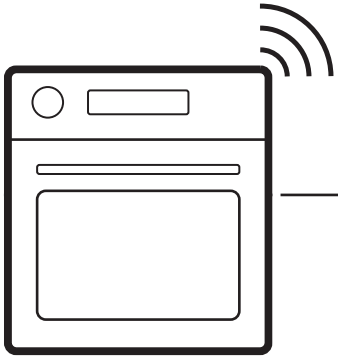
Electrolux

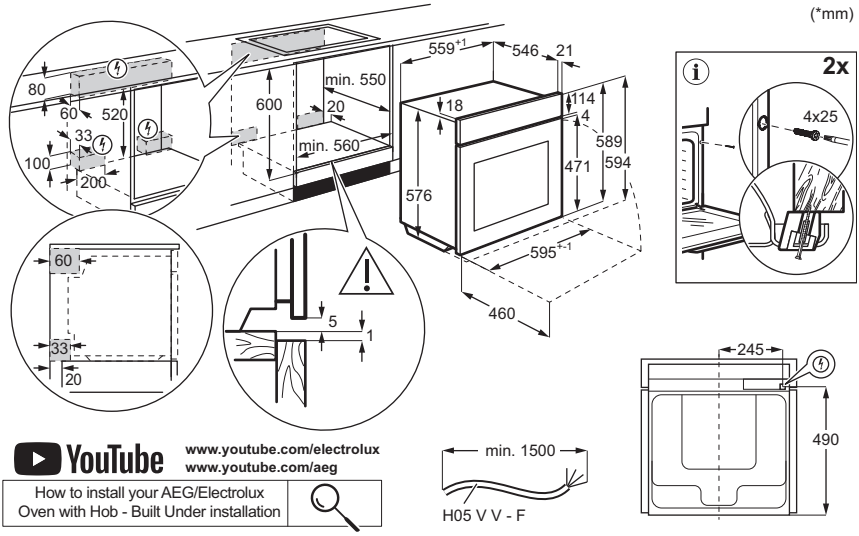
electrolux.com/register

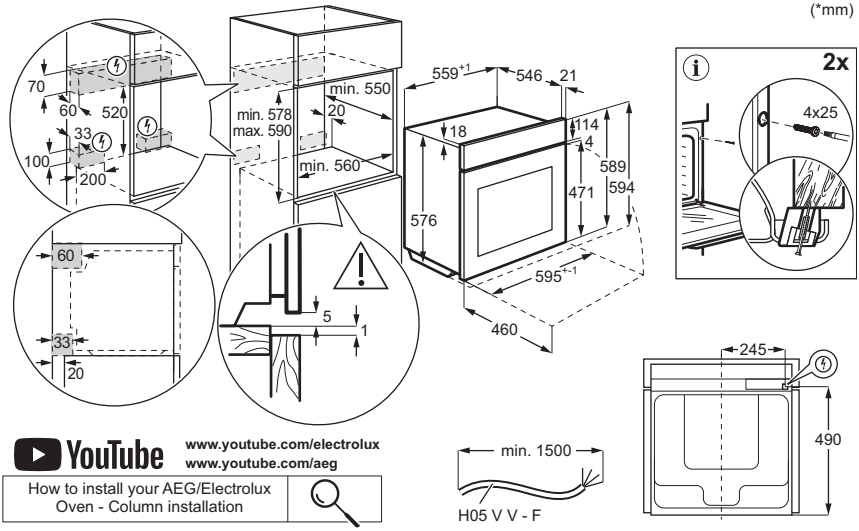


COB8S39WZ
EOB8S29WH
EOB8S39WX
EOB8S39WZ
KOBBS29WT
KOBBS39WH
KOBBS39WX

EN User Manual | **Steam oven** 3
FR Notice d'utilisation | **Four vapeur** 18
DE Benutzerinformation | **Dampfbackofen** 34
ES Manual de instrucciones | **Horno de vapor** 52

INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE / INSTALACIÓN





ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION..... **3**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **5**
3. PRODUCT DESCRIPTION..... **7**
4. BEFORE FIRST USE..... **7**
5. DAILY USE..... **8**
6. HINTS AND TIPS..... **12**
7. CARE AND CLEANING..... **14**
8. TROUBLESHOOTING..... **16**
9. ENERGY EFFICIENCY..... **17**
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **18**

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.

- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air or flammable vapors from food ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

⚠ **WARNING!**
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
  - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
  - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Steam Cooking

- Released Steam can cause burns:
  - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
  - Open the appliance door carefully after steam cooking.

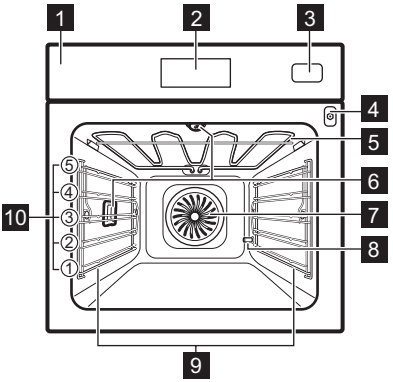
2.5 Disposal

⚠ **WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



1 Control panel
2 Display
3 Water tank
4 Socket for the food sensor
5 Heating element
6 Lamp
7 Fan
8 Descaling pipe outlet
9 Shelf support, removable
10 Shelf positions

3.2 Control panel

⏻	**ON / OFF** - press and hold to turn the appliance on and off.
☰	**Menu** - lists the appliance options and setting functions.
☆	**Favourites** - lists the favourite settings.
	Lamp switch - to turn the lamp on and off.
	Fast Heat Up - to turn the function on and off.

3.3 Display

The display is touch-screen and shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

OK	To confirm the selection / setting.
	To set the Timer.
START	To start the function.
STOP	To stop the function.
〈	To go one level back in the menu.
	To undo the last action.
	To set the temperature of the Food Sensor.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	To cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Remote Operation is turned on.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press ☰ Select: Settings / Connections.
5. - slide or press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

ⓘ For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

4.2 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (folder NIUS).

4.3 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.
2. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
3. Turn off the appliance and let it cool down.
4. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Place the accessories and shelf supports back in the appliance.

4.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press OK.

4.5 Water Hardness

When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level. Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not use running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water Hardness.

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

STANDARD

The list of functions may vary depending on the software version.

	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning
	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying

	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Conventional Cooking: Traditional baking
	Pizza Function: Baking pizza
	AirFry Plus: Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.
	Bottom Heat: Baking cakes

SPECIALS

	Preserving: Preserving vegetables and fruits
	Dehydrating: Drying sliced fruit, mushrooms
	Plate Warming: Preheating plates
	Defrost: Defrosting
	Au Gratin: Baking gratins, browning
	Slow Cooking: Preparing tender roast
	Keep Warm: Keeping food warm
	Moist Fan Baking: Baking

STEAM

	Steamify: Steaming, stewing, gentle crisping, baking, roasting
	Steam Regenerating: Reheating leftovers with steam (110-130°C - moist reheat, 130-200°C - crispier reheat)
	Bread Baking: Bread, bread rolls
	Dough Proving: Proving yeast dough
FULL	**Full Steam**: Vegetables, side dishes, fish
HIGH	**Humidity High**: Custards, flans, terrines, fish
LOW	**Humidity Low**: Meat, poultry, oven dishes, casseroles

5.2 Setting the cooking functions

1. Turn on the appliance.
2. Press on the display to select the cooking function and press OK.
3. Press the temperature value on the display to change the setting and press OK.
4. Press START.
5. To turn off the cooking function press STOP.

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some cooking functions.

5.3 Timer

1. Press .
2. Set the time.
3. Press • • • if you want to select the End Action.
4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

End Action

	Sound Alarm - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.
STOP	**Sound Alarm and stop cooking** - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display.
	Delayed start - to postpone the start and / or end of cooking.
	Uptimer - to show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min.

Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

Press **+1min** to extend the cooking time.

5.4 Steamify - Steam cooking function

1. Turn on the appliance.
2. Press . Set the steam cooking function and press OK.
3. Set the temperature and press OK.
4. Open the water tank.
5. Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml) and close it.
6. Press START. Refill the water tank, if needed.
7. Turn off the appliance.

8. Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue.

Select: Menu / Cleaning / Tank emptying and follow the instruction on the display.

9. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

5.5 Menu

Press ☰ to enter the menu.

Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Tank emptying	Procedure for removing the residual water from the water tank after use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing	Procedure for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

Submenu for: Options

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the cooking functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Connections

Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Remote Operation	To enable and disable remote operation. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.

Setup

Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ⏻.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Water Hardness	Sets the water hardness.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

5.6 Assisted Cooking

Assisted cooking suggests settings for different dishes, such as temperature, cooking function and time. You can change the settings during cooking, if needed.

1. Turn on the appliance.
2. Press ☰ and select Assisted Cooking.
3. Choose a food type and dish and follow the steps on screen. For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.
4. Place the food inside the appliance and press START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

5.7 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as cooking function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
2. Select the preferred setting.
3. Press ☰.
4. Select: Favourites / Save current settings.
5. Press **+** to add the setting to the list of: Favourites.
6. Press OK.

↺ - press to reset the setting.

⊗ - press to cancel the setting.

5.8 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a cooking function.
3. ☆, 🌡 - press at the same time and hold to turn on and off the function.

5.9 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

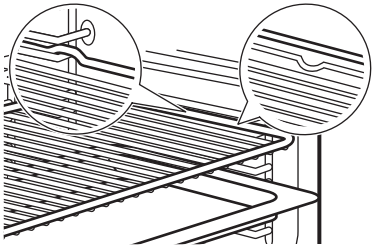
1. Turn on the appliance.
2. Press ☰.
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.
5. Turn off the appliance.

Access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order. To deactivate this function repeat the above steps.

5.10 Accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

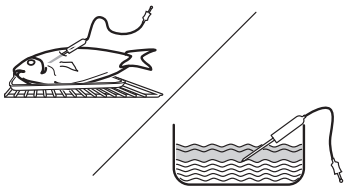
5.11 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
- 🌡 - the food sensor temperature.

1. Set a cooking function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



3. Plug food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description. The display shows the current temperature of food sensor.
4. - press to set the core temperature of the sensor.
5. • • • - press to set the preferred option:
   - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
   - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
6. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
7. Press START .
8. When food reaches the set temperature, the signal sounds. Press any symbol to stop the signal. Refer to: Settings.
9. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Turn off the appliance.
11. Remove food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.
Use baking tray or dripping pan.

	°C		
Sweet rolls, 16 pcs	180	2	25 - 35
Swiss Roll	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pcs	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pcs	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pcs	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pcs	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pcs	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pcs	180	2	15 - 25

6.3 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Tests for the function: Full Steam

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
max.	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**

Peas, frozen				
2 x 1.5	2 and 4	100	-	5) 3) 6)

1) Use 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
2)
3) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.
4) Use perforated container according to IEC 60350-1.
5) Use 2 x 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
6) Cook until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

Additional steam recipes

Steaming combined dish (2 portions)				
FULL	1 and 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Caramel pudding (6 portions)				
HIGH	2	90	35 - 45	5)
Egg custard				
FULL	2	85	35 - 45	6)
White Bread				
	2	180	40 - 50	7)
Chicken				
LOW	2	200	60 - 70	8) 9)

1) 40 min for potatoes; 8 - 10 min for salmon; 10 - 12 min for broccoli
2) Use a 1/2 Gastronorm steam pan (perforated) for potatoes and broccoli, and a 1/2 Gastronorm steam pan (non-perforated) for salmon.
3) Place salmon on Level 2, potatoes and broccoli on level 4.
4) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.
5) Round porcelain dishes on wire shelf.
6) Use 1/2 Gastronorm steam set, non-perforated.
7) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
8) Use Wire shelf.
9) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

6.4 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Small cakes, 20 per tray				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 and 4	1)2)3)
Fatless sponge cake				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 and 3	2)5)
Apple pie				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Use baking tray with the slope towards the door.
2) Preheat the empty appliance. Do not use: Fast Heat Up.
3) Use universal pan on the fourth shelf position.
4) Use Wire shelf.
5) Use wire shelf and baking tray below. Place baking tray with the slope towards the door.
6) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
7) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Additional recipes

Meringues				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

1) Use baking tray with the slope towards the door.
2) Use baking paper.
3) Preheat the empty appliance. Do not use: Fast Heat Up.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
4. Pull the supports out of the rear catch.
5. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Steam Cleaning

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories and removable shelf supports.
3. Clean the bottom of the oven interior and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
4. Fill the water tank to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
5. Select: Menu / Cleaning.
   - Steam Cleaning - light cleaning. Duration: 30 min
   - Steam Cleaning Plus - normal cleaning. Spray the cavity with a detergent. Duration: 75 min
6. Press START . Follow the instruction on the display.

The signal sounds when the cleaning ends.

7. Press any symbol to turn off the signal.
8. Turn off the appliance.
9. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth.
10. Leave the oven door open and wait until the oven interior is dry.

When this function works, the lamp is off.

7.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

7.5 Descaling

Use it to descale the steam system.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Make sure that the water tank is empty. Refer to Care and cleaning, Tank emptying.
   Duration of the first part: around 100 min
4. Select: Menu / Cleaning / Descaling.
5. Place the grill- / roasting pan on the first shelf position.
6. Pour 250 ml of the descaling agent in the water tank.
7. Fill the remaining part of the water tank with 700 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
8. Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.
   Duration of the second part: around 35 min
9. Fill the water tank with 950 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
10. When the function ends, remove the grill- / roasting pan.
11. Turn off the appliance and wait until it is cold.
12. Clean the oven interior with a soft cloth.
13. Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

If some limestone residue remains in the appliance after descaling, the display prompts to repeat the procedure.

7.6 Descaling reminder

The appliance provides two reminders for descaling. The descaling reminder cannot be deactivated.

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

7.7 Rinsing

Use it to clean the steam system after frequent use of the steam functions.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Place the deep pan on the first shelf position.
4. Fill the water tank with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
5. Select: Menu / Cleaning / Rinsing.

Duration: around 30 min

6. Turn on the function and follow the instruction on the display.
7. When the function ends, remove the deep pan.

When this function works, the lamp is off.

7.8 Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Select: Menu / Cleaning / Drying.
4. Follow the instruction on the display.

7.9 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the appliance.

Press YES to dry the appliance.

7.10 Tank emptying

Use it after cooking with steam heating function to remove the residual water from the water tank.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Place the deep pan on the first shelf position.
4. Select: Menu / Cleaning / Tank emptying.

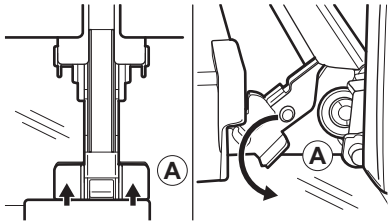
Duration: 6 min

5. Turn on the function and follow the instruction on the display.
6. When the function ends, remove the deep pan.

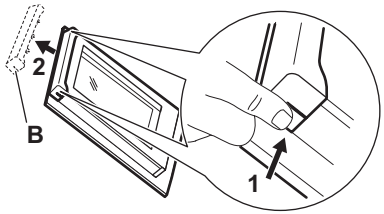
When this function works, the lamp is off.

7.11 Removing and installing door

1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the door partially until it stops, then lift it off the hinges. Be careful, the door is heavy.
5. Place the door on a soft cloth on a stable surface.
6. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



7. Pull the door trim to the front to remove it.
8. Lift each glass panel by its top edge and remove it from the guide. Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.
9. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

7.12 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

If the display shows an error code that is not indicated below, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate or operate the appliance. - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The appliance does not heat up.

- The clock is not set.
- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.
- Child Lock is activated.
- Demo Mode is activated - deactivation code: 2468.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

ⓘ Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

Trouble with wireless network signal. - Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.

New router installed or router configuration changed. - Configure appliance and mobile device again.

The wireless network signal is weak. - Move router as close to the appliance as possible.

The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance. - Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.

F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. Close the door. Turn the appliance off and on.

F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket. Fully plug Food Sensor into the socket.

F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly. Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.

F601 - there is a problem with Wi-Fi signal. Check your network connection. Refer to Before first use, Wireless connection.

F604 - the first connection to Wi-Fi failed. Turn the appliance off and on and try again. Refer to Before first use, Wireless connection.

F908 - the appliance system cannot connect with the control panel. Turn the appliance off and on.

F602, F603 - Wi-Fi is not available. [1] Turn the appliance off and on.

[1] If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name		Electrolux
Model identification		COB8S39WZ 944032102 EOB8S29WH 944032236 EOB8S39WX 944032095, 944032241 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WH 944032237 KOBBS39WX 944032100, 944032240
Energy Efficiency Index		61.9
Energy efficiency class		A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode		1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode		0.52 kWh/cycle
Number of cavities		1
Heat source		Electricity
Volume		70 l
Type of oven		Built-In Oven
Mass	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S29WH	34.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS29WT	35.0 kg
	KOBBS39WH	36.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

9.3 Optimization tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates under optimal conditions. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- When possible, turn off the Wi-Fi. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply when the lamp is on or with function: .
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-230 °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**18**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**20**
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... **22**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... **23**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... **24**
6. CONSEILS..... **28**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **30**
8. DÉPANNAGE.....**32**
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **33**
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **34**

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- 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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires 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. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorati-

ve pour éviter tout risque de surchauffe.
- 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 les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention 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, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il 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 fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas 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 en cours de fonctionnement, car de l'air chaud ou des vapeurs inflammables provenant des ingrédients peuvent 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.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
  - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
  - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément: ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.

- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Cuisson à la vapeur

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.
  - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

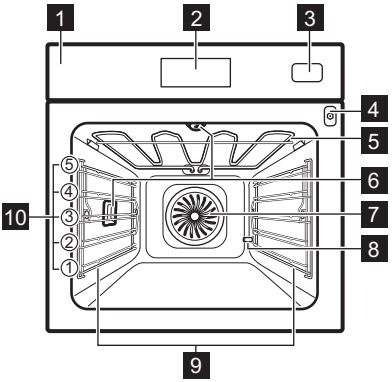
2.5 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



1 Panneau de commande
2 Affichage
3 Réservoir d'eau
4 Prise pour la sonde à viande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Ventilateur
8 Sortie du tuyau de détartrage
9 Support de grille, amovible
10 Niveaux de la grille

3.2 Panneau de commande

⏻	**Activez / Désactivez** - Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
☰	**Menu** - Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
☆	**Mes programmes** - Indique les réglages favoris.
☼	**Interrupteur de l'éclairage** - Pour allumer et éteindre l'éclairage.
	Préchauffage Rapide - Pour activer et désactiver la fonction.

3.3 Affichage

L'écran est tactile et affiche divers messages. Lorsqu'une fenêtre de message apparaît, appuyez sur l'affichage pour continuer.

OK	Pour confirmer la sélection/le réglage.
⏲	Pour régler le Minuteur.
START	Pour lancer la fonction.
STOP	Pour arrêter la fonction.
〈	Pour remonter d'un niveau dans le menu.
↩	Pour annuler la dernière action.
	Pour régler la température du Sonde de cuisson.
	Pour activer et désactiver les options.
	L'appareil est verrouillé.
⊗	Pour annuler le réglage.

La connexion Wi-Fi est activée.

Télécommande est allumé.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Allumez l'appareil.
4. Appuyez sur ☰Sélectionnez : Configurations / Connections.
5. – faites glisser ou appuyez pour allumer ou pour éteindre :: Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

ⓘ Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

Fréquence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

4.2 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : http://electrolux.opensoftwarerepository.com (dossier NIUS).

4.3 Préchauffage et nettoyage initiaux

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Aérez la pièce.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
2. Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées : 1 h, 15 min, 15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
3. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
4. Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Replacez les accessoires et les supports de grille dans l'appareil.

4.4 Heure actuelle

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur : Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur OK.

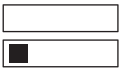
4.5 Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau. Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne pas utiliser d'eau courante.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
4. Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
1 - douce	
2 - modérément dure	
3 - dure	
4 - très dure	

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson

FONCTIONS STANDARD

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

	**Gril** : Toaster, griller
	**Turbo gril** : Rôtir la viande, faire dorer
	**Chaleur tournante** : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	**Plats surgelés** : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps
	**Chauffage Haut/ Bas** : Cuisson traditionnelle
	**Fonction Pizza** : Cuisson de pizza
	**AirFry Plus** : Combine la cuisson à la vapeur et la friture à air chaud pour cuisiner des mets croustillants, juteux et plus sains.
	**Chauffage inférieur** : Cuisson de gâteaux

PROGRAMMES SPÉCIAUX

	**Stérilisation** : Conservation des légumes et des fruits
	**Déshydratation** : Séchage de fruits émincés, champignons
	**Chauffe-plats** : Préchauffage des assiettes
	**Décongélation** : Décongélation
	**Gratiner** : Cuire des gratins, faire dorer
	**Cuisson basse température** : Préparation de rôti tendre
	**Maintien au chaud** : Maintien au chaud des aliments
	**Chaleur Tournante Humide** : Cuisson

FONCTIONS VAPEUR

	**Steamify** : Cuire à la vapeur, faire mijoter, faire croustiller, cuire, rôtir
	**Réhydratation vapeur** : Réchauffer les restes à la vapeur (110-130 °C - réchauffage humide, 130-200 °C - réchauffage plus croustillant)
	**Cuisson du pain** : Pain, petits pains
	**Levée de pâte/pain** : Faire lever la pâte
	**Vapeur intense** : Légumes, garnitures, poisson
	**Humidité Élevée** : Crèmes anglaises, flans, terrines, poisson
	**Humidité Faible** : Viande, volaille, plats au four, ragoûts

5.2 Réglage des fonctions de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  à l'écran pour sélectionner la fonction de cuisson, puis appuyez sur OK.
3. Appuyez sur la valeur de température affichée à l'écran pour modifier le réglage et appuyez sur OK.

4. Appuyez sur START .
5. Pour désactiver la fonction de cuisson, appuyez sur STOP .

Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

5.3 Minuteur

1. Appuyez sur ⏲.
2. Réglez l'heure.
3. Appuyez sur • • • si vous souhaitez sélectionner le Fin de l'action.
4. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Fin de l'action

🔔	**Son alarme** - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
🔔 STOP	**Son et arrêt du four** - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.
	Information display - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran.
	Démarrage retardé - Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
	Compteur - Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min.

Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

5.4 Steamify - Réglez une fonction de cuisson à la vapeur

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur . Configurez la fonction de cuisson à la vapeur et appuyez sur OK.
3. Réglez la température et appuyez sur OK.
4. Ouvrez le réservoir d'eau.
5. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml) et fermez-le.
6. Appuyez sur START . Remplissez le réservoir d'eau, si nécessaire.
7. Éteignez l'appareil.
8. Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir et suivez les instructions qui s'affichent.

9. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

5.5 Menu

Appuyez sur ☰ pour accéder au menu.

Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Nettoyage

Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du réservoir d'eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Procédure pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

Sous-menu pour : Options

Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

Sous-menu pour : Configurations

Connections

Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la télécommande. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

Configuration

Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour ⏻.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

Service

Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version du logiciel.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

5.6 Cuisson assistée

La fonction de cuisson assistée propose des réglages adaptés à différents plats, tels que la température, le mode de cuisson et la durée. Vous pouvez modifier les réglages pendant la cuisson si nécessaire.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur ☰ et sélectionnez ✕ Cuisson assistée.
3. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran. Pour certains plats, vous pouvez également cuisiner avec Sonde de cuisson.
4. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

5.7 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le réglage préféré.
3. Appuyez sur ☰.
4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
5. Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
6. Appuyez sur OK.

↺ - appuyez pour réinitialiser le réglage.

⊗ - appuyez pour annuler le réglage.

5.8 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez une fonction de cuisson.

3. ☆, 🌡 - Maintenez les touches enfoncées simultanément pour activer ou désactiver la fonction.

5.9 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

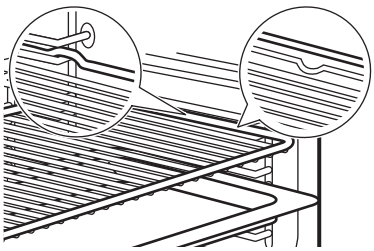
1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur ☰.
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
5. Éteignez l'appareil.

Accès à : Minuteur, Wi-Fi et lampe sont disponibles. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique. Pour désactiver cette fonction, répétez les étapes ci-dessus.

5.10 Accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

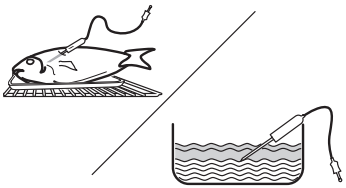
5.11 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température du four. Elle doit être supérieure d'au moins 25°C à la température de la sonde de cuisson.
- 🍗 : température de la sonde de cuisson.

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température du four.
2. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.
4. 🍗 : appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
5. ● ● ● : appuyez pour définir l'option préférée :
   - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
   - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
6. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur OK pour passer à l'écran principal.
7. Appuyez sur START .

8. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore. Reportez-vous à :Configurations.
9. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Éteignez l'appareil.
11. Débranchez la sonde de cuisson et sortez le plat de l'appareil.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
°C	Température
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.
Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.

	°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	180	2	15 - 25

6.3 IInformations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.

Tests pour la fonction : Vapeur intense

		°C		
Brocolis				
0,3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
max.	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**
Petits pois, congelés				
2 x 1,5	2 et 4	100	-	**5) 3) 6)**

1) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 2/3 perforé.
2)
3) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
4) Utilisez un récipient perforé conformément à la norme CEI 60350-1.
5) Utilisez 2 x 2/3 kit vapeur Gastronorm perforé.
6) Faites cuire jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 C°.

Recettes vapeur supplémentaires

		°C		
Plat combiné vapeur (2 portions)				
FULL	1 et 4	100	40 **1)**	**2) 3) 4)**
Pudding au caramel (6 portions)				
HIGH	2	90	35 - 45	**5)**
Crème anglaise aux œufs				
FULL	2	85	35 - 45	**6)**
Pain Blanc				
	2	180	40 - 50	**7)**
Poulet				
LOW	2	200	60 - 70	**8) 9)**

1) 40 min pour les pommes de terre; 8 - 10 min pour le saumon; 10 - 12 min pour les brocolis

2) Utilisez un plat vapeur Gastronorm 1/2 (perforé) pour les pommes de terre et les brocolis, et un plat vapeur Gastronorm 1/2 (non perforé) pour le saumon.

3) Placez le saumon au niveau 2, les pommes de terre et les brocolis au niveau 4.

4) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.

5) Plats ronds en porcelaine sur grille métallique.

6) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 1/2 non perforé.

7) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

8) Utilisez Grille métallique.

9) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère pour recueillir les gouttes de graisse.

6.4 IInformations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.

	°C			
Petits gâteaux, 20 par plaque				
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	150	30 - 40	2 et 4	**1)2)3)**
Génoise allégée				
	160	40 - 55	2	**2)4)**
	180	25 - 35	1	**2)4)**
	160	45 - 55	1 et 3	**2)5)**
Tarte aux pommes				
	160	70 - 90	3	**4)6)**
	180	80 - 100	3	**4)6)**
Pain grillé				
	230	1 - 5	4	**2)4)7)**

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

2) Préchauffez l'appareil vide. N'utilisez pas : Préchauffage Rapide .

3) Placez le plat universel au quatrième niveau.

4) Utilisez Grille métallique.

5) Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson ci-dessous. Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

6) 2 pains moulées placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

7) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Recettes supplémentaires

		°C		
Meringues				
	3	100	90 - 180	**1)2)3)**
	3	100	90 - 180	**1)2)3)**

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

2) Utilisez un papier cuisson.

3) Préchauffez l'appareil vide. N'utilisez pas : Préchauffage Rapide.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.
5. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Nettoyage vapeur

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez le fond de l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un détergent doux.
4. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage.
   - Nettoyage vapeur - Nettoyage léger. Durée : 30 min
   - Nettoyage Vapeur Plus - Nettoyage normal. Vaporisez la cavité avec un détergent. Durée : 75 min
6. Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran.

Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.

7. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
8. Éteignez l'appareil.
9. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
10. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.

Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

7.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

7.5 Détartrage

Utilisez-la pour détartrer le système de génération de vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Assurez-vous que le réservoir d'eau est vide. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage, Vidange du réservoir. **Durée de la première partie :** environ 100 min
4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.
5. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau de la grille.
6. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le réservoir d'eau.
7. Remplissez le reste du réservoir d'eau de 700 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
8. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence. **Durée de la deuxième partie :** environ 35 min
9. Remplissez le réservoir d'eau de 950 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
10. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
11. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

12. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.
13. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

S'il reste des résidus de calcaire dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

7.6 Rappel de détartrage

L'appareil fournit deux rappels pour le détartrage. Le rappel de détartrage ne peut pas être désactivé.

- Premier rappel - vous recommande de détartrer l'appareil.
- Deuxième rappel - vous oblige à détartrer l'appareil. Si vous ne détartrez pas l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

7.7 Rinçage

Utilisez-la pour nettoyer le système de génération de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage.

Durée : environ 30 min

6. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
7. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

7.8 Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Séchage.
4. Suivez les instructions à l'écran.

7.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher l'appareil.

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

7.10 Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du réservoir d'eau.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir.

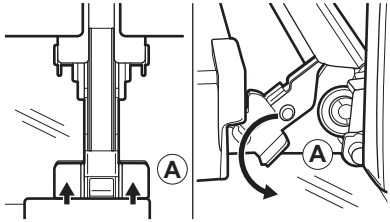
Durée : 6 min

5. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
6. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

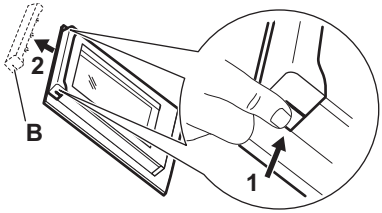
Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

7.11 Retrait et installation de la porte

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de serrage **A** sur les deux charnières de porte.



4. Fermez partiellement la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulevez-la des charnières. Soyez prudent, la porte est lourde.
5. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
6. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Soulevez chaque panneau de verre par son bord supérieur et retirez-le du guide. Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant Le verre peut se briser.
9. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

7.12 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

1. Retirez le support de grille gauche pour accéder à la lampe.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Nettoyez le couvercle en verre.
4. Remplacez l'ampoule.
5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
6. Installez le support de grille gauche.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui n'est pas indiqué ci-dessous, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- L'horloge n'est pas réglée.
- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Sécurité enfants est activée.
- Le mode démo est activé - code de désactivation : 2468.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'éclairage.

ⓘ Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

Problème avec le signal du réseau sans fil. - Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée. - Configurez à nouveau l'appareil et l'appareil mobile.

Le signal du réseau sans fil est faible. - Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'ap-

pareil. - Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

F601 - il y a un problème au niveau du signal Wi-Fi. Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué. Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. [1] Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N ° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	COB8S39WZ 944032102 EOB8S29WH 944032236 EOB8S39WX 944032095, 944032241 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WH 944032237 KOBBS39WX 944032100, 944032240
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable

Masse	COB8S39WZ	35,5 kg
	EOB8S29WH	34,5 kg
	EOB8S39WX	35,5 kg
	EOB8S39WZ	35,5 kg
	KOBBS29WT	35,0 kg
	KOBBS39WH	36,5 kg
	KOBBS39WX	35,5 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

[1] Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

9.3 Conseils d'optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Chaleur Tournante Humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/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 dans des conditions optimales. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Lorsque cela est possible, désactivez le Wi-Fi. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas lorsque l'éclairage est allumé ou avec la fonction : .
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-230 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... **35**
2. SICHERHEITSHINWEISE..... **37**
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... **39**
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME **40**
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... **41**
6. HINWEISE UND TIPPS..... **45**
7. REINIGUNG UND PFLEGE..... **47**
8. FEHLERBEHEBUNG..... **49**
9. ENERGIEEFFIZIENZ..... **50**
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG **51**

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mobilen Geräten mit der App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im

Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagerecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstrom-schutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Verwendung

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs-, Verbrennungs-, Strom-schlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.

- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr WLAN-Passwort nicht weiter.

⚠ WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!
Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

Garen mit Dampf

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.

– Öffnen Sie die Tür des Geräts vorsichtig nach dem Garen mit Dampf.

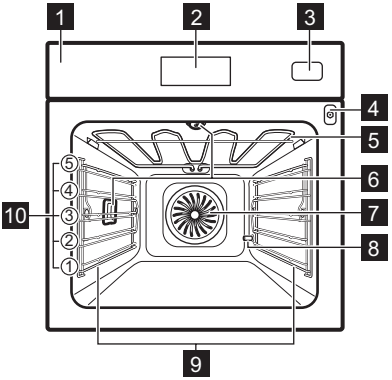
2.5 Entsorgung

⚠ WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Display
3 Wassertank
4 Buchse für den Temperatursensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Entkalkungsrohr Ausgang
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

3.2 Bedienfeld

⏻	**Ein / Aus** - gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
☰	**Menü** - führt die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.
☆	**Favoriten** - führt die Liste der bevorzugten Einstellungen auf.
💡	**Lichtschalter** - Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
»	**Schnellaufheizung** - Ein- und Ausschalten der Funktion.

3.3 Display

Das Display ist ein Touchscreen und zeigt verschiedene Nachrichten an. Wenn ein Meldungsfenster erscheint, drücken Sie auf das Display um fortzufahren.

OK	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
⏲	Einstellen des Kurzzeitwecker.
START	Um die Funktion zu starten.
STOP	Um die Funktion zu stoppen.
〈	Zurückblättern um eine Menüebene.
↩	Rückgängig machen der letzten Aktion.
	Einstellen der Temperatur von Temperatursensor.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Das Gerät ist gesperrt.
⊗	Abbrechen der Einstellung.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

1. Zum Download der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie das ☰Wählen Sie: Einstellungen /Verbindungen.
5. - schieben oder drücken, um ein- oder auszuschalten: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

ⓘ Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fernsteuerung nach 24 Std automatisch aus. Wiederholen Sie das Onboarding, falls erforderlich.

Frequenz	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WLAN-Modul	NIUS-50

4.2 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. Electrolux erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (Ordner NIUS).

4.3 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
2. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
4. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie das Zubehör und die Einhängegitter wieder in das Gerät ein.

4.4 Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie das OK.

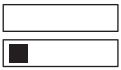
4.5 Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen. Verwenden Sie das Reagenzpapier oder kontaktieren Sie Ihren Wasserversorger, um die Wasserhärte zu prüfen.

1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Verwenden Sie kein fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärtestufe ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Min nach dem Test.

Sie können die Wasserhärtestufe in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
1 - weich	
2 – mittelhart	
3 – hart	
4 – sehr hart	

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

- **Grill**: Toasten, Grillen
- **Heißluftgrillen**: Braten von Fleisch, Bräunen
- **Heißluft**: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
- **Tiefkühlgerichte**: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
- **Ober-/Unterhitze**: Traditionelles Backen
- **Pizzastufe**: Backen von Pizza
- **AirFry Plus**: Kombiniert Dampf und Airfrying für knusprige, saftige und gesündere Speisen.
- **Unterhitze**: Kuchen backen

SONDERFUNKTIONEN

- **Einkochen**: Einkochen von Gemüse und Obst
- **Dörren**: Dörren von Obst und Pilzen in Scheiben
- **Teller wärmen**: Teller vorwärmen
- **Auftauen**: Auftauen
- **Überbacken**: Gratins zubereiten, Bräunen
- **Niedertemperatur Garen**: Zubereitung von zartem Braten
- **Warmhalten**: Warmhalten von Speisen
- **Feuchte Umluft**: Backen

DAMPFFUNKTIONEN

- **Steamify**: Dämpfen, Dünsten, sanftes Grillen, Backen, Braten
- **Regenerieren**: Aufwärmen von Resten mit Dampf (110–130 °C – feuchte Aufwärmung, 130–200 °C – knusprigere Aufwärmung)
- **Brot Backen**: Brot, Brötchen
- **Gärstufe**: Gehen von Hefeteig
- **Dampfgaren**: Gemüse, Beilagen, Fisch
- **Feuchtigkeit, hoch**: Pudding, Flans, Terrinen, Fisch
- **Feuchtigkeit, niedrig**: Fleisch, Geflügel, Ofengerichte, Aufläufe

5.2 Einstellen der Kochfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie das auf dem Display, um die Kochfunktion auszuwählen, und drücken Sie das OK.
3. Drücken Sie den Temperaturwert auf dem Display, um die Einstellung zu ändern und drücken Sie das OK.
4. Drücken Sie das START.
5. Zum Ausschalten der Kochfunktion drücken Sie das STOP.

Die Lampe wird ggf. bei einigen Kochfunktionen und einer Temperatur unter 80°C automatisch ausgeschaltet.

5.3 Kurzzeitwecker

1. Drücken Sie das .

2. Stellen Sie die Zeit ein.
3. Drücken Sie das • • •, wenn Sie Optionen nach Ablauf auswählen möchten.
4. Drücken Sie das OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Optionen nach Ablauf

	Alarmsignal - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
STOP	**Alarmsignal und Stoppen des Ofens** - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.
	Display-Information - wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display.
	Zeitvorwahl - Verzögerung des Starts und/ oder des Endes des Kochens.
	Uptimer - Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Maximum ist 23 Std 59 Min.

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

5.4 Steamify - Dampfgarfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie das . Stellen Sie die Dampfgarfunktion ein und drücken Sie das OK.
3. Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie das OK.
4. Öffnen Sie den Wassertank.
5. Füllen Sie den Wassertank bis zum maximalen Füllstand mit kaltem Wasser (ca. 950 ml) und schließen Sie ihn.
6. Drücken Sie das START . Füllen Sie den Wassertank bei Bedarf wieder auf.
7. Schalten Sie das Gerät aus.
8. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.

Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks. und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

9. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

5.5 Menü

Drücken Sie das um das Menü aufzurufen.

Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Zeigt die Version und Konfiguration der Software an.

Untermenü für: Reinigung

Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks.	Verfahren zum Entfernen des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Untermenü für: Optionen

Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.

Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Kochfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Verbindungen

Wi-Fi	Aktivieren und Deaktivieren: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Zum Aktivieren und Deaktivieren der Fernsteuerung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Automatischer Fernbetrieb	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.

Setup

Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für das ⏻ können nicht stummgeschaltet werden.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Service

DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

5.6 Koch-Assistent

Der Kochassistent empfiehlt Einstellungen für verschiedene Gerichte wie Temperatur, Garfunktion und Zeit. Sie können die Einstellungen während des Garvorgangs bei Bedarf ändern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie das ☰ und wählen Sie das ✕ Koch-Assistent.
3. Wählen Sie eine Gerichteart und ein Gericht und befolgen Sie die Schritte auf dem Bildschirm. Einige der Gerichte können Sie auch mit Temperatursensor kochen.
4. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie das START .

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

5.7 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Garfunktion und die Garzeit, speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
3. ☰ drücken.
4. Wählen Sie Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
6. Drücken Sie das OK.

↺ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

5.8 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Garfunktion aus.
3. ☆, 🌡 - Halten Sie die Tasten gleichzeitig gedrückt, um die Funktion ein- und auszuschalten.

5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

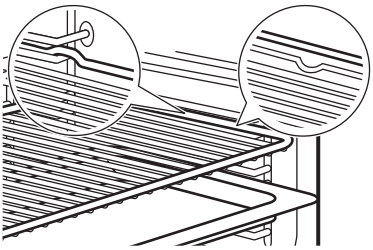
1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. ☰ drücken.
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Der Zugriff auf: Kurzzeitwecker, Wi-Fi und Lampe ist verfügbar. Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge. Um diese Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie die obigen Schritte.

5.10 Zubehör

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass das Backblech die Rückseite des Backofeninnenraums berührt . Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

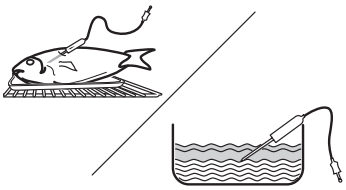
5.11 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntemperatursensors sein.
- 🌡 - die Temperatur des Kerntemperatursensors.

1. Stellen Sie eine Garfunktion und die Backofentemperatur ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntemperatursensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



3. Stecken Sie den Kerntemperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Kerntemperatursensors an.
4. 🌡 - drücken, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
5. ● ● ● - drücken, um die bevorzugte Option einzustellen:
   - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
   - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
6. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt OK, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.

7. Drücken Sie das START .
8. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen. Siehe: Einstellungen.
9. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
10. Schalten Sie das Gerät aus.
11. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
°C	Temperatur
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen. Backblech oder tiefes Blech verwenden.

	°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	180	2	15 - 25

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Tests für die Funktion: Dampfgaren

		°C		
Brokkoli				
0,3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
Max.	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**
Erbsen, gefroren				
2 x 1,5	2 und 4	100	-	**5) 3) 6)**

1) Verwenden Sie ein 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.

2)

3) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

4) Verwenden Sie den perforierten Behälter gemäß IEC 60350-1.

5) Verwenden Sie ein 2 x 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.

6) Garen, bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

Weitere Dampfgarrezepte

		°C		
Dampfgaren kombinierter Gerichte (2 Portionen)				
FULL	1 und 4	100	40 **1)**	**2) 3) 4)**
Karamellpudding (6 Portionen)				
HIGH	2	90	35 - 45	**5)**
Eierstich				
FULL	2	85	35 - 45	**6)**
Weißbrot				
	2	180	40 - 50	**7)**
Hähnchen				
LOW	2	200	60 - 70	**8) 9)**

1) 40 Min für Kartoffeln; 8 - 10 Min für Lachs; 10 - 12 Min für Brokkoli

2) Verwenden Sie eine gelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Kartoffeln und Brokkoli sowie eine ungelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Lachs.

3) Platzieren Sie den Lachs auf Ebene 2, Kartoffeln und Brokkoli auf Ebene 4.

4) Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten.

5) Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombirost

6) Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, nicht gelocht.

7) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.

8) Kombirost verwenden.

9) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

6.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Törtchen, 20 pro Backblech				
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	150	30 - 40	2 und 4	**1)2)3)**
Biskuit, fettfrei				
	160	40 - 55	2	**2)4)**
	180	25 - 35	1	**2)4)**
	160	45 - 55	1 und 3	**2)5)**
Apfelkuchen				
	160	70 - 90	3	**4)6)**
	180	80 - 100	3	**4)6)**
Toast				
	230	1 - 5	4	**2)4)7)**

1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

2) Das leere Gerät aufheizen. Nicht verwenden: Schnellaufheizung.

3) Verwenden Sie die Universalpfanne in der vierten Einschubebene.

4) Kombirost verwenden.

5) Kombirost und Backblech unten verwenden. Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

6) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

7) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Rezepte

		°C		
Baiser				
	3	100	90 - 180	**1)2)3)**
	3	100	90 - 180	**1)2)3)**

1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

2) Backpapier verwenden.

3) Heizen Sie das leere Gerät auf. Nicht verwenden: Schnellaufheizung.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

7.3 Dampfreinigung

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit einem weichen Lappen, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung.
   - Dampfreinigung - Leichte Reinigung. Dauer: 30 Min
   - Dampfreinigung Plus - Normale Reinigung. Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel. Dauer: 75 Min
6. START drücken. Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise.

Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.
9. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.
10. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Innere des Backofens trocken ist.

Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

7.5 Entkalkung

Entkalken Sie das Dampfsystem damit.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank leer ist. Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks..
   Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min
4. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entkalkung.
5. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
6. Gießen Sie 250 ml Entkalkungsmittel in den Wassertank.
7. Füllen Sie den verbleibenden Teil des Wassertanks mit 700 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
8. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
   Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min

9. Füllen Sie den Wassertank mit 950 ml Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
10. Entfernen Sie die Brat- und Fettpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
11. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
12. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen.
13. Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Gerät vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

7.6 Entkalkungserinnerungen

Das Gerät erinnert Sie zweimal daran, es zu entkalken. Die Erinnerung an die Entkalkung kann nicht abgeschaltet werden.

- Sanfte Erinnerung – empfiehlt Ihnen, das Gerät zu entkalken.
- Dringende Erinnerung – zwingt Sie, das Gerät zu entkalken. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht mehr verwenden.

7.7 Spülen

Verwenden Sie dies, um das Dampfsystem nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen zu reinigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
5. Menü / Reinigung / Spülen auswählen.

Dauer: ca. 30 Min

6. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
7. Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

7.8 Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Trocknen.
4. Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise.

7.9 Trocknungserinnerung

Nach einem Garvorgang mit einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

7.10 Entleeren des Wassertanks.

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Garen mit der Dampfofenfunktion, um Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
4. Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks. auswählen.

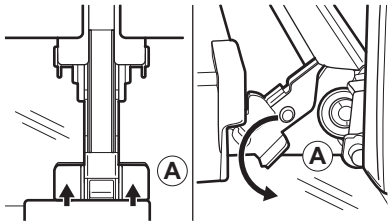
Dauer: 6 Min

5. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
6. Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

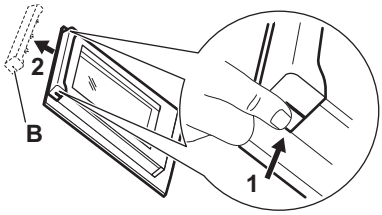
Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

7.11 Aus- und Einbauen der Tür

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Tür teilweise, bis sie stoppt, und heben Sie sie dann von den Scharnieren ab. Vorsicht, die Tür ist schwer.
5. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
6. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. Heben Sie jede Glasplatte an ihrer Oberkante an und nehmen Sie sie aus der Führung. Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.
9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

7.12 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.
2. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe.
5. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Montieren Sie das linke Einhängegitter.

8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen. – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.
- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.
- Kindersicherung ist eingeschaltet.
- Der Demo-Modus ist aktiviert - Deaktivierungscode: 2468.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.

ⓘ Bei Stromausfall wird die Reinigung immer unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

Probleme mit dem drahtlosen Netzwerksignal. - Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Funknetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.

Neuer Router installiert oder Router-Konfiguration geändert. - Gerät und Mobilgerät erneut konfigurieren.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach. - Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks wird von einem Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet. - Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das Wi-Fi Signal.

F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F111 - Temperatursensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt. Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.

F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei. Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

F601 - es liegt ein Problem mit dem Wi-Fi-Signal vor. Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F604 - die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. [1] Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	COB8S39WZ 944032102 EOB8S29WH 944032236 EOB8S39WX 944032095, 944032241 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WH 944032237 KOBBS39WX 944032100, 944032240
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/ Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/ Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l

Art des Backofens		Eingebauter Backofen
Masse	COB8S39WZ	35,5 kg
	EOB8S29WH	34,5 kg
	EOB8S39WX	35,5 kg
	EOB8S39WZ	35,5 kg
	KOBBS29WT	35,0 kg
	KOBBS39WH	36,5 kg
	KOBBS39WX	35,5 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Stand-by-Betrieb	2,0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN 63474.

[1] Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

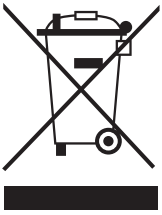
Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie in Vor der ersten Inbetriebnahme.

9.3 Optimierungstipps

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötig wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen unter optimalen Bedingungen arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Schalten Sie nach Möglichkeit das WLAN aus. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht, wenn die Lampe eingeschaltet ist oder die Funktion aktiviert ist: .
  - 12,5 Std: 30-115 °C
  - 8,5 Std: 120-195 °C
  - 5,5 Std: 200-230 °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

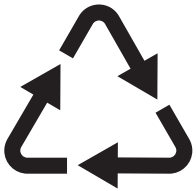
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Ge-

räteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....**52**
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... **54**
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....**57**
4. ANTES DEL PRIMER USO.....**57**
5. USO DIARIO..... **59**
6. CONSEJOS.....**62**
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... **64**
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... **67**
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....**68**
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....**69**

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños sufridos como resultado de una

instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de

realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

⚠ **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la place de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que puede salir aire caliente o vapores inflamables procedentes de los ingredientes alimentarios.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
  - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
  - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.

- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un espray para horno.

Cocción al vapor

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Se puede liberar vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después de cocinar al vapor.

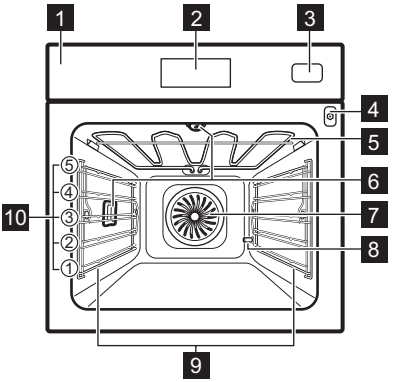
2.5 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseche el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



1 Panel de control
2 Pantalla
3 Depósito de agua
4 Toma de la sonda térmica
5 Elemento térmico
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Descalcificación de tubo de salida
9 Soporte de estante, extraíble
10 Posiciones de las parrillas

3.2 Panel de control

⏻	**Encendido/ON / Apagado/OFF** - Mantenga pulsado este símbolo para encender y apagar el aparato.
☰	**Menú** - Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.
☆	**Favoritos** - Muestra los ajustes favoritos.
	Interruptor de la lámpara - Sirve para encender y apagar la lámpara.
	Calentamiento rápido - Sirve para activar y desactivar la función.

3.3 Pantalla

La pantalla es táctil y muestra varios mensajes. Cuando aparezca una ventana de mensaje, pulse la pantalla para continuar.

OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
	Para ajustar la función Temporizador.
START	Para activar la función.
STOP	Para desactivar la función.
〈	Para retroceder un nivel en el menú.
	Para deshacer la última acción.
	Para ajustar la temperatura del Sonda térmica.
	Para activar y desactivar las opciones.
	El aparato está bloqueado.
	Para cancelar el ajuste.
	Wi-Fi La conexión está activada.
	Operación remoto está encendido.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario.
   También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
3. Ponga en marcha el aparato.
4. Pulse ☰Seleccione: Ajustes / Conexiones.

5. - deslice o presione para encender o apagar: Wi-Fi.

El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

ⓘ Por motivos de seguridad, el control remoto se desactiva automáticamente tras 24 h. Repita la incorporación, si fuera necesario.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Módulo Wi-Fi	NIUS-50

4.2 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software libre y de código abierto. Electrolux agradece las contribuciones de las comunidades de software libre y robótica al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren la publicación de los resultados, y para ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite http://electrolux.opensoftwarerepository.com (carpeta NIUS).

4.3 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío antes de utilizarlo por primera uso. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la sala.

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
2. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados: 1 h, 15 min, 15 min. Consulte Uso diario.
3. Apague el aparato y deje que se enfríe.
4. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Vuelva a colocar los accesorios y los carriles de apoyo en el aparato.

4.4 Hora

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse OK.

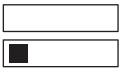
4.5 Dureza del agua

Cuando conecte el aparato a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua. Use el test reactivo o póngase en contacto con su proveedor de agua para conocer el nivel de dureza del agua.

1. Introduzca el test reactivo en el agua del grifo aproximadamente 1 seg. No utilice agua corriente.
2. Agite el papel de prueba para eliminar el agua restante.
3. Tras 1 min, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
4. Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

Los colores del reactivo siguen cambiando. Compruebe la dureza del agua en el plazo de 1 min después de la prueba.

Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

Nivel de dureza del agua	Test reactivo
1 - suave	
2 - intermedia	
3 - dura	
4 - muy dura	

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

La lista de funciones puede variar dependiendo de la versión del software.

	**Grill**: Tostar, asar a la parrilla
	**Grill Turbo**: Asar carne, dorar
	**Aire caliente**: Horneado uniforme, ternura, secado
	**Congelados**: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera
	**Cocción convencional**: Horneado tradicional
	**Función Pizza**: Hornear pizza
	**AirFry Plus**: Combina aire y vapor para hacer platos crujientes, jugosos y más saludables.
	**Calor inferior**: Hornear pasteles

PLATOS ESPECIALES

	**Conservar**: Conservación de frutas y verduras
	**Desecar alimentos**: Secar rodajas de fruta o champiñones
	**Calientaplatos**: Precalentamiento
	**Descongelar**: Descongelar
	**Gratinar**: Gratinados, dorados al horno
	**Cocción lenta**: Preparación de asados tiernos
	**Mantener caliente**: Mantener calientes los alimentos
	**Horneado húmedo + ventilador**: Horneado

VAPOR

	**Steamify**: Cocinar al vapor, estofar, dorar suavemente, hornear, asar
	**Regenerar con vapor**: Recalentar sobras con vapor (110-130 °C - recalentamiento húmedo, 130-200 °C - recalentamiento más crujiente)
	**Horneado de pan**: Pan, panecillos
	**Leudar masas**: Masa de levadura leudada
	**Vapor solo**: Verduras, guarniciones, pescado
	**Humedad alta**: Pudins, flanes, terrinas, pescado
	**Humedad baja**: Carne, aves, platos al horno, guisos

5.2 Ajuste de las funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse  en la pantalla para seleccionar la función de cocción y pulse OK .
3. Pulse el valor de temperatura en la pantalla para cambiar el que esté ajustado y pulse OK
4. Pulse START .
5. Para desactivar la función de cocción, pulse STOP .

La lámpara puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C con algunas funciones de cocción.

5.3 Temporizador

1. Pulse .
2. Ajuste la hora.
3. Pulse • • • si desea seleccionarFinalizar acción.
4. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Finalizar acción

	**Sonar la alarma** - Ajuste una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	**Sonar la alarma y parar de cocinar** - Ajuste una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

	Solo mediante mensaje emergente - Cuando se acaba el tiempo, el mensaje aparece en pantalla.
	Inicio retardado - Sirve para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento - Sirve para que la pantalla muestre el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min.

Algunas funciones del reloj pueden no estar disponibles con ciertas funciones de cocción.

Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

5.4 Steamify - Función de cocción al vapor

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse . Ajuste la función de cocción al vapor y pulse OK.
3. Ajuste la temperatura y pulse OK.
4. Abra el depósito de agua.
5. Llene el compartimento con agua fría hasta alcanzar el nivel máximo (unos 950 ml) y ciérrelo.
6. Pulse START . Rellene el depósito de agua, si es necesario.
7. Apague el aparato.
8. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor para evitar residuos de cal.

Pulse: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla.

9. Cuando el aparato esté frío, seque el interior del horno con un paño suave.

5.5 Menú

Pulse para acceder al menú.

Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Limpieza	Muestra los programas de limpieza.
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
Opciones	Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Conexiones: Para ajustar la configuración de la red.
	Configuración: Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia: Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú de: Limpieza

Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Vaciado del depósito	Procedimiento para retirar el agua residual del depósito de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpeza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

Submenú de: Opciones

Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Aviso De Limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

Submenú de: Ajustes

Conexiones

Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el funcionamiento remoto. Opción visible solo después de activar: Wi-Fi.

Funcionamiento automático remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de activar: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.

Configuración

Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de ⏻.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Asistencia

Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre la versión del software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

5.6 Cocción asistida

La cocción asistida sugiere ajustes para diferentes platos, como la temperatura, la función de cocción y el tiempo. Puede cambiar los ajustes durante la cocción si lo necesita.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse ☰ y seleccione ✕ Cocción asistida.
3. Elija una variedad de alimento y un plato y siga los pasos indicados en la pantalla. Algunos de los platos también se pueden cocinar con Sonda térmica.
4. Ponga los alimentos en el aparato y pulse START .

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

5.7 Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función y el tiempo de cocción.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione los ajustes preferidos.
3. Pulse ☰.
4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
5. Pulse **+** para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos.
6. Pulse OK.

↺ - Pulse este símbolo para restablecer el ajuste.

⊗ - Pulse ese símbolo para cancelar el ajuste.

5.8 Bloqueo función

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.
3. ☆, 🌡 - manténgalos pulsados al mismo tiempo para activar y desactivar la función.

5.9 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse ☰.
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.
5. Apague el aparato.

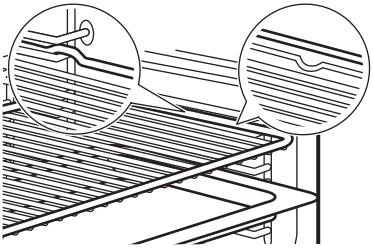
Acceso a: Temporizador, Wi-Fi y la lámpara están disponibles. Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético. Para desactivar esta función, repita los pasos anteriores.

5.10 Accesorios

Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si la parrilla tiene un escalón, colóquela hacia la parte delantera del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

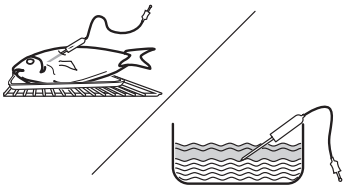
5.11 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura del horno. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura de la sonda térmica.
- Símbolo de la temperatura de la sonda térmica

1. Ajuste una función de cocción y la temperatura del horno.
2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Para las cazuelas, coloque la punta de la sonda térmica exactamente en el centro, estabilizada en un ingrediente sólido. Asegúrese de que la punta no toque el fondo de la fuente para hornear.



3. Inserte la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto. La pantalla muestra la temperatura actual de la sonda térmica.
4. - Pulse este símbolo para ajustar la temperatura interna de la sonda.
5. • • • - Pulse este símbolo para ajustar la opción que prefiera:
   - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
   - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
6. Seleccione la opción y pulse repetidamente OK para ir a la pantalla principal.
7. Pulse START.
8. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal. Consulte: Ajustes.
9. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
10. Apague el aparato.
11. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la fuente para hornear del aparato.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

6.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.
Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.

	°C		
Rollitos dulces, 16 uds.	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Galletas, 16 uds.	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 uds.	160	2	25 - 35
Muffins, 12 uds.	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 uds.	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 uds.	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 uds.	180	2	15 - 25

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pruebas de la función: Vapor solo

		°C		
Brócoli				
0,3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
máx.	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**
Guisantes congelados				
2 x 1,5	2 y 4	100	-	**5) 3) 6)**

1) Use el juego de vapor Gastronorm 2/3, perforado.

2)

3) Coloque la bandeja de horno en la primera posición del estante, con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

4) Utilice un recipiente perforado según IEC 60350-1.

5) Utilice el juego de vapor Gastronorm 2 x 2/3, perforado.

6) Cocine hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

Recetas de vapor adicionales

		°C		
Plato al vapor combinado (2 porciones)				
FULL	1 y 4	100	40 **1)**	**2) 3) 4)**
Pudin de caramelo (6 raciones)				
HIGH	2	90	35 - 45	**5)**
Pudding de huevo				
FULL	2	85	35 - 45	**6)**
Pan blanco				
	2	180	40 - 50	**7)**

Pollo				
	2	200	60 - 70	**8) 9)**

1) 40 min para patatas, 8 - 10 min para salmón y 10 - 12 min para brócoli

2) Use un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (perforado) para las patatas y el brócoli, y un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (no perforado) para el salmón.

3) Coloque el salmón en el nivel 2 y las patatas y el brócoli en el nivel 4.

4) Coloque los ingredientes en el horno uno tras otro en el momento adecuado, de modo que todos los componentes se cocinen al mismo tiempo. Puede preparar dos raciones al mismo tiempo.

5) Recipientes redondos de porcelana sobre la rejilla

6) Use el juego de vapor Gastronorm 1/2, no perforado.

7) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

8) Utilice Parrilla.

9) Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante para recoger la grasa que gotea.

6.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	150	30 - 40	2 y 4	**1)2)3)**
Bizcocho sin grasa				
	160	40 - 55	2	**2)4)**
	180	25 - 35	1	**2)4)**
	160	45 - 55	1 y 3	**2)5)**
Pastel de manzana				
	160	70 - 90	3	**4)6)**
	180	80 - 100	3	**4)6)**
Tostadas				
	230	1 - 5	4	**2)4)7)**

1) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.

2) Precaliente el aparato vacío. No use:Calentamiento rápido.

3) Use una bandeja universal en la cuarta posición de la balda.

4) Use Parrilla.

5) Use una parrilla de alambre y una bandeja para hornear abajo. Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.

6) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.

7) Según: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Recetas adicionales

		°C		
Merengues				
	3	100	90 - 180	**1)2)3)**
	3	100	90 - 180	**1)2)3)**

1) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.

2) Utilice papel de horno.

3) Precaliente el aparato vacío. No use:Calentamiento rápido.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.

2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.
5. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

7.3 Limpieza vapor

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Limpie la base del interior del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y un detergente suave.
4. Llene el depósito con agua fría hasta llenarlo del todo y que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
5. Seleccione: Menú / Limpieza.
   - Limpieza vapor - Limpieza ligera. Duración: 30 min
   - Limpeza a vapor Plus - Limpieza normal. Rocíe la cavidad con un detergente. Duración: 75 min
6. Pulse START . Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

La señal suena cuando termina la limpieza.

7. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
8. Apague el aparato.
9. Cuando el aparato este frío, seque el interior con un paño suave.
10. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

7.4 Aviso De Limpieza

Se recomienda impiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpeza a vapor Plus.

7.5 Descalcificación

Utilícelo para descalcificar el sistema de vapor.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Asegúrese de que el depósito de agua está vacío. Consulte Limpieza y mantenimiento, Vaciado del depósito. **Duración de la primera parte:** unos 100 min
4. Seleccione: Menú / Limpieza / Descalcificación.
5. Coloque la bandeja honda en la posición más baja.
6. Vierta 250 ml de descalcificador en el depósito de agua.
7. Llene con 700 ml de agua la parte restante del depósito hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
8. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación. **Duración de la segunda parte:** unos 35 min
9. Llene el depósito vertiendo 950 ml de agua hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
10. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
11. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
12. Limpie el interior del horno con un paño suave.
13. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

Si queda algún residuo de cal en el aparato después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

7.6 Avisador de descalcificación

El aparato proporciona dos recordatorios para la descalcificación. El recordatorio de descalcificación no se puede desactivar.

- Avisador flojo: recomienda descalcificar el aparato.
- Avisador fuerte: obliga a descalcificar el aparato. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fuerte está activo, las funciones de vapor se desactivan.

7.7 Aclarado

Utilícelo para limpiar el sistema de vapor si las funciones de vapor se usan con frecuencia.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
4. Vierta agua en el depósito hasta llenarlo y que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
5. Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado.

Duración: unos 30 min

6. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
7. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

7.8 Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Seleccione: Menú / Limpieza / Desecar.
4. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

7.9 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que es preciso secar el aparato.

Pulse YES (SÍ) para secar el aparato.

7.10 Vaciado del depósito

Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del depósito de agua.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
4. Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito.

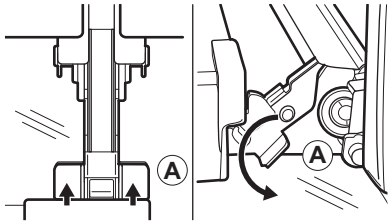
Duración: 6 min

5. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
6. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

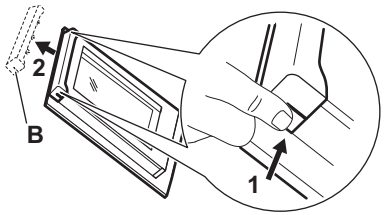
Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

7.11 Extracción e instalación de la puerta

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierre la puerta parcialmente hasta que se detenga, luego levántala de las bisagras. Tenga cuidado, la puerta es pesada.
5. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
6. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



7. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
8. Levante cada uno de los paneles de vidrio por su borde superior y quítelo de la guía. Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.
9. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

Asegúrese de que los paneles de cristal se insertan en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

7.12 Cambio de la bombilla

Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere hasta que esté frío.

Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Bombilla superior

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.

Luz lateral

1. Retire el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla.
5. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Instale los carriles izquierdos de apoyo.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

Si la pantalla muestra un código de error que no está indicado abajo, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

El aparato no se enciende o no funciona. - El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

El aparato no se calienta.

- El reloj no está ajustado.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.
- Bloqueo de seguridad está activado.
- El modo de demostración está activado. El código de desactivación es 2468.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Cambie la lámpara.

ⓘ Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

Problemas con la señal de la red inalámbrica. - Compruebe que su dispositivo móvil esté conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.

Se ha cambiado la configuración del rúter o se ha instalado uno nuevo. - Configure de nuevo el aparato y el dispositivo móvil.

La señal de la red inalámbrica es débil. - Mueva el rúter lo más cerca posible del aparato.

La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato. - apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren con Wi-Fi la señal.

F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.

F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma. Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.

F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente. Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.

F601: hay un problema con la señal Wi-Fi. Compruebe su conexión de red. Consulte Antes del primer uso, Conexión inalámbrica.

F604: la primera conexión a la Wi-Fi ha fallado. Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte Antes del primer uso, Conexión inalámbrica.

F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control. Encienda y apague el aparato.

F602, F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. [1] Encienda y apague el aparato.

[1] Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.° 65/2014 y (UE) n.° 66/2014

Nombre del proveedor		Electrolux
Identificación del modelo		COB8S39WZ 944032102 EOB8S29WH 944032236 EOB8S39WX 944032095, 944032241 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WH 944032237 KOBBS39WX 944032100, 944032240
Índice de eficiencia energética		61,9
Clase de eficiencia energética		A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional		1,09 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado		0,52 kWh/ciclo
Número de cavidades		1
Fuente de energía		Electricidad
Volumen		70 l
Tipo de horno		Horno empotrable
Masa	COB8S39WZ	35,5 kg
	EOB8S29WH	34,5 kg
	EOB8S39WX	35,5 kg
	EOB8S39WZ	35,5 kg
	KOBBS29WT	35,0 kg
	KOBBS39WH	36,5 kg
	KOBBS39WX	35,5 kg

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.° 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564, EN 63474.

Para obtener orientación sobre cómo activar y desactivar la conexión de red inalámbrica, consulte Antes del primer uso.

9.3 Consejos de optimización

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione en condiciones óptimas. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Cuando sea posible, desactive la conexión wifi. Consulte Antes del primer uso.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste

dicho tiempo. El apagado automático no funciona cuando la lámpara está encendida ni con la función: .

- 12,5 h: 30-115 °C
- 8,5 h: 120-195 °C
- 5,5 h: 200-230 °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



701144048-A-402206