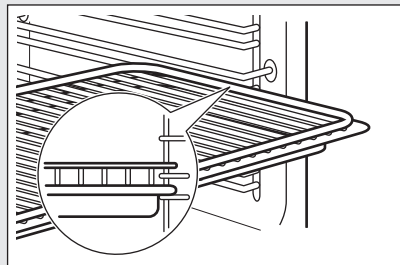
Plateau de cuisson / Lèche-frite:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèche-frite:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



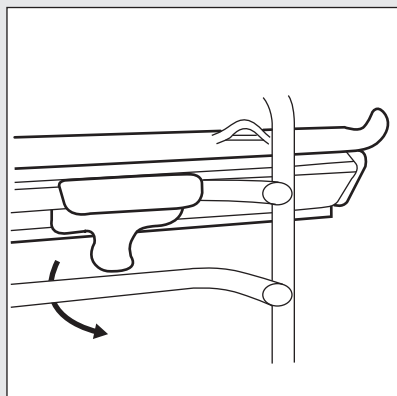
9.2 Utilisation de rails télescopiques

Vous pouvez placer les rails télescopiques à chaque niveau. Assurez-vous que les deux rails télescopiques sont au même niveau.

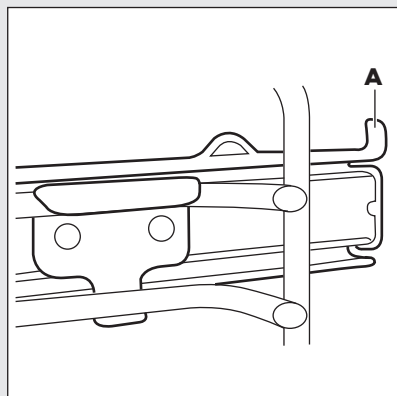
Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

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

Étape 1 Montez les rails télescopiques sur les supports de grille.



Étape 2 Assurez-vous que la pointe des rails télescopiques (A) est orientée vers le haut.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Ventilateur de refroidissement

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

10.2 Thermostat de sécurité

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

11. CONSEILS ET ASTUCES

i Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson

Le four dispose de quatre niveaux de grille.

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

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four.

Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

Cuisson de la viande et du poisson

Utilisez un plat à rôtir pour les aliments très gras afin d'éviter que le four ne se tache de façon permanente.

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un

peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.




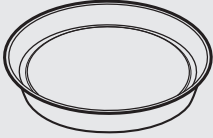
Heures de cuisson

Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.






11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

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

11.3 Chaleur tournante humide








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

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Petits pains, (9 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	35 - 40
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Soufflé, (6 pièces)	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	30 - 40

		 (°C)		 (min)
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	170	2	20 - 30
Génoise Victoria	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 45
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	40 - 50
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 35
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Macarons, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	40 - 45
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Pâtisserie salée, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte brisée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 40
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	30 - 45
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 40

11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.




						
				(°C)	(min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	1	170	80 - 120	-
Génoise, moule à gâteau de 26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	35 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	150	20 - 35	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Toasts, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	3	max.	2 à 4 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.
Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	3	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèche-frite sur le deuxième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



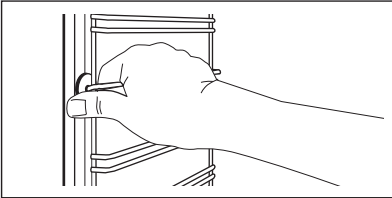
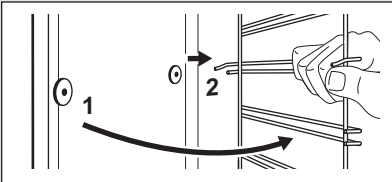
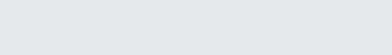
AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien

 <p>Agents nettoyants</p>	<p>Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.</p> <p>Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.</p> <p>Nettoyez les taches avec un détergent doux.</p>
 <p>Utilisation quotidienne</p>	<p>Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.</p> <p>De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.</p>
 <p>Accessoires</p>	<p>Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p> <p>Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.</p>

12.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<p>Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.</p>	
<p>Étape 2 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.</p>	
<p>Étape 3 Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.</p>	
<p>Étape 4 Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.</p>	

12.3 Comment démonter et installer : Porte

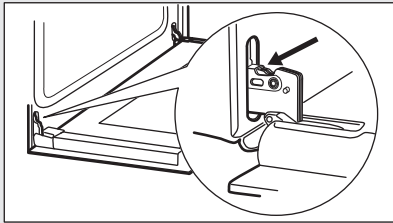
La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



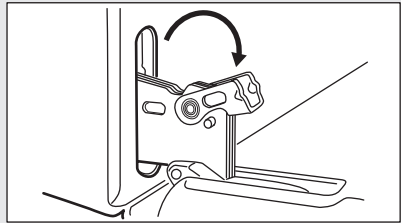
ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

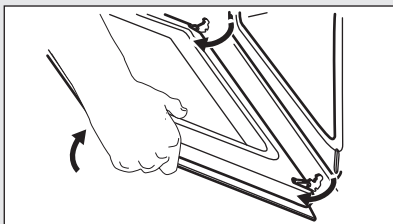
Étape 1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



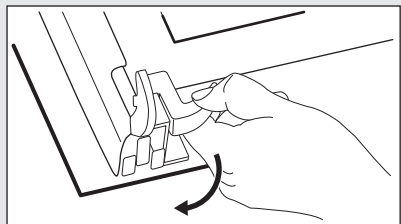
Étape 2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



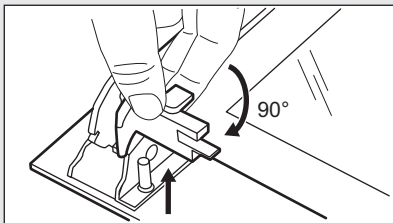
Étape 3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



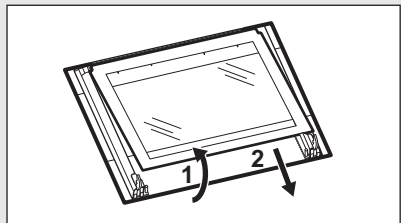
Étape 4 Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre interne.



Étape 5 Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



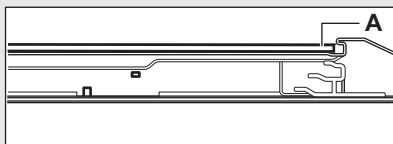
Étape 6 Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.



Étape 7 Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle.

Étape 8 Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic. Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



12.4 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe arrière

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

Étape 2 Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 3 Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.

Étape 4 Remettez en place le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.
Le joint de porte est endommagé.	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.

Problème	Vérifiez si...
L'affichage indique « 12.00 ».	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

13.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

14. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

14.1 Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz

15. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

15.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	OEF5E50V 944068023 OEF5E50X 944068025 OEF5E50Z 944068022
Indice d'efficacité énergétique	94.9
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.83 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.75 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité

Volume	57 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	OEF5E50V	29.6 kg
	OEF5E50X	28.6 kg
	OEF5E50Z	28.4 kg

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

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

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

15.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


Maintien des aliments au chaud


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

Chaleur tournante humide

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

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de

l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	25
2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....	26
3. MONTAGE	30
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	31
5. BEDIENINGSPANEEL.....	31
6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	32
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	32
8. KLOKFUNCTIES.....	34
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	35
10. EXTRA FUNCTIES.....	37
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	37
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	40
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	43
14. TECHNISCHE GEGEVENS.....	43
15. ENERGIEZUINIGHEID.....	44
16. MILIEUBESCHERMING.....	45

WIJ DENKEN AAN JOU

Bedankt voor je aankoop van een Electrolux-apparaat. Je hebt voor een product gekozen dat decennia aan professionele ervaring en innovatie met zich meebrengt. Ingenieus en stijlvol en ontworpen met jou in het achterhoofd. Dus wanneer je het gebruikt, kan je erop rekenen dat je telkens weer geweldige resultaten krijgt.

Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:



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

www.electrolux.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registerelectrolux.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.electrolux.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van iemand die instaat voor hun veiligheid of wanneer zij van een dergelijk persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te plaatsen of verwijderen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet

worden gebruikt met de elektrische voeding.

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

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

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

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van

ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.
- Kook altijd met een gesloten oven deur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze

lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

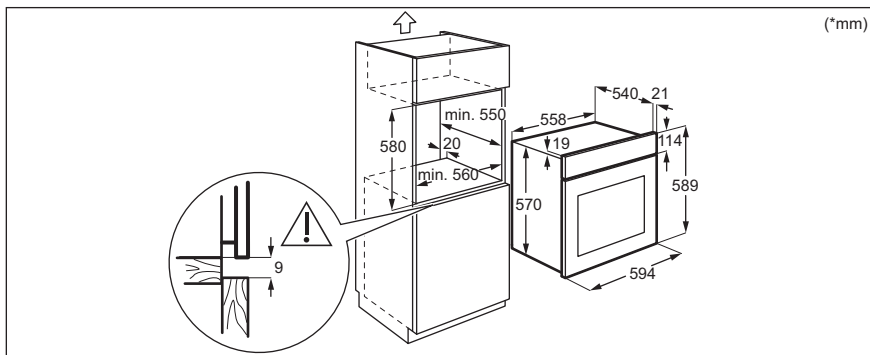
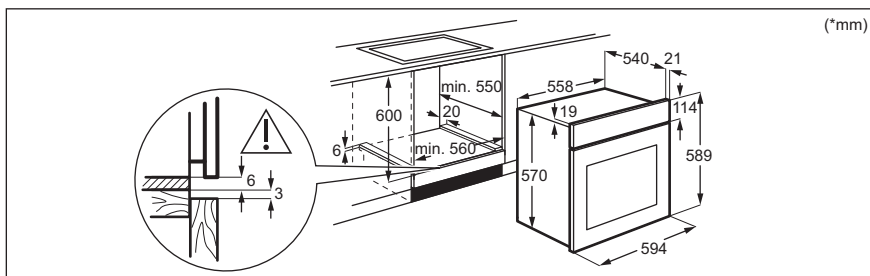
- Voor informatie over het afvoeren van het apparaat dient u contact op te nemen met uw dealer, de door de fabrikant geautoriseerde of uw plaatselijke afvalverwerker.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. MONTAGE

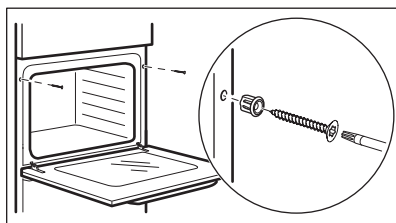


WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

3.1 Inbouwen

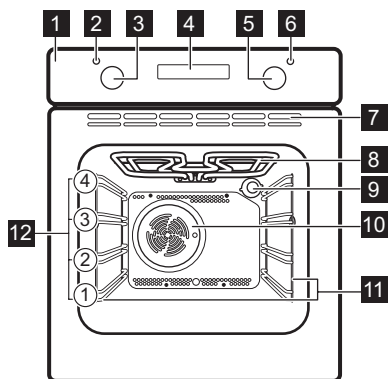


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Aan/uit-lampje/symbool
- 3 Knop voor verwarmingsfuncties
- 4 Display
- 5 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6 Temperatuurindicator/symbool
- 7 Luchtopeningen voor koelventilator
- 8 Verwarmingselement
- 9 Lamp
- 10 Ventilator
- 11 Verwijderbare inschuifrail
- 12 Rekstanden

4.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**

- Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Telescopische geleiders**
Met de telescopische geleiders kun je de plateaus gemakkelijker plaatsen en verwijderen.

5. BEDIENINGSPANEEL

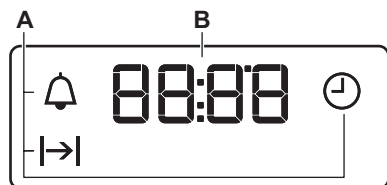
5.1 Verzonken knoppen

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

5.2 Sensorveld / Knoppen

—	De tijd instellen.
🕒	De klokfunctie instellen.
+	De tijd instellen.

5.3 Display



- A. Klokfuncties
B. Timer

6. VOOR HET EERSTE GEBRUIK










WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

6.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik

De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

 Stap 1	 Stap 2	 Stap 3
Stel de klok in	De oven reinigen	Verwarm de lege oven voor
1.  - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.	1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven. 2. Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Tijd: 1 uur 2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Tijd: 15 min 3. Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Tijd: 15 min
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.		

7. DAGELIJKS GEBRUIK







WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

7.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

Stap 1	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
Stap 3	Draai wanneer het bereiden stopt aan de knoppen naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

7.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Uit-stand	De oven is uit.
 Binnenverlichting	Inschakelen van de verlichting.
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven- /onderwarmte.
 Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig) .

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 Ontdooien	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 Grill	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Grill Intens	Voor het roosteren van grote hoeveelheden dunne stukken voedsel en voor het maken van toast.
 Turbo grill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Boven- / onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

7.3 Notities over: Warmelucht (vochtig)




Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.











Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig) . Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

8. KLOKFUNCTIES



8.1 Klokfuncties



Klokfunctie	Toepassing
 Tijdstip van de dag	Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of controleren.
 Duur	Instellen hoe lang de oven in werking is.
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uit staat.

8.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Tijdstip van de dag	
 - knippert als je de oven aansluit op het stopcontact, als er een stroomstoring is geweest of als de timer niet is ingesteld.	
 - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.	
Wijzigen: Tijdstip van de dag	
Stap 1	 - druk hier herhaaldelijk op om het tijdstip van de dag te wijzigen.  - begint te knipperen.
Stap 2	 - druk hierop om de tijd in te stellen. Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de tijd weer.
Instellen: Duur	
Stap 1	Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	 - druk hier herhaaldelijk op.  - begint te knipperen.
Stap 3	 - druk hierop om de duur in te stellen. Op het display verschijnt:   - knippert wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Er weerklinkt een geluidssignaal en de oven schakelt uit.
Stap 4	Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.
Stap 5	Draai de knoppen naar de uitstand.

Instellen: Kookwekker


Stap 1  - druk hier herhaaldelijk op.  - begint te knippenen.


Stap 2  ,  - druk hierop om de tijd in te stellen.
De functie wordt automatisch na 5 seconden gestart.
Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

Stap 3 Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.

Stap 4 Draai de knoppen naar de uitstand.

Annuleren: Klokfuncties

Stap 1  - druk herhaaldelijk totdat het klokfunctiesymbool begint te knippenen.

Stap 2 Ingedrukt houden:  .
De klokfunctie schakelt na enkele seconden uit.

9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

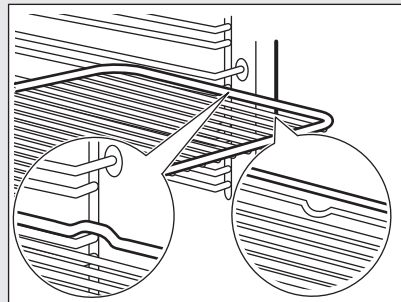
anti-kantelmechanismen. De hoge rand
rond het rooster voorkomt dat het
kookgerei van het rooster afglijdt.

9.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt
de veiligheid. De inkepingen zijn ook

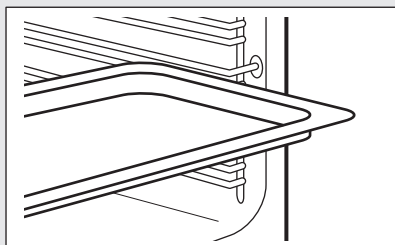
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleides-
tangen van de roostersteun en zorg
ervoor dat de pootjes omlaag staan.

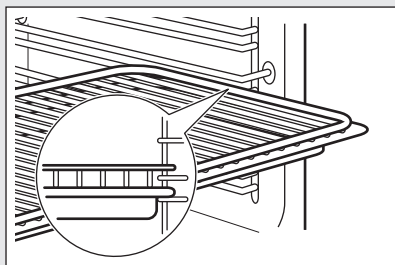


Bakplaat / Braadpan:

Schuif de plaat tussen de geleides-tangen van de inschuifrail.

**Bakrooster, Bakplaat / Braadpan:**

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



9.2 Telescopische geleiders gebruiken

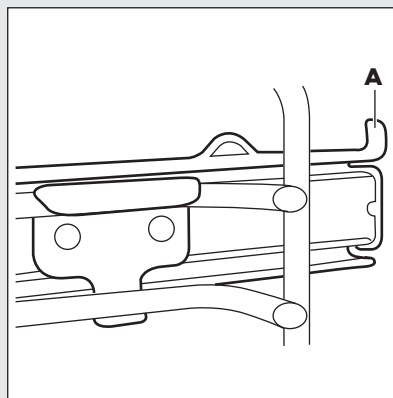
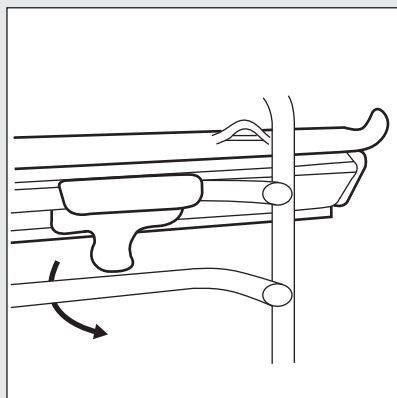
Je kunt de telescopische geleiders op elk niveau plaatsen. Zorg ervoor dat de twee telescopische geleiders op hetzelfde niveau staan.

De telescopische geleiders niet oliën.

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

Stap 1 Monteer de telescopische geleiders op de inschuifrails.

Stap 2 Zorg ervoor dat de tip van de telescopische geleider (A) naar boven wijst.



10. EXTRA FUNCTIES

10.1 Koelventilator


Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

10.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke

oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS

 Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Kookadviezen

De oven heeft vier rekniveaus.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Je oven kan anders bakken of braden dan de oven die je eerder had.

Baktaarten

Open de ovendeur niet voordat 3/4 van de ingestelde bereidingstijd is verstreken.

Als je twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd er dan één leeg niveau tussen.

Vlees en vis koken

Gebruik een diepe pan voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat de oven vlekken krijgt die permanent kunnen zijn.

Laat het vlees ongeveer 15 minuten inwerken, zodat het sap er niet uit sijpelt.

Om te veel rook in de oven tijdens het braden te voorkomen, moet je wat water toevoegen aan de diepe pan. Om rookcondensatie te voorkomen, voeg je telkens water toe nadat het is opgedroogd.

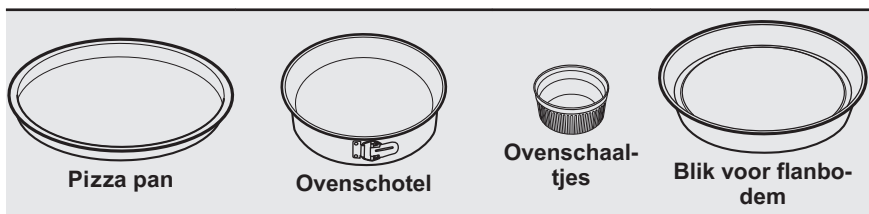
Bereidingstijden

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de consistentie en het volume.

Controleer eerst de prestaties wanneer u kookt. Vind de beste instellingen (warmte-instelling, kooktijd, enz.) voor jouw kookgerei, recepten en hoeveelheden wanneer je dit apparaat gebruikt.

11.2 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.



Pizza pan

Ovenschotel






Ovenschaal-
tjes






Blik voor flan-
bodem

Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiëk 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm
---	---	--------------------------------------	---

11.3 Warmelucht (vochtig)








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








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

		 (°C)		 (min)
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 40
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	30 - 45
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 40

11.4 Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven- / onderwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 30	-
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- / onderwarmte	Bakrooster	1	170	80 - 120	-
Biscuitgebak, taartvorm Ø26 cm	Boven- / onderwarmte	Bakrooster	2	170	35 - 45	-
Zandtaartdeeg	Boven- / onderwarmte	Bakplaat	3	150	20 - 35	Warm de oven 10 minuten voor.
Geroosterd brood, 4 - 6 stuks	Grill	Bakrooster	3	max.	2 - 4 minuten eerste kant; 2 - 3 minuten tweede kant	Warm de oven 3 minuten voor.

						
				(°C)	(min)	
Runder- burger, 6 stuks, 0,6 kg	Grill	Rooster en lek- bak	3	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het derde niveau en de lekbak op het tweede niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Warm de oven 3 minuten voor.

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigings- middelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks ge- bruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



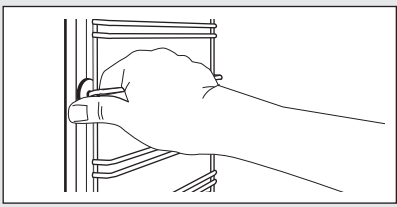
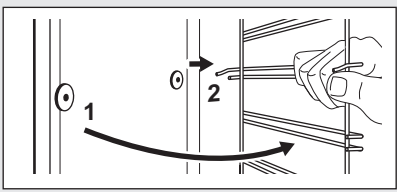
Accessoires

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

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	
Stap 2	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
Stap 3	Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.	
Stap 4	Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde. De pinnetjes op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.	

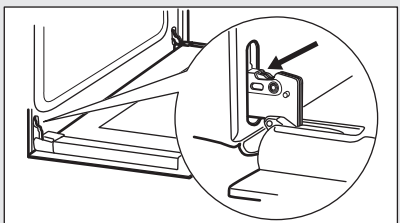
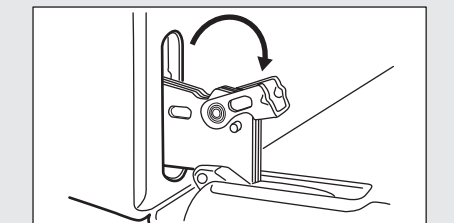
12.3 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

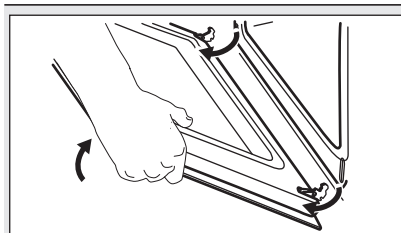
De ovendeur beschikt over twee glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om ze schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijderd.



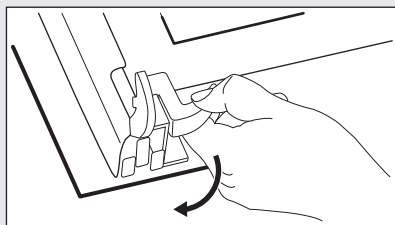
LET OP!

Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

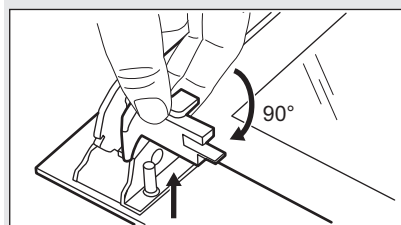
Stap 1	Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.	Stap 2	Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.
		Stap 3	Sluit de ovendeur halverwege tot de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.
Stap 4	Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond en ontgrendel het vergrendelingsysteem om de interne glasplaat te verwijderen.		



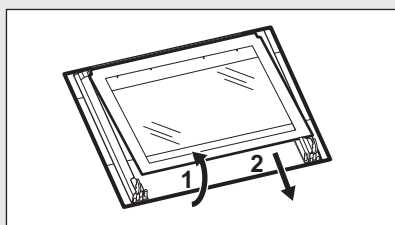
Stap 5 Draai de bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



Stap 6 De glasplaat eerst voorzichtig optillen en dan verwijderen.

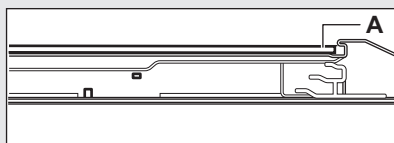


Stap 7 Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.



Stap 8 Installeer na het reinigen de glasplaat en de ovendeur.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur. Zorg ervoor dat u de interne glasplaat correct in de uitsparingen plaatst.



12.4 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Achterlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
Stap 2	Reinig het glazen deksel.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.
Stap 4	Installeer het glazen deksel.

13. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De oven wordt niet warm.	De zekering is doorgeslagen.

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De deurpakking is beschadigd.	Gebruik de oven niet. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Het display toont "12.00".	Er is een stroomstoring opgetreden. Stel de dag-tijd in.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.

13.2 Servicegegevens

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. TECHNISCHE GEGEVENS

14.1 Technische gegevens

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

15. ENERGIEZUINIGHEID

15.1 Productinformatie en productinformatieblad*

Naam leverancier	Electrolux	
Modelnummer	OEF5E50V 944068023 OEF5E50X 944068025 OEF5E50Z 944068022	
Energie-efficiëntie-index	94.9	
Energie-efficiëntieklasse	A	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.83 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.75 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	57 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	OEF5E50V	29.6 kg
	OEF5E50X	28.6 kg
	OEF5E50Z	28.4 kg

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

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornoizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

15.2 Energiebesparing



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

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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10

minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven blijft koken.

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

Eten warm houden


Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte

te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

16. MILIEUBESCHERMING

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

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

www.electrolux.com/shop



867360188-B-312021

