



COB8S09WX
EOB8S09WX
LOB8S09WX

EN	User Manual Steam oven	2
FR	Notice d'utilisation Four vapeur	26
DE	Benutzerinformation Dampfbackofen	53
IT	Istruzioni per l'uso Forno a vapore	81
ES	Manual de instrucciones Horno de vapor	107



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at electrolux.com/support



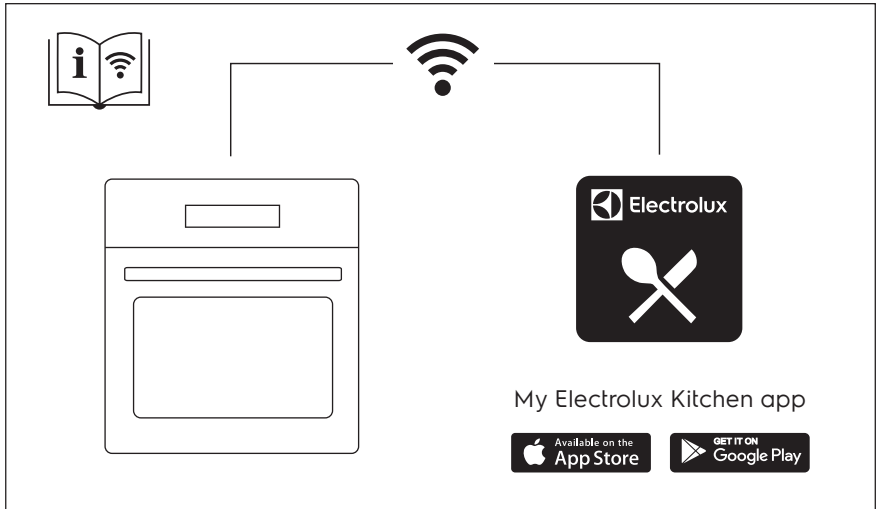
For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
8. CLOCK FUNCTIONS.....	15
9. USING THE ACCESSORIES.....	16
10. HINTS AND TIPS.....	17
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	23
13. ENERGY EFFICIENCY.....	24
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25



1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of 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 My Electrolux Kitchen .
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of 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.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- 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.
- 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 supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the

electrical ratings of the mains power supply.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull 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 which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 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 change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has 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.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on 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 put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking

⚠ WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can release.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- 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.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

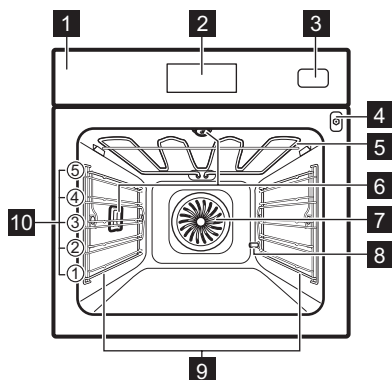
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan

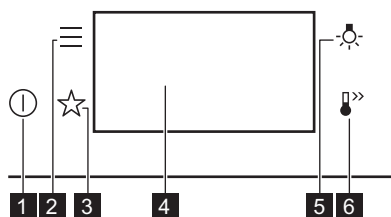
- 8** Descaling pipe outlet
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cake tins, overproof dishes, roast dishes, cookware/ dishes.
- **Baking tray**
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**
To measure the temperature inside food.
- **Steam set**
One unperforated and one perforated food container. The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.

4. CONTROL PANEL

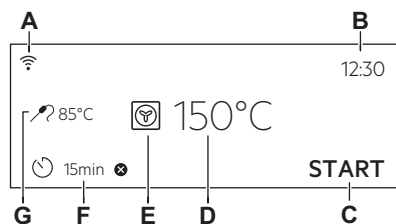
4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

4.2 Display

Display with key functions set.



- A. Wi-Fi
- B. Time of Day
- C. START / STOP
- D. Temperature
- E. Heating functions
- F. Timer
- G. Food Sensor (selected models only)

Display indicators

- OK To confirm the selection / setting.
- To go one level back in the menu.
- To undo the last action.
- To turn the options on and off.
- The sound alarm function is activated.
- The sound alarm and stop cooking function is activated.
- Pop up message only is activated.
- Delayed start function is activated.
- To cancel the setting.
- Wi-Fi connection is turned on.
- Remote Operation is turned on.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

- Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
- Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.


5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Water Hardness, Time of Day.

5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
- To download My Electrolux Kitchen app: Scan the QR code located on the rating plate with the camera on your mobile device to be redirected to Electrolux Homepage.
The rating plate is located on the front frame of the appliance cavity. You can also download the app directly from the app store.
 - Follow the app onboarding instructions.
 - Turn on the appliance.
 - Press . Select: Settings / Connections.
 -  - 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




5.4 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.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

5.5 Initial preheating

Before the first use, preheat the empty appliance.

- Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
- Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 1 h.
- Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.
- Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.

Turn off the appliance and wait until it is cold. The appliance can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

5.6 Setting: Water Hardness

When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper supplied with the steam set.

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

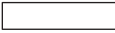




The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

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

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium

deposit and the water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

When the tap water hardness level is 4, fill the water drawer with still bottled water.

Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	(dH)				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3.9	≥ 151	very hard

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

STANDARD



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



True Fan Cooking

To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.



Frozen Foods

Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Pizza Function

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.



Bottom Heat

Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.

SPECIALS



Preserving

To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.



Dehydrating

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.



Plate Warming

To preheat plates for serving.



Defrost

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.



Au Gratin

For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.



Slow Cooking

Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).



Keep Warm

To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

STEAM



Steamify

Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.



Steam Regenerating

Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.



Bread Baking

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.



Dough Proving

To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.



Full Steam

For steaming vegetables, side dishes or fish.



Humidity High

The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.



Humidity Low

The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking


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 with the highest energy efficiency possible.


When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press **OK**. The display shows the temperature.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press **START**.
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

6.4 Setting: Steamify - Steam heating function

1. Turn on the appliance. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
2. Press . Set the steam heating function.
3. Press **OK**. The display shows the temperature settings.
4. Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature:
 - a. **Steam for Steaming** 50 - 100 °C - for steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.
 - b. **Steam for Stewing** 105 - 130 °C - for cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.
 - c. **Steam for Gentle Crisping** 135 - 150 °C - for meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.
 - d. **Steam for Baking and Roasting** 155 - 230 °C - for roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.
5. Press **OK**.
6. Press the cover of the water drawer to open it.
7. Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. The water supply is sufficient for approximately 50 min. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

WARNING!

Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

8. Push the water drawer to its initial position.
9. Press **START**.
Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
10. When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer.
11. Turn off the appliance.
Empty the water drawer after cooking ends. Refer to "Care and Cleaning" chapter, Tank emptying.

Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth.

6.5 Menu

Press  to enter the menu.

Menu item		Application
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

Submenu	Application
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 drawer 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


Submenu	Application
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 heating functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time Indication	Turns the clock on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Connections

Submenu	Description
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.

Submenu	Description
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.

Submenu for: Setup

Submenu	Description
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.

Submenu for: Service

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


6.6 Setting: Assisted Cooking


Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn on the appliance.
2. Press 


3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. 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.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Favourites

You can save your favourite settings, such as heating function, cooking time, temperature or cleaning function. You can save 3 favourite settings.



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.

7.2 Function lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3. ,  - press at the same time to turn on the function.

,  - press at the same time to turn off the function.

7.3 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.



Child Lock is activated.

When this function is activated, access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.4 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking length. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

7.5 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS


8.1 Clock functions description


Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Setting: Time of Day

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



8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.




You can select the preferred End action by pressing .

4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.
When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start


1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press .
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.5 Setting: Uptimer

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Press .
4. Press: Uptimer.
5. Slide or press  to see the baking time on the main screen.
6. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press .
2. Set the timer value.
3. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

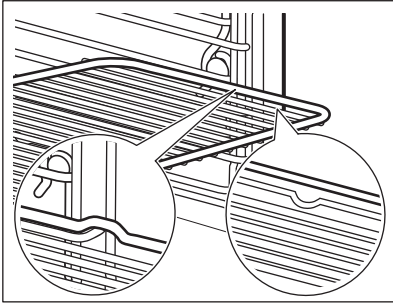
WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

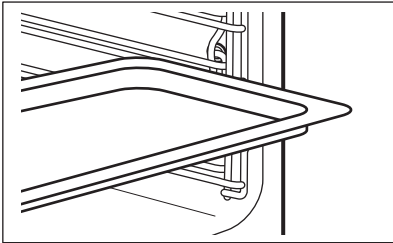
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support.

Baking tray / Deep pan




Push the tray between the guide bars of the shelf support.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance: minimum 120 °C.
-  - the food core temperature.

For the best cooking results:

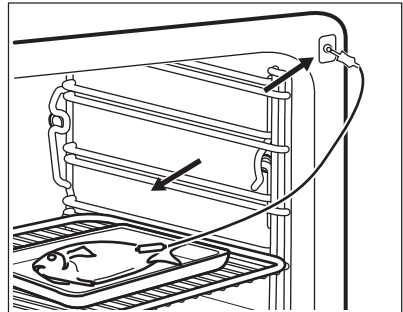
- Ingredients should be at room temperature.
 - Do not use it for liquid dishes.
 - During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.
- The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

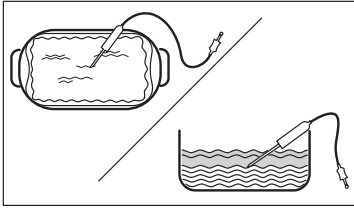
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the centre of meat or fish at its thickest part.




Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description".

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.

6. ●●● - 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 oven stops.

7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.

8. Press START .

When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

9. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 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.





Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For more cooking recommendations refer to the cooking tables available on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate located on the front frame inside the appliance.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory

	Container (Gastronorm)
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)





10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

10.3 Moist Fan Baking





For the best results follow suggestions listed in the table below.

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





10.4 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Baking on one level - baking in tins



		°C		
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2





Baking on one level - biscuits

		°C		
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Conventional Cooking	170	20 - 30	3

¹⁾ Preheat the empty appliance.





Multilevel baking - biscuits

		°C		
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4

		°C		
Small cakes, 20 per tray, 1)	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

1) Preheat the empty appliance.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	max.	1 - 2	5
Beef steak 2)	Grill	max.	24 - 30	4

1) Preheat the empty appliance for 5 minutes.






2) Preheat the empty appliance for 5 minutes. Turn halfway through .

10.5 Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam.

Tests according to IEC 60350.

Set the temperature to 100°C.

				
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforated	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforated	max.	3	10 - 11
Peas, frozen 2)	2 x 2/3 perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.

1) Put the baking tray on the first shelf position. Preheat the empty appliance.

2) Put the baking tray on the first shelf position.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

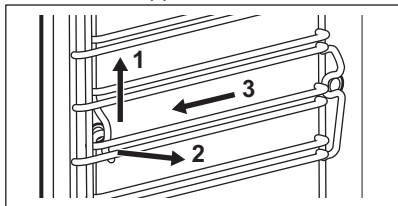
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it 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.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 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 drawer to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
5. Select: Menu / Cleaning.

Option	Description
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.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 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 drawer is empty. Refer to "Care and cleaning" chapter, Tank emptying.
Duration of the first part: around 100 min
4. Select: Menu / Cleaning / Descaling.
5. Place the deep pan on the first shelf position.
6. Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.
7. Fill the remaining part of the water drawer 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 drawer with 950 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
10. When the function ends, remove the deep 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 oven after descaling, the display prompts to repeat the procedure.

11.6 Descaling reminder

There are two reminders which prompt you to descale the appliance. You cannot disable the descaling reminder.

- 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.

11.7 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 drawer 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.

11.8 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.

11.9 Drying reminder

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

Press YES to dry the appliance.

11.10 Tank emptying

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

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.

11.11 Removing and installing the door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



WARNING!

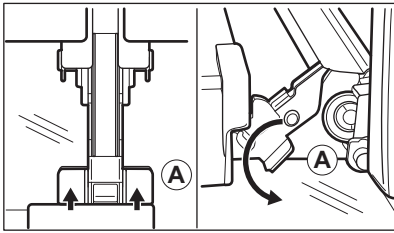
The door is heavy.



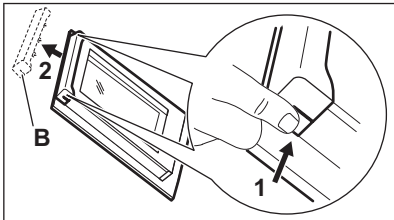
CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

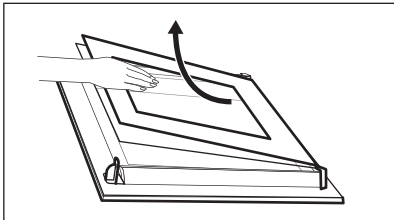
1. Fully open the door.
2. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



3. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
4. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
5. Put the door with the outer side down 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. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



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. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

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

11.12 Replacing the lamp

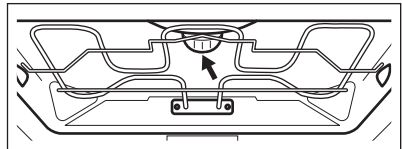
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant 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 with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
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. To set the clock refer to "Clock functions" chapter. The door is not closed correctly. The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician. Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
 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.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
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 WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
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" chapter, Wireless connection.

Code and description	Remedy
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, 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) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	COB8S09WX 944032134 EOB8S09WX 944032132 LOB8S09WX 944032133	
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	COB8S09WX	34.5 kg
	EOB8S09WX	34.5 kg
	LOB8S09WX	34.5 kg

13.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off


Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. 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


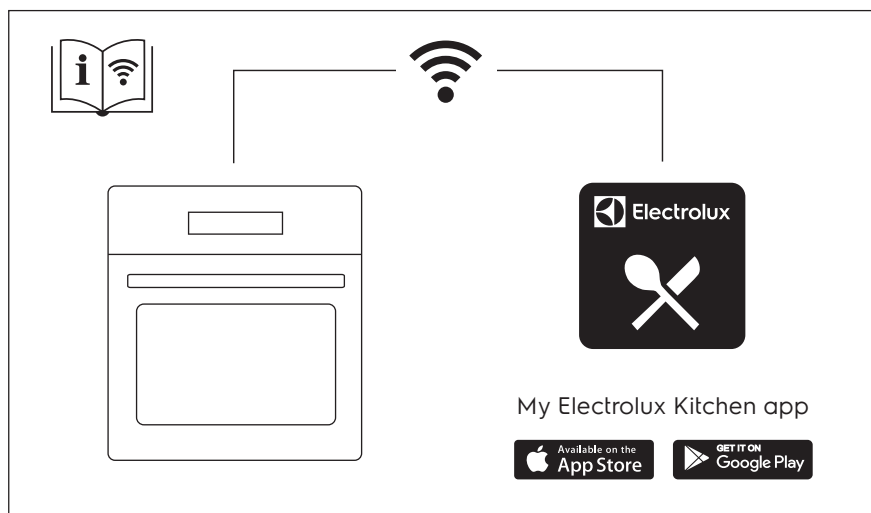
appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	27
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	29
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	32
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	32
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	33
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	35
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	39
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	40
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	41
10. CONSEILS.....	42
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
12. DÉPANNAGE.....	48
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	50
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	51



1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil 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 et les appareils mobiles avec My Electrolux Kitchen .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, 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.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le 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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la

porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.

- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus 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 posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

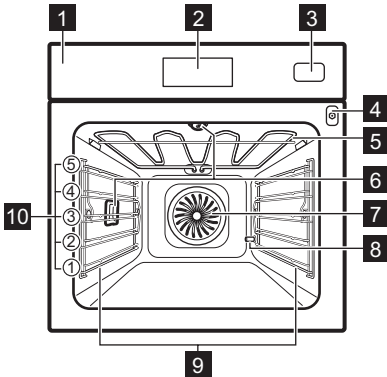
AVERTISSEMENT!

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 électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



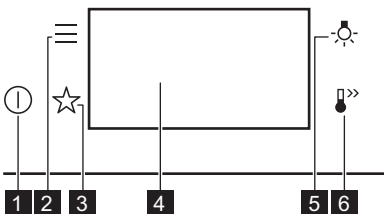
- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson/les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.
- **À l'étuvée**
Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



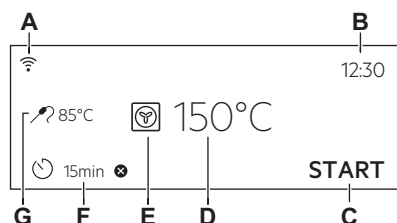
1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.

5 Curseur de l'éclairage. Pour allumer et éteindre l'éclairage.

6 Pré-chauffage Rapide. Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide

4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A. Wi-Fi
- B. Heure actuelle
- C. DEMARRER / ARRETER
- D. Température
- E. Modes de cuisson

- F. Minuteur
- G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

- Pour confirmer la sélection/le réglage.
- Pour remonter d'un niveau dans le menu.
- Pour annuler la dernière action.
- Pour activer et désactiver les options.
- La fonction de son alarme est activée.
- Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
- Seul le message contextuel est activé.
- La fonction de Démarrage retardé est activée.
- Pour annuler le réglage.
- La connexion Wi-Fi est activée.
- La Télécommande est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
3. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.



Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 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 My Electrolux Kitchen : Scannez le code QR sur la plaque signalétique avec la caméra de votre appareil mobile pour être redirigé vers la page d'accueil Electrolux. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Vous pouvez également télécharger

l'application directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Appuyez sur . Sélectionnez : Configurations / Connexions.
5.  - faites glisser ou appuyez pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt : 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

5.4 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).

5.5 Préchauffage initial

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.

2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

5.6 Réglage : 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 fourni avec l'ensemble vapeur.






1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
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.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt de calcium (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	(tH)				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo gril

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.



Chaleur tournante

Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/ Bas.



Plats surgelés

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).



Chauffage Haut/ Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Fonction Pizza

Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.



Chauffage inférieur

Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.

PROGRAMMES SPÉCIAUX



Stérilisation

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.



Déshydratation

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.



Chauffe-plats

Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.



Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.



Gratiner

Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.



Cuisson basse température

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).



Maintien au chaud

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.



Humidité Élevée

Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.



Humidité Faible

Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

FONCTIONS VAPEUR



Steamify

Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.



Réhydratation vapeur

Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.



Cuisson du pain

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



Levée de pâte/pain

Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.



Vapeur intense

Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures ou du poisson.

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide


Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et 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 avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».


6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK. La température s'affiche.
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START. Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre

« Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».

6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

6.4 Réglage : Steamify - Mode de cuisson vapeur

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
2. Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.
3. Appuyez sur OK. Les réglages de la température s'affichent.
4. Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée :
 - a. **Cuisson 100% vapeur** 50 - 100 °C - pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
 - b. **Vapeur pour braiser et mijoter** 105 - 130 °C - pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
 - c. **Vapeur pour brunir légèrement** 135 - 150 °C - pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et le gratin. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction grill s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
 - d. **Vapeur pour rôtir et pâtisser** 155 - 230 °C - pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.

5. Appuyez sur la touche OK.
6. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
7. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Le volume d'eau est suffisant pendant environ 50 min. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.

8. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
9. Appuyez sur la touche START. La vapeur apparaît au bout de 2 min environ. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
10. Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.
11. Mettez à l'arrêt l'appareil. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.

L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

6.5 Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Élément du menu	Application
Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.
Nettoyage	Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes	Indique les réglages favoris.

Élément du menu	Application	
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

Sous-menu	Application
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 bac à 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	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

Sous-menu pour : Options


Sous-menu	Application
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.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.

Sous-menu	Application
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
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 automatiquement la télécommande 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.

Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
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.

Sous-menu pour : Service

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



6.6 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.


1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. 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.


7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

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


 - appuyez pour réinitialiser le réglage.


 - appuyez pour annuler le réglage.

7.2 Verrouillage des touches

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


1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.

3. ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

7.3 Sécurité enfants

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

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Sécurité enfants est activée.



Lorsque cette fonction est activée, accédez à : Minuteur, Wi-Fi et l'ampoule sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

7.4 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.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson.

7.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE


8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Réglage : Heure actuelle


1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

8.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l'heure.
Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ●.
4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.




S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche ● ● ●.
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.

7. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.


8.5 Réglage : Compteur

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur la touche .
4. Appuyez sur Compteur.
5. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher le temps de cuisson sur l'écran principal.

6. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.6 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

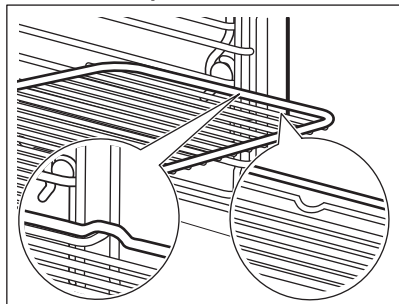
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

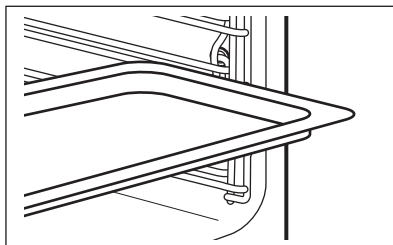
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.

Plateau de cuisson/Plat à rôtir




Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température à l'intérieur de l'appareil : minimum 120°C .
-  - la température à cœur des aliments.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité

d'aliments, du mode de cuisson et de la température.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

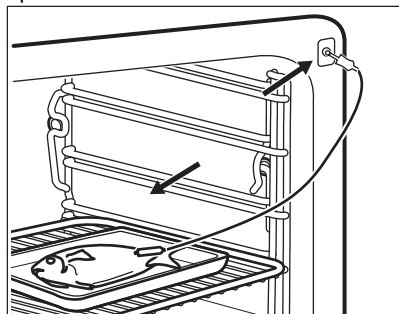
⚠ **AVERTISSEMENT!**

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

Viande, volaille et poisson

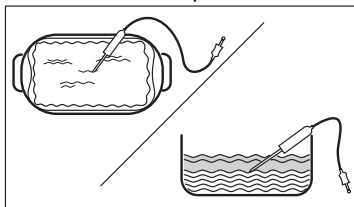
Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde alimentaire au centre de la viande ou du poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un

ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à 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 s'arrête.
7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur **OK** pour passer à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche **START**. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
9. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

10. CONSEILS

10.1 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.







Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les


réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire
	Conteneur (Gastronorm)
	Poids (kg)

 Niveau de la grille

 Heure de cuisson (min)





10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

10.3 Chaleur Tournante Humide





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

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





10.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule





		°C		
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chaleur tournante	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30	3





1) Préchauffez l'appareil vide.

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		°C		
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, 1)	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

1) Préchauffez l'appareil vide.

Gril

		°C		
Pain grillé 1)	Gril	max.	1 - 2	5
Steak de bœuf 2)	Gril	max.	24 - 30	4

1) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes.






2) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes. Tourner à mi-cuisson.

10.5 Informations pour les organismes de contrôle

Tests pour la fonction : Vapeur intense.

Tests conformément à la norme IEC 60350.

Réglez la température sur 100 °C.

				
Brocolis 1)	1 x 2/3 perforé	0.3	3	8 - 9
Brocolis 1)	1 x 2/3 perforé	max.	3	10 - 11
Petits pois, surgelés 2)	2 x 2/3 perforés	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

1) Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. Préchauffez l'appareil vide.

2) Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en

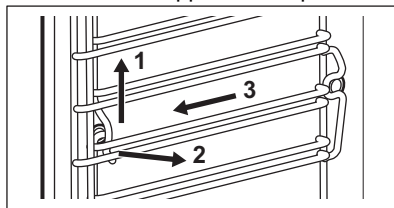
microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Nettoyage vapeur

1. Mettez à l'arrêt 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 bac à eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Option	Description
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 qui s'affichent.
Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
7. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
8. Mettez à l'arrêt 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.

11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Détartrage

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

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.

3. Vérifiez que le bac à eau est vide.
Reportez-vous au chapitre « 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.
6. Versez 250 ml d'agent détartant dans le bac à eau.
7. Remplissez le reste du bac à 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 détartage commence.
Durée de la deuxième partie : environ 35 min
9. Remplissez le bac à 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. Mettez à l'arrêt 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.
Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

11.6 Rappel de détartage

Deux rappels vous invitent à détartre l'appareil. Il n'est pas possible de désactiver le rappel de détartage.

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

11.7 Rinçage

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

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
 2. Retirez les accessoires.
 3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
 4. Remplissez le bac à eau d'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.

11.8 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.

11.9 Rappel de séchage

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

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

11.10 Vidange du réservoir

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

1. Mettez à l'arrêt 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.

11.11 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



AVERTISSEMENT!

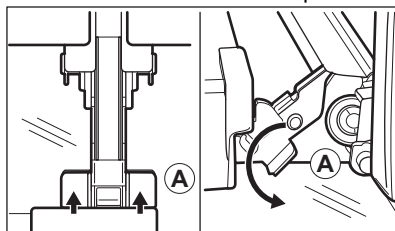
La porte est lourde.



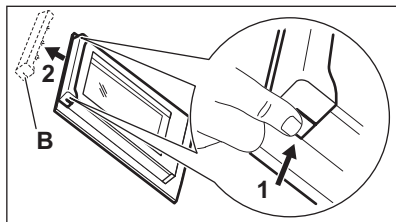
ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

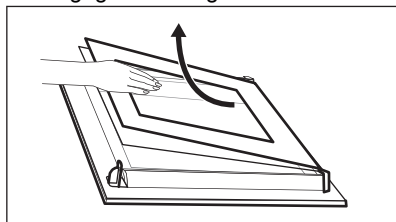
1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains des deux côtés et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Tenez la garniture 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. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



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. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

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

11.12 Remplacement de l'ampoule

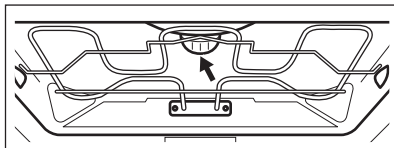
AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

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 par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale


1. Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Nettoyez le diffuseur en verre.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
6. Installez le support d'étagère gauche.

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	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. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ». La porte n'est pas correctement fermée. Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
 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 Wi-Fi.	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.	Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du 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'appareil.	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.

12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement 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 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « 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 au chapitre « 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 de nouveau en fonctionnement l'appareil.

Code et description	Solution
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. 1)	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

1) Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

12.3 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	COB8S09WX 944032134 EOB8S09WX 944032132 LOB8S09WX 944032133	
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	COB8S09WX	34.5 kg
	EOB8S09WX	34.5 kg
	LOB8S09WX	34.5 kg

13.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


Chaleur Tournante Humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

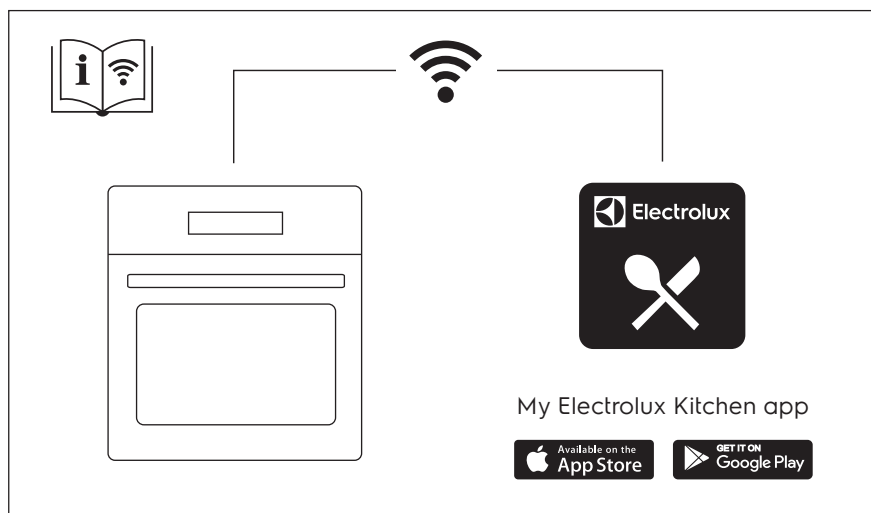


FR



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	54
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	56
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	59
4. BEDIENFELD.....	59
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	60
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	62
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	66
8. UHRFUNKTIONEN.....	67
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	68
10. TIPPS UND HINWEISE.....	69
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	72
12. FEHLERSUCHE.....	76
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	77
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	78



1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. 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 mit Mobilgeräten über My Electrolux Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

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.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- 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 vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice 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.
- **ACHTUNG:** 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 (Kerntempersensur).
- 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. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

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.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm

Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

⚠️ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit

2.3 Gebrauch

⚠️ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgeren

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion

eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgeren.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- 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 Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

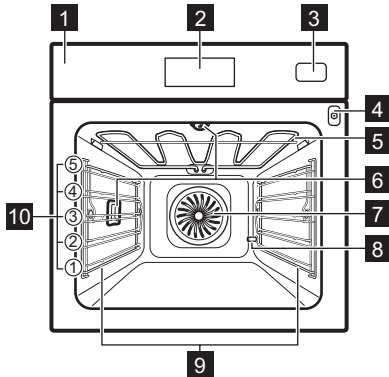
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



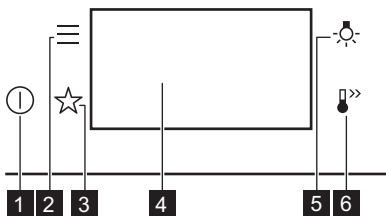
- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den Temperatursensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Entkalkungsrohr Ausgang
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kuchenformen, überdichtetes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**
Zum Messen der Temperatur in der Speise.
- **Dampfgarset**
Das Set besteht aus einem gelochten und ungelochten Behälter. Das Dampf-Garbehälter-Set führt während des Dampfgarens das Kondenswasser von den Lebensmitteln ab. Verwenden Sie es, um Gemüse, Fisch, Hühnerbrust zuzubereiten. Die Garbehälter eignen sich nicht für die Zubereitung von Speisen, die in Wasser gegart werden sollen, wie Reis, Polenta oder Nudeln.

4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld

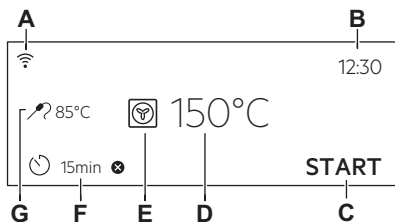


- 1** Ein / Aus
Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.

2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung

4.2 Display

Display mit Tastenfunktionen.



- A. Wi-Fi
- B. Uhrzeit
- C. START / STOP
- D. Temperatur
- E. Ofenfunktionen
- F. Kurzzeitwecker
- G. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

Bestätigen der Auswahl / Einstellung.

Display-Anzeigen

- Zurückblättern um eine Menüebene.
- Rückgängig machen der letzten Aktion.
- Ein- und Ausschalten der Optionen.
- Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
- Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
- Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
- Die Funktion Zeitvorwahl ist aktiviert.
- Abbrechen der Einstellung.
- Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
- Fernsteuerung ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Reinige das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Setze die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit .

5.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. So laden Sie die My Electrolux Kitchen App herunter: Scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild mit der Kamera auf Ihrem Mobilgerät, um zur Electrolux-Homepage zu gelangen. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. 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 . 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)
Wi-Fi-Modul	NIUS-50

5.4 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.opensourcerepository.com> (Ordner NIUS).

5.5 Erstes Vorheizen

Heize das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur.
Lasse das Gerät für 1 Std laufen.

3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur.
Lasse das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur.
Lasse das Gerät für 15 Min laufen.

Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Stelle sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

5.6 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.

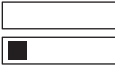



1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärte ein: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

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

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

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (°dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Wassereinstufung. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Beträgt der Grad der Wasserhärte aus dem Wasserhahn 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

Wasserhärte		Reagenzpa- pier	Calcium-Abla- gerung (mmol/l)	Calcium-Abla- gerung (mg/l)	Wassereinstu- fung
Grad	(°dH)				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



Heißluft

Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.



Tiefkühlgerichte

Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketteen oder Frühlingsrollen).



Ober-/Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Pizzastufe

Am besten geeignet zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen.



Unterhitze

Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.

SONDERFUNKTIONEN



Einkochen

Um Gemüse und Obst zu konservieren, stellen Sie Dosengläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech, indem Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe verwenden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



Dörren

Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.



Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.



Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.



Überbacken

Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



Niedertemperatur Garen

Tieftemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten.



Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN



Steamify

Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.



Regenerieren

Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.



Brot Backen

Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.



Gärstufe

Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.



Dampfgaren

Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.



Feuchtigkeit, hoch

Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.



Feuchtigkeit, niedrig

Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft


Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backfentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.


Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“.

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Heizfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion aus und drücken Sie OK. Das Display zeigt die Temperatur an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie START. Temperatursensor - Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.

6. Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten
7. Schalten Sie das Gerät aus.

6.4 Einstellung: Steamify – Dampf-Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Drücken Sie . Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.
 - a. **Dampfgaren** 50 - 100 °C – zum Dünsten von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
 - b. **Dampf zum Schmoren** 105 - 130 °C – zum Garen von geschmortem und gekochtem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
 - c. **Dampf zum sanften Überbacken** 135 - 150 °C – für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
 - d. **Dampf zum knusprig Backen und Braten** 155 - 230 °C – für geröstete und gebackene Gerichte wie Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteig, Torten, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.
5. Drücken Sie OK.

6. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Min. Füllen Sie den Wassertank nicht über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

8. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
9. Drücken Sie START . Nach ca. 2 Min tritt Dampf aus. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.
10. Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
11. Schalten Sie das Gerät aus. Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang. Siehe Kapitel „Pflege und Reinigung“, Entleeren des Wassertanks..

Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.

6.5 Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt	Anwendung
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.

Menüpunkt		Anwendung
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Anwendung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks.	Programm zum Entleeren 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	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.

Untermenü	Anwendung
Erinnerungsfunktion Reinigung	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Verbindungen

Untermenü	Beschreibung
Wi-Fi	Aktivieren und Deaktivieren von: 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	Deaktivieren der automatischen Verbindung des aktuellen Netzwerks mit dem Gerät.

Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Untermenü für: Service

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



6.6 Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:

- Blutig
- Mittel
- Durch

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.




1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie Koch-Assistent ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie **START**.

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

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Favoriten ☆

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, Garzeit, Temperatur oder Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.


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


7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.


2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

3. ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

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



Kindersicherung ist aktiviert.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, greifen Sie auf Folgendes zu: Kurzzeitwecker, Wi-Fi und Lampe sind verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

7.4 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische

Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende.

7.5 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN


8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.
Optionen nach Ablauf	<p>Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.</p> <p>Alarmsignal und Stoppen des Ofens - wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.</p> <p>Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.</p>
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Einstellung: Uhrzeit


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

8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Zeit ein. Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie ● ● ● drücken.
4. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.



Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

8.4 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Garzeit ein.
4. Drücken Sie ● ● ●.

5. Drücken Sie: Zeitvorwahl.
6. Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
7. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.


8.5 Einstellung: Uptimer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie **••••**.
4. Drücken Sie: Uptimer.
5. Schieben oder drücken Sie , um die Backzeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.

6. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

8.6 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .
2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

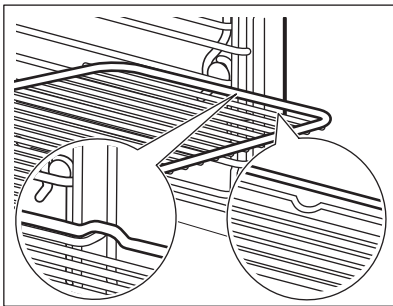
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

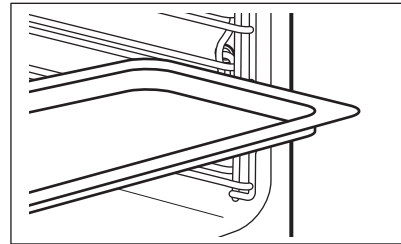
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

Backblech / Auflauffanne





Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

9.2 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

-  - die Temperatur im Gerät: mindestens 120 °C.
-  - Die Kerntemperatur der Speise.

Für beste Garergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt werden.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Sie ist abhängig von der Menge des Garguts, der Ofenfunktion und der Temperatur.

Garen mit Temperatursensor

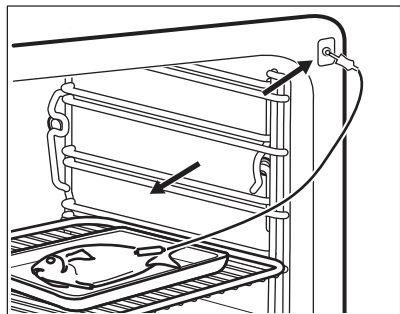
⚠ **WARNUNG!**

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

Fleisch, Geflügel und Fisch

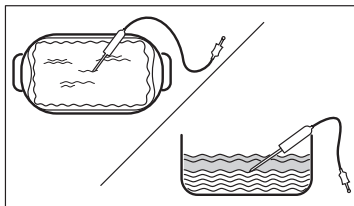
Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt

werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drücken Sie , 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 Backofen wird ausgeschaltet.
7. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt **OK**, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
8. Drücken Sie **START** . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
9. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 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.




Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Weitere Kochempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen im Gerät befindet.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Behälter (Gastronorm)

	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)





10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwende dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

10.3 Feuchte Umluft





Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25





10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen





		°C		
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene – Kekse

		°C		
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Heißluft	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	3





1) Das leere Gerät vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		°C		
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, 1)	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Amerikanischer Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

1) Das leere Gerät vorheizen.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	Max.	1 - 2	5
Rindersteak 2)	Grill	Max.	24 - 30	4

1) Das leere Gerät 5 Minuten vorheizen.






2) Das leere Gerät 5 Minuten vorheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

10.5 Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgaren.

Tests gemäß IEC 60350.

Stelle die Temperatur auf 100°C ein.

				
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	10 - 11
Erbsen, gefroren 2)	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

1) Schiebe das Backblech in die erste Einschubebene. Das leere Gerät vorheizen.

2) Schiebe das Backblech in die erste Einschubebene.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinige die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinige die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinige Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinige den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lasse Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trockne das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

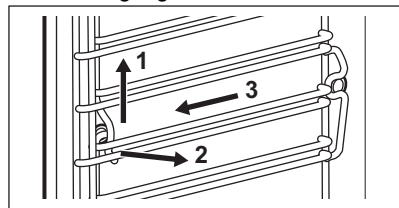
- Reinige alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lasse sie trocknen. Verwende nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinige die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinige das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit

Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehe die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehe das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehe die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 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 maximalen Füllstand, bis das Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Option	Beschreibung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung Dauer: 30 Min
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel. Dauer: 75 Min

6. Drücken Sie **START**. 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.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 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. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist. Siehe Kapitel „Pflege und Reinigung“, Entleeren des Wassertanks..

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min

4. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entkalkung.
5. Setzen Sie die Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
6. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
7. Füllen Sie den verbleibenden Teil des Wassertanks mit 700 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display eine 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 eine Meldung anzeigt.
10. Entfernen Sie die Auflauffanne, 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 Tuch.
13. Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

11.6 Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf, das Gerät zu entkalken. Sie können die Entkalkungserinnerung nicht deaktivieren.

- 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.

11.7 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 Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum maximalen Füllstand, bis das Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen.
Dauer: ca. 30 Min
6. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
7. Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.8 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.

11.9 Trocknungserinnerung

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

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

11.10 Entleeren des Wassertanks.

Verwenden Sie diese Funktion nach Kochen mit einer Dampfheizfunktion, 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 Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
4. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks..

Dauer: 6 Min

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.11 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

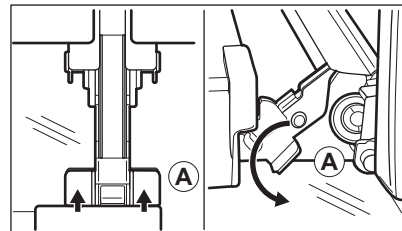
⚠️ WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

⚠️ VORSICHT!

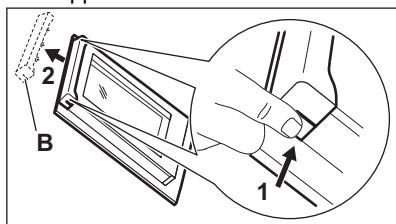
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.

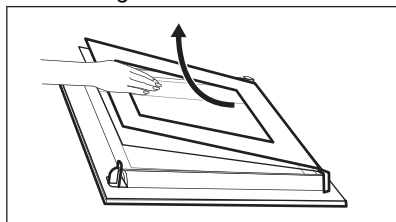


3. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit einer Hand an jeder Seite an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Oberfläche.

- 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.



- Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
- Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



- 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. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

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

11.12 Austauschen der Lampe

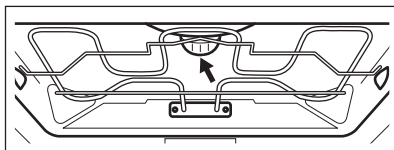
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

- Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
- Trenne das Gerät von der Stromversorgung.
- Lege das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

- Drehe die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



- Entferne den Metallring und reinige die Glasabdeckung.
- Ersetze die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- Stecke den Metallring auf die Glasabdeckung und bringe sie an.

Seitenlampe


- Entferne das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.
- Verwende einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
- Reinige die Glasabdeckung.
- Ersetze die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- Montiere den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehe die Schrauben fest.
- Montiere das linke Einhängegitter.

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Kindersicherung ist aktiviert.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.
Die Reinigung wird immer durch eine  Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.
Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal.

12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der Tabelle unten.

Code und Beschreibung	Problembesehung
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor vollständig 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.

Code und Beschreibung	Problembesehung
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit dem Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „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 – Kein Wi-Fi verfügbar. 1)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

1) Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.): _____

Produktnummer (PNC): _____

Seriennummer (S.N.): _____

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	COB8S09WX 944032134 EOB8S09WX 944032132 LOB8S09WX 944032133
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
Lautstärke	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen

	COB8S09WX	34.5 kg
Masse	EOB8S09WX	34.5 kg
	LOB8S09WX	34.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im

Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

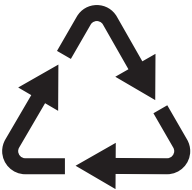
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Akkumulatoren 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 Vertrieber 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 Geräteart, 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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.

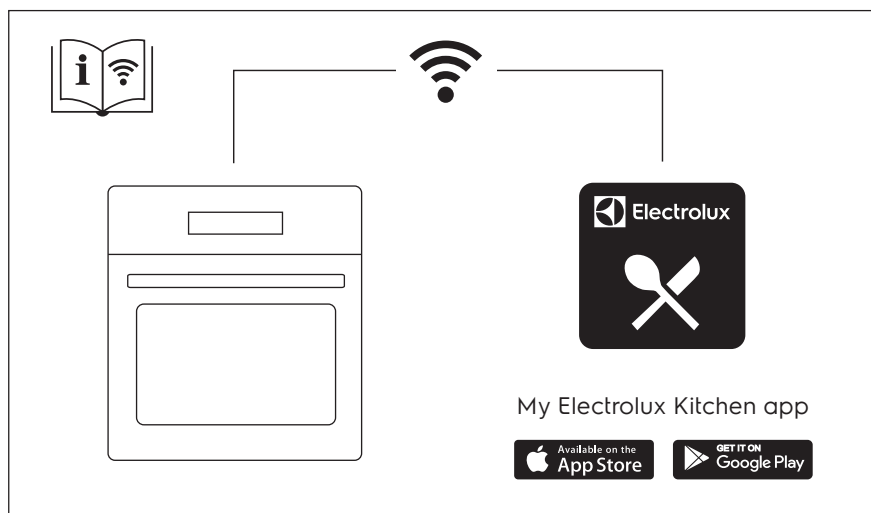
Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme 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.

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	82
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	84
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	87
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	87
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	88
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	90
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	94
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	95
9. UTILIZZO DI ACCESSORI.....	96
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	97
11. PULIZIA E CURA.....	100
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	103
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	105
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	106



1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e i dispositivi mobili con My Electrolux Kitchen .
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	578 (600) mm
---	--------------

Larghezza del mobiletto	560 mm
-------------------------	--------

Profondità del mobiletto	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	594 mm
--	--------

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	576 mm
---	--------

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
--	--------

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
---	--------

Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
---------------------------------	--------

Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
--	--------

Profondità con porta aperta	1027 mm
-----------------------------	---------

Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
---	-----------

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
---	---------

Viti di montaggio	4x25 mm
-------------------	---------

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.

- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio

finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando la funzione è attiva. Può fuoriuscire vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

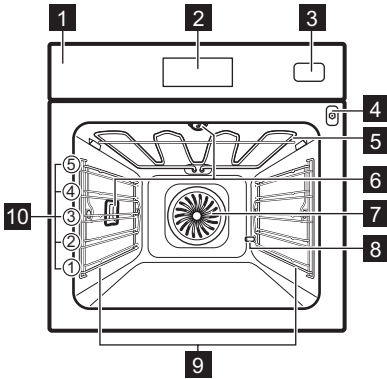
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Vaschetta dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Uscita tubo di decalcificazione
- 9 Supporto ripiano, rimovibile

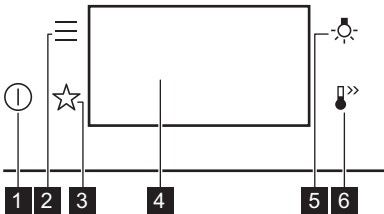
10 Posizioni ripiano

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per stampi per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrostiti, pentole/pietanze.
- **Lamiera dolci**
Per torte umide, prodotti da forno, pane, arrostiti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostitiscono gli alimenti sul ripiano a filo.
- **Leccarda**
Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.
- **Termosonda**
Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.
- **Set vapore**
Un contenitore per alimenti non perforato e uno perforato. Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore. Usarlo per preparare verdure, pesce, petti di pollo. Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo

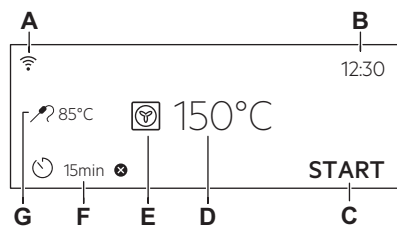


- 1 ON / OFF Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.

2	Menu	Elenca le funzioni dell'apparecchiatura.
3	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
4	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
5	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido

4.2 Display

Display con le funzioni chiave impostate.



- A. Wi-Fi
- B. Imposta ora
- C. START / STOP
- D. Temperatura
- E. Funzioni cottura
- F. Timer
- G. Termosonda (solo modelli selezionati)

Spie display

OK Per confermare la selezione / l'impostazione.

Spie display

- Per tornare indietro di un livello nel menu.
- Per annullare l'ultima azione.
- Per attivare o disattivare le opzioni.
- La funzione Suono allarme è attivata.
- La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata.
- Solo il messaggio pop-up è attivato.
- La funzione Partenza ritardata è attivata.
- Per annullare l'impostazione.
- Connessione Wi-Fi attivata.
- Operazione da remoto attivata.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
3. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora.

5.3 Connessione wireless

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.
- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

1. Per scaricare l' My Electrolux Kitchen app: Scansionare il codice QR sulla targhetta con la fotocamera del tuo dispositivo mobile per essere reindirizzato alla home page di Electrolux. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere . Selezionare: Impostazioni / Connessione.
5. - scorrere o premere per attivare o disattivare: Wi-Fi.

Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.



Per motivi di sicurezza, l'operazione da remoto si disattiva automaticamente dopo 24 h. Ripetere il processo di integrazione, se necessario.

Frequenza	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocollo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potenza massima	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modulo Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. Electrolux riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (cartella NIUS).

5.5 Preriscaldamento iniziale

Prima di utilizzarla per la prima volta, preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.

Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.

4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.

Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria nella stanza sia sufficiente.

5.6 Impostazione: Durezza dell'acqua

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Usare la carta di prova in dotazione con il set vapore.

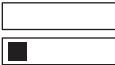



1. Immergere la carta di prova nell'acqua per circa 1 sec. Non mettere la carta di prova sotto l'acqua corrente.
2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
4. Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la classificazione acqua. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Quando la durezza dell'acqua del rubinetto è al livello 4, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia non gasata.

Durezza dell'acqua		Carta di test	Deposito di calcio (mmol/l)	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua
Livello	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	dolce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderatam. dura
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	molto dura

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

STANDARD



Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



Doppio grill ventilato

Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



Cottura ventilata

Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura a 20 - 40 °C in meno rispetto alla Cottura convenzionale.



Cibi congelati

Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primaverili).



Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.



Funzione Pizza

Ideale per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.



Resistenza inferiore

Scegli questa funzione dopo un processo di cottura, per rosolare il cibo che si trova più in basso, se necessario. Utilizza il livello di ripiano più basso.

FUNZIONI SPECIALI



Marmellate/Conserven

Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolce d'acqua, utilizzando barattoli con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.



Essiccazione

Per essiccare frutta a fette, verdure e funghi. Per consentire all'aria satura di umidità di fuoriuscire e alla frutta di asciugarsi meglio, si consiglia di aprire occasionalmente la porta del forno durante il processo di asciugatura.



Riscaldamento piatti

Per preriscaldare i piatti da servire.



Scongelamento

Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.



Gratinato

Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.



Cottura lenta

Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello).



Mantieni caldo

Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



Cottura ventilata umida

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.

VAPORE



Steamify

Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostitire.



Rigenera a vapore

Il riscaldamento di pietanze con vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.



Cottura Pane

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



Lievitazione pasta

Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.



Cottura a vapore

Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.



Umidità alta

Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticciare, flan, timballi e pesce.



Umidità bassa

La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante.

6.2 Note su: Cottura ventilata umida


Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.


Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

6.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
 2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
 3. Selezionare la funzione cottura e premere OK. Il display mostra la temperatura.
 4. Impostare la temperatura. Premere OK.
 5. Premere START.
- Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Rimandiamo al capitolo "Uso degli accessori, Termosonda".
6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
 7. Spegnere l'elettrodomestico.

6.4 Impostazione: Steamify - Funzione cottura a vapore

1. Accendere l'apparecchiatura. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
2. Premere . Impostare la funzione Riscaldamento a vapore.
3. Premere OK. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
4. Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata:
 - a. **Cottura a vapore** 50 - 100 °C - per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaino.
 - b. **Cottura con vapore per stufati e brasati** 105 - 130 °C - per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche torta ai formaggi e sformati.
 - c. **Cottura con vapore per gratinature leggere** 135 - 150 °C - per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratin. Con la combinazione di calore e vapore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.
 - d. **Cottura con vapore per arrosti e lievitati** 155 - 230 °C - per piatti arrostiti e cotti al forno, carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.
5. Premere OK.
6. Premere il coperchio della vaschetta dell'acqua per aprirlo.
7. Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml) con acqua fredda finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 min. Non riempire la vaschetta dell'acqua fino al bordo.

Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.


AVVERTENZA!

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.

8. Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.
9. Premere START .
Il vapore compare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.
10. Quando l'acqua presente nella vaschetta si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente la vaschetta dell'acqua.
11. Spegnerne l'elettrodomestico.
Al termine della cottura, vuotare la vaschetta dell'acqua.
Rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura", Svuotamento serbatoio.

L'acqua residua può formare della condensa nella cavità. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.

6.5 Menu

Premere  per accedere al menu.

Voce menu	Applicazione
Cottura guidata	Elenca i programmi automatici.
Pulizia	Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.

Voce menu	Applicazione	
Impostazioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Applicazione	
Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.	
Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dalla relativa vaschetta dopo aver utilizzato le funzioni vapore.	
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.	
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.	
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.	
Risciacquo	Procedura di risciacquo e pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni a vapore.	

Sottomenu per: Opzioni


Sottomenu	Applicazione	
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.	
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.	
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.	
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.	
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.	

Sottomenu	Applicazione	
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.	

Sottomenu per: Connessione

Sottomenu	Descrizione	
Wi-Fi	Per attivare e disattivare: Wi-Fi.	
Operazione da remoto	Per abilitare e disabilitare l'operazione da remoto. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.	
Funzionamento con telecomando	Per avviare automaticamente l'operazione da remoto dopo aver premuto START. Opzione visibile solo dopo l'attivazione: Wi-Fi.	
Rete	Per controllare lo stato di rete e la potenza del: Wi-Fi.	
Ignorare rete	Per disabilitare la connessione automatica dell'apparecchiatura alla rete corrente.	

Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione	
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.	
Luminosità	Imposta la luminosità del display.	
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per  .	
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.	
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.	
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.	

Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

6.6 Impostazione: Cottura guidata



Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile

regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere . Inserire Cottura guidata.
4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
5. Posizionare all'interno


del'apparecchiatura e premere START.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Preferiti ☆

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.


1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare l'impostazione preferita.
3. Premere .
4. Selezionare: Preferiti / Salva impostazioni correnti.
5. Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
6. Premere OK.


 - premere per ripristinare l'impostazione.

 - premere per annullare l'impostazione.

7.2 Blocco tasti


Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Imposta una funzione di cottura.
3. ☆,  - premere contemporaneamente per attivare la funzione.

☆,  - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

7.3 Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.



Il Sicurezza bambini è attivato.

Quando questa funzione viene attivata, si accede a: Sono disponibili Timer, Wi-Fi e lampadina.

Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

7.4 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare la lunghezza di cottura. Fare riferimento al capitolo “Funzioni orologio”.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine.

7.5 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

8. FUNZIONI DEL TIMER


8.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale.
Operazione finale	Suono allarme - quando il tempo è trascorso, viene emesso il segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta. Suono allarme e termine cottura quando il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e la funzione cottura si disattiva. Informazione display quando il tempo è trascorso, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

8.2 Impostazione: Imposta ora


1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere OK.

8.3 Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare l'ora.
È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo ● ● ●.
4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.



Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

8.4 Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare la durata della cottura.
4. Premere ● ● ●.
5. Premere: Partenza ritardata.
6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.

7. Premere **OK**. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.


8.5 Impostazione: Timer

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere .
3. Premere **••••**.
4. Premere: Timer.
5. Far scorrere o premere  per visualizzare il tempo di cottura sulla schermata principale.

6. Premere **OK**. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.6 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere .
2. Impostare il valore del timer.
3. Premere **OK**.

9. UTILIZZO DI ACCESSORI

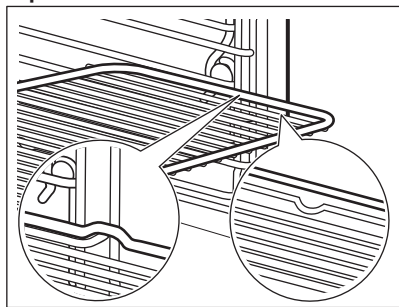
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

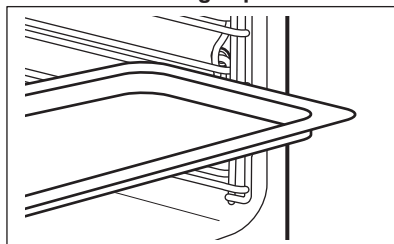
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



Inserire il ripiano fra le guide del supporto.

Lamiera dolci / Teglia profonda




Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le due temperature da impostare sono:

- $^{\circ}\text{C}$ - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura: minimo 120°C .
- : la temperatura interna della pietanza.

Per i migliori risultati di cottura:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura, l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

L'apparecchiatura calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione di riscaldamento e dalla temperatura.

Cottura con: Termosonda

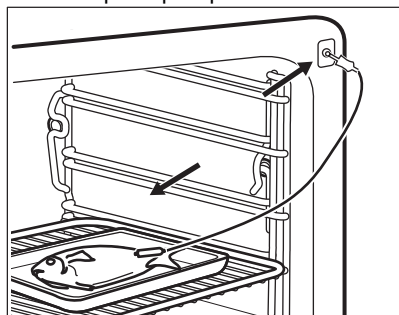
AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
3. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

Carne, pollame e pesce

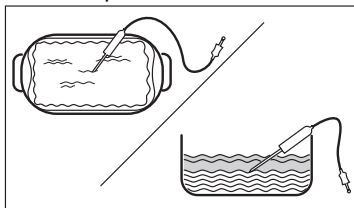
Inserire per intero l'ago del sensore alimenti al centro della carne o del pesce, nella sua parte più spessa.




Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della

termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a "Descrizione del prodotto". Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.
5.  - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. ● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
 - Suono allarme - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Suono allarme e termine cottura - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.
7. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente **OK** per passare alla schermata principale.
8. Premere **START**.
Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
9. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.







La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto

all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura disponibili sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore all'interno dell'apparecchiatura.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano



Tempo di cottura (min)





10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm
- **Pirotile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

10.3 Cottura ventilata umida




Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.





		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	15 - 25

10.4 Informazioni per gli istituti di test





Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

Cottura al forno su un livello - cottura in stampi

		°C		
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 60	2





		°C		
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzionale	160	45 - 60	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	160	55 - 65	2
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	180	55 - 65	1
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 35	2
Frollini al burro	Cottura convenzionale	140	25 - 35	2

Cottura al forno su un livello - biscotti

		°C		
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura ventilata	150	20 - 30	3
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura convenzionale	170	20 - 30	3





1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

Cottura al forno multilivello - biscotti

		°C		
Frollini al burro	Cottura ventilata	140	25 - 45	2 / 4
Tortine, 20 per teglia, 1)	Cottura ventilata	150	25 - 35	1 / 4
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	45 - 55	2 / 4
Crostata di mele, 1 stampo per griglia (Ø 20 cm)	Cottura ventilata	160	55 - 65	2 / 4

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	max	1 - 2	5
Manzo, bistecca 2)	Grill	max	24 - 30	4

1) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 minuti.






2) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 minuti. Girare il piatto a metà cottura.

10.5 Informazioni per gli istituti di test

Test per la funzione: Cottura a vapore.

Test in conformità alla norma IEC 60350.

Impostare la temperatura su 100 °C.

				
Broccoli 1)	1 x 2/3 forato	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1)	1 x 2/3 forato	max	3	10 - 11
Piselli, surgelati 2)	2 x 2/3 forato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

1) Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

2) Sistemare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia.

11. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

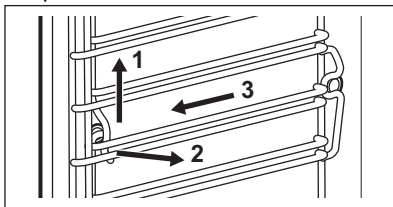
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

11.3 Pulizia a vapore

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
4. Riempire il cassetto dell'acqua fino al livello massimo fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio.
5. Selezionare: Menu/Pulizia.

Opzione	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera Durata: 30 min
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min

- Premere **START**. Seguire le istruzioni sul display.
Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
- Premere un simbolo per disattivare il segnale.
- Spegnere l'elettrodomestico.
- Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.
- Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'interno del forno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.

11.5 Decalcificazione

Usarlo per decalcificare il sistema a vapore.

- Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
- Rimuovere tutti gli accessori.
- Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia vuota. Rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura", Svuotamento serbatoio.
Durata della prima parte: circa 100 min
- Selezionare: Menu / Pulizia / Decalcificazione.
- Mettere la leccarda nel primo ripiano.
- Versare 250 ml di agente decalcificante nella vaschetta dell'acqua.
- Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua con 700 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.

- Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.
Durata della seconda parte: circa 35 min
- Riempire la parte restante della vaschetta dell'acqua con 950 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
- Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
- Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido.
- Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.
Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nel forno, il display invita a ripetere la procedura.

11.6 Promemoria trattamento anticalcare

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare sull'apparecchiatura. Non è possibile disabilitare il promemoria di decalcificazione.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

11.7 Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

- Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
- Rimuovere tutti gli accessori.
- Mettere la leccarda nel primo ripiano.
- Riempire la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
- Selezionare: Menu / Pulizia / Risciacquo.
Durata: circa 30 min
- Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
- Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.8 Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Selezionare: Menu / Pulizia / Asciugatura.
4. Seguire le istruzioni sul display.

11.9 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare l'apparecchiatura.

Premere Sì per asciugare l'apparecchiatura.

11.10 Svuotamento serbatoio

Usalo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dalla vaschetta dell'acqua.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Selezionare: Menu / Pulizia / Svuotamento serbatoio.

Durata: 6 min

5. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
6. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.11 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

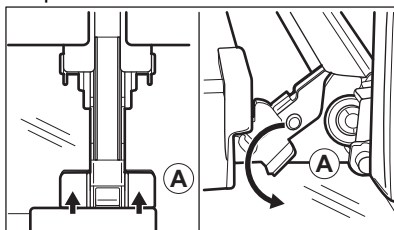
⚠ AVVERTENZA!

La porta è pesante.

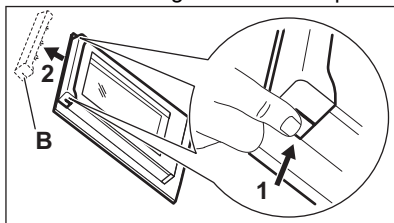
⚠ ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

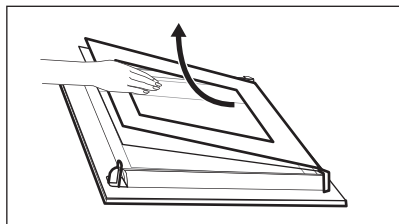
1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
6. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



7. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
8. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



9. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

11.12 Sostituzione della lampadina

AVVERTENZA!

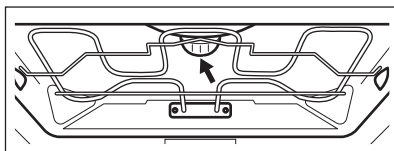
Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

3. Posizionare il panno sulla base del forno.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.


12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.

Descrizione del problema	Causa e rimedio
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orologio, consultare il capitolo "Funzioni orologio".
	La porta non è chiusa correttamente.
	È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
	Il Sicurezza bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".
 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.	
Problemi con segnale di rete wireless.	Controllare se il dispositivo cellulare è collegato alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.
Nuovo router installato oppure è stata modificata la configurazione del router.	Per configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo cellulare rimandiamo al capitolo "Prima dell'uso" Collegamento wireless.
Il segnale della rete wireless è debole.	Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.
Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.	Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante.

Codice e descrizione	Soluzione
F111 - La Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare completamente la Termosonda alla presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F601 - Si è verificato un problema con il segnale Wi-Fi.	Verificare la connessione di rete. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F604 - La prima connessione al Wi-Fi non è andata a buon fine.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura e riprovare. Rimandiamo al capitolo "Prima di iniziare a usare l'apparecchiatura", connessione Wireless.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Codice e descrizione	Soluzione
F602, F603 - Il Wi-Fi non è disponibile. 1)	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

1) Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si

apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.) :

Codice prodotto (PNC):

Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Electrolux	
Identificazione modello	COB8S09WX 944032134 EOB8S09WX 944032132 LOB8S09WX 944032133	
Indice di efficienza energetica	61.9	
Classe di efficienza energetica	A++	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	70 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	COB8S09WX	34.5 kg
	EOB8S09WX	34.5 kg
	LOB8S09WX	34.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

13.2 Risparmio energetico



L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne

l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta


Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.


Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

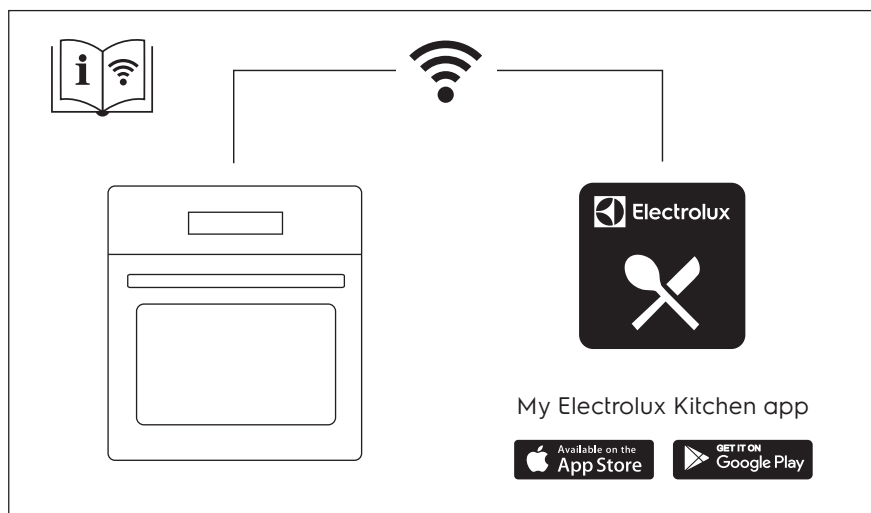
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	108
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	110
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	113
4. PANEL DE CONTROL.....	113
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	114
6. USO DIARIO.....	116
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	120
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	121
9. USO DE ACCESORIOS.....	122
10. CONSEJOS.....	123
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	126
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	129
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	131
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	132



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 producidos 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 My Electrolux Kitchen .
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños 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.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. 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.
- 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 un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

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 suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre 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, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm

Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al

enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 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 cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- 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.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que las chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos

inflamables dentro, cerca o sobre el 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 ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados.

Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor

ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación

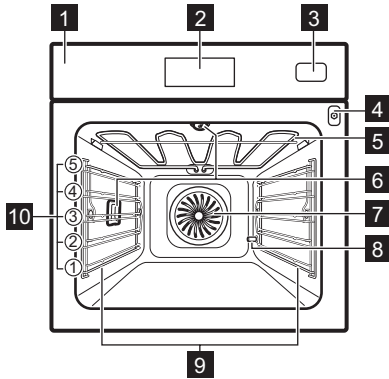
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



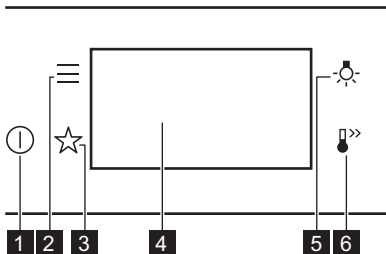
- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación de tubo de salida
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Bandeja**
Para tartas jugosas, platos horneados, pan, grandes asados, comidas congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.
- **Parrilla/sartén para asar**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica**
Para medir la temperatura interior de los alimentos.
- **Utensilios de cocción al vapor**
Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar. Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú	Muestra las funciones del aparato.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.

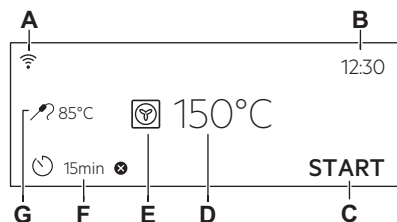
6

Calentamiento rápido

Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido

4.2 Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



- A. Wi-Fi
- B. Hora
- C. INICIO / PARAR
- D. Temperatura
- E. Funciones de cocción
- F. Temporizador
- G. Sonda térmica (solo en determinados modelos)

Indicadores de pantalla

- Para confirmar la selección o el ajuste.
- Para retroceder un nivel en el menú.
- Para deshacer la última acción.
- Para activar y desactivar las opciones.
- La función de alarma sonora está activada.
- La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas.
- Solo está activado el mensaje emergente.
- La función Inicio retardado está activada.
- Para cancelar el ajuste.
- La conexión Wi-Fi está activada.
- El Operación remoto está activado.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
3. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.


Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.

5.3 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 My Electrolux Kitchen : Escanee el código QR situado en la placa de características con la cámara de su dispositivo móvil para ser redirigido a la página de inicio de Electrolux.
La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. 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


5.4 Licencias de software



El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. Electrolux reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

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

5.5 Pre calentamiento inicial

Antes del primer uso, precaliente el aparato en vacío.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
Deje que el aparato funcione durante 1 h.

3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
Deje que el aparato funcione durante 15 min.

Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. El aparato puede emitir olores y humos. Asegúrese de que el flujo de aire de la habitación es suficiente.

5.6 Ajuste: Dureza del agua

Cuando conecte el aparato a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua.

Use el test reactivo suministrado junto con los utensilios de cocción al vapor.






1. Introduzca el test reactivo en el agua durante aproximadamente 1 seg. No ponga el test reactivo bajo el grifo.
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.

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) junto con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Cuando el nivel de dureza del agua sea 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

Dureza del agua		Test reactivo	Depósitos de calcio (mmol/l)	Depósitos de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Nivel	(dH)				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	blanda
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	intermedia
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dura
4	≥22		≥ 3,9	≥151	muy dura

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción

ESTÁNDAR



Grill

Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.



Grill Turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



Aire caliente

Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la Cocción convencional.



Congelados

Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).



Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



Función Pizza

Ideal para hornear pizza y otros platos que requieren más calor desde la parte inferior.



Calor inferior

Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.

PLATOS ESPECIALES



Conservar

Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.



Desecar alimentos

Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.



Calientaplatos

Para precalentar platos para servir.



Descongelar

Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.



Gratinar

Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.



Cocción lenta

Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o corde-ro).



Mantener caliente

Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.



Horneado húmedo + ventilador

Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

VAPOR



Steamify

Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.



Regenerar con vapor

El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que la superficie se reseque. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.



Horneado de pan

Use esta función para preparar pan y rollos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.



Leudar masas

Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.



Vapor solo

Para cocinar al vapor verduras, guarniciones o pescado.



Humedad alta

Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.



Humedad baja

Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador


Esta función se utilizó para cumplir con 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 con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Para ver las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.


6.3 Ajuste: Funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
3. Seleccione la función de cocción y pulse OK. La pantalla indica la temperatura.
4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
5. Pulse START.

Sonda térmica: puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo "Uso de accesorios, sonda térmica".

6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
7. Apague el aparato.

6.4 Ajuste: Steamify: Función de cocción al vapor

1. Ponga en marcha el aparato. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo para entrar en el submenú.
2. Pulse . Ajuste la función de cocción al vapor.
3. Pulse OK. La pantalla indica los ajustes de temperatura.
4. Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada:
 - a. **Vapor para cocinar al vapor** 50 - 100 °C: Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.
 - b. **Vapor para guisar** 105 - 130 °C: Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.
 - c. **Vapor para un crujiente suave** 135 - 150 °C: Para carne, guisos, verduras rellenas, pescado y gratinados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.
 - d. **Vapor para hornear y asar** 155 - 230 °C: Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinados, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.
5. Pulse OK.
6. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.
7. Vierta agua fría en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo (unos 950 ml), hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 min. No llene el compartimento de agua por encima de su capacidad


máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.

ADVERTENCIA!

Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.

8. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
 9. Pulse START .
El vapor aparece transcurridos unos 2 min. Una señal avisa del momento en que el aparato alcanza la temperatura programada.
 10. Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua.
 11. Apague el aparato.
Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción.
Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Vaciado del depósito.
- El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Cuando el aparato este frío, seque el interior con un paño suave.

6.5 Menú

Pulse  para acceder al menú.

Elemento del menú	Aplicación
Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Limpieza	Muestra los programas de limpieza.
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
Opciones	Para ajustar la configuración del aparato.

Elemento del menú	Aplicación	
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

Submenú	Aplicación
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 compartimento 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

Submenú	Aplicación
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.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

Submenú de: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el funcionamiento remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Funcionamiento automático remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: 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.

Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
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.

Submenú de: Asistencia

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



6.6 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.


1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Pulse . Introduzca Cocción asistida.
4. Elija un tipo de plato o comida.
5. Ponga la comida en el aparato y pulse START .

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


7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Favoritos ☆

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, tiempo de cocción, temperatura o función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.


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 para restablecer el ajuste.

 - pulse para cancelar el ajuste.

7.2 Bloqueo función


Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.
3. ☆,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.

☆,  : pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

7.3 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.



El Bloqueo de seguridad infantil está activado.

Cuando esta función esté activada, acceda a: El Temporizador , Wi-Fi y la lámpara están disponibles.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

7.4 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.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste la duración de cocción. Consulte el capítulo "Funciones de reloj".

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin.

7.5 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende

automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

8. FUNCIONES DEL RELOJ


8.1 Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.
Finalizar acción	Sonar la alarma: cuando el tiempo se acaba, suena la señal. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado. Sonar la alarma y parar de cocinar: cuando el tiempo se acaba, suena la señal y se apaga la función de cocción. Solo mediante mensaje emergente: cuando el tiempo se acaba, el mensaje aparece en la pantalla. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.


8.2 Ajuste: Hora

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



8.3 Ajuste: Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste la hora. Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando ● ● ●.
4. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal. Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

8.4 Ajuste: Inicio retardado


1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Pulse ● ● ●.
5. Pulse: Inicio retardado.
6. Elija la hora de inicio deseada.
7. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Pulse ● ● ●.
4. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
5. Deslice o pulse  para ver el tiempo de horneado en la pantalla principal.
6. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

8.6 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse .
2. Ajuste el valor del temporizador.
3. Pulse **OK**.

9. USO DE ACCESORIOS

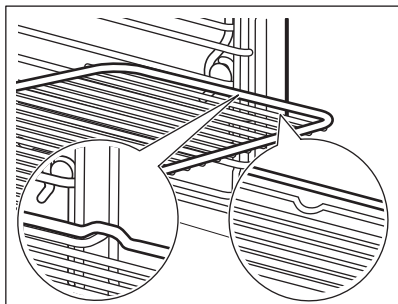
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

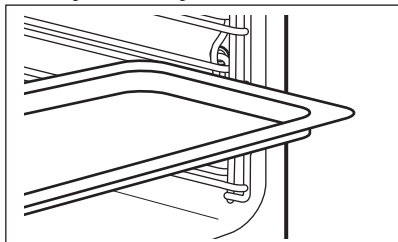
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril.

Bandeja / Bandeja honda




Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$: la temperatura interior del aparato: mínimo 120°C
- : la temperatura interior de los alimentos.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función de cocción y de la temperatura.

Cocinar con: Sonda térmica

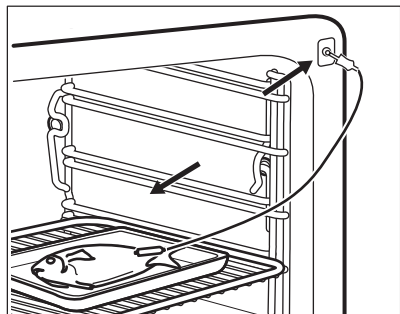
ADVERTENCIA!

La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

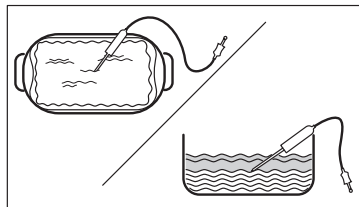
Carne, aves y pescado

Inserte totalmente la aguja del sensor de alimentos en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



4. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada en la pared lateral dentro del aparato. Consulte "Descripción del producto".

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. ● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
 - Sonar la alarma: cuando la comida alcanza 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.
7. Seleccione la opción y pulse repetidamente **OK** para ir a la pantalla principal.
8. Pulse **START**.
Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
9. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

10. CONSEJOS

10.1 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.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para buscar los Consejos de cocción, compruebe el PNC de la placa de características situada en el marco frontal del interior del aparato.

Símbolos utilizados en las tablas:








Tipo de comida



Función de cocción



Temperatura

	Accesorio
	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados





Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del

calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

10.3 Horneado húmedo + ventilador





Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.





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

10.4 Información para institutos de pruebas





Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

Horneado en un nivel: hornear en moldes

		°C		
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2





		°C		
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2

Horneado en un nivel: galletas

		°C		
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Aire caliente	150	20 - 30	3
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Cocción convencional	170	20 - 30	3





¹⁾ Precalentamiento del aparato en vacío.

Horneado multinivel: galletas

		°C		
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, ¹⁾	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

¹⁾ Precalentamiento del aparato en vacío.

Grill

		°C		
Tostadas ¹⁾	Grill	máx.	1 - 2	5
Bistec de vacuno ²⁾	Grill	máx.	24 - 30	4

¹⁾ Precaliente el aparato 5 minutos en vacío.






²⁾ Precaliente el aparato 5 minutos en vacío. Déle la vuelta a media cocción.

10.5 Información para institutos de pruebas

Pruebas de la función: Vapor solo.

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350.

Ajuste la temperatura a 100 °C.

				
Brócoli 1)	1 x 2/3 perforado	0.3	3	8 - 9
Brócoli 1)	1 x 2/3 perforado	máx.	3	10 - 11
Guisantes congelados 2)	2 x 2/3 perforado	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

1) Coloque la bandeja en el primer nivel. Pre calentamiento del aparato en vacío.

2) Coloque la bandeja en el primer nivel.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

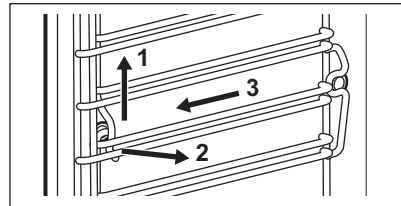
Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
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.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

11.3 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 de agua con agua fría hasta el nivel máximo hasta que suene la

señal o aparezca el mensaje en la pantalla.

5. Seleccione: Menú / Limpieza.

Opción	Descripción
Limpieza vapor	Limpieza ligera Duración: 30 min
Limpieza 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.

11.4 Aviso De Limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 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 compartimento de agua está vacío. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Vaciado del depósito.
Duración de la primera parte: unos 100 min
4. Seleccione: Menú / Limpieza / Descalcificación.
5. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
6. Vierta 250 ml de descalcificador en el compartimento de agua.

7. Llene con 700 ml de agua la parte restante del compartimento de agua, 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 compartimento de agua 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 horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

11.6 Avisador de descalcificación

Hay dos avisadores que le recuerdan que debe descalcificar el aparato. No se puede desactivar el avisador de descalcificación.

- 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.

11.7 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 compartimento de agua al máximo hasta 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.

11.8 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.

11.9 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.

11.10 Vaciado del depósito

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

11.11 Extracción e instalación de la puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos.

El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

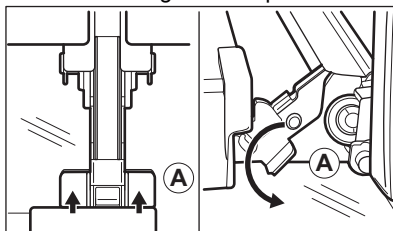
⚠ ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

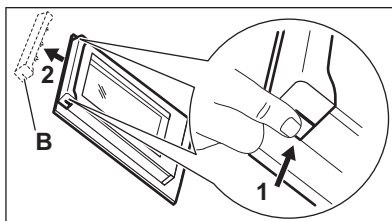
⚠ PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

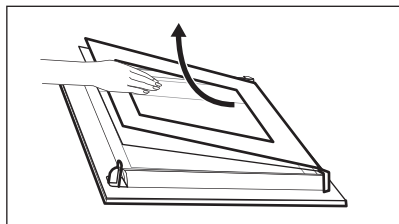
1. Abra la puerta por completo.
2. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



3. Cierra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
5. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
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. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



9. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

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

11.12 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!

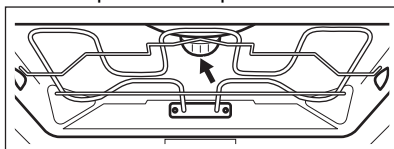
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

Bombilla superior

1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



2. Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.

Luz lateral

1. Retira 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 por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Instala los carriles izquierdos de apoyo.


12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.

Descripción del problema	Causa y solución
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulte el capítulo "Funciones de reloj".
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	El Bloqueo de seguridad infantil está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para más información consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".
 Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.	
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al 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 la señal Wi-Fi.

12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente.

Código y descripción	Solución
F111: la Sonda térmica no está enchufada correctamente en la toma.	Inserte a fondo el Sonda térmica 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 el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F604: la primera conexión a la red Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte el capítulo "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: no hay conexión Wi-Fi disponible. 1)	Encienda y apague el aparato.

1) Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):

Número de producto (PNC):

Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	COB8S09WX 944032134 EOB8S09WX 944032132 LOB8S09WX 944032133
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	COB8S09WX 34.5 kg
	EOB8S09WX 34.5 kg
	LOB8S09WX 34.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del

aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada


Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.


Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







electrolux.com

867380780-A-482023



CE