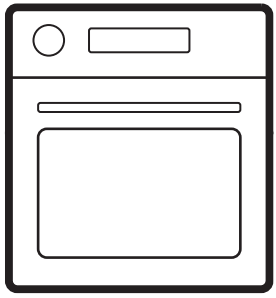
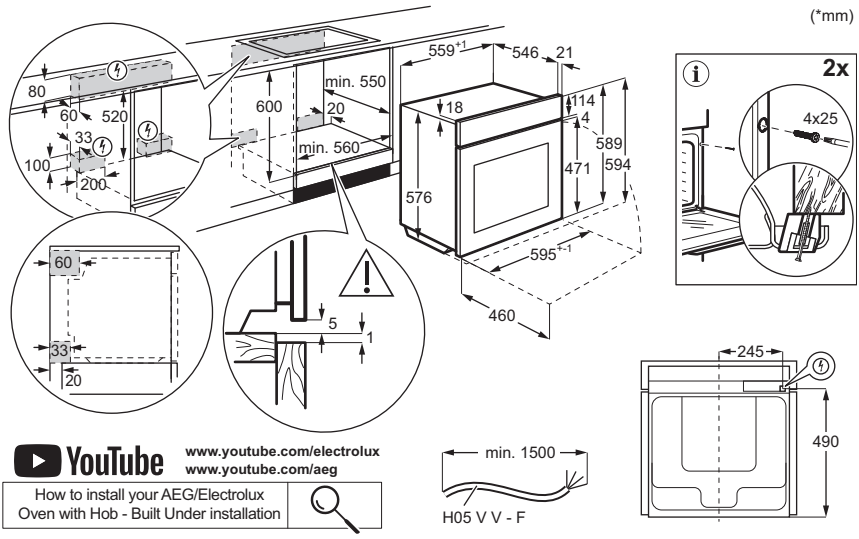
Electrolux

electrolux.com/register



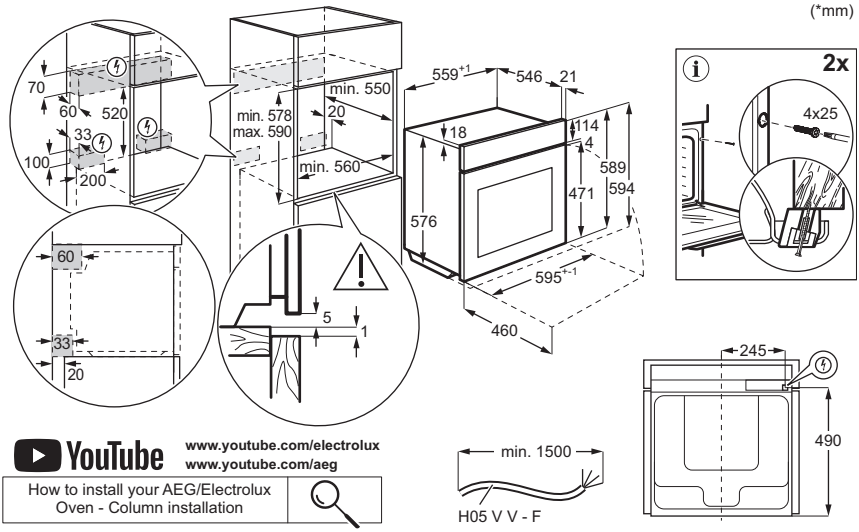
EOB8S39H
EOB8S39Z

INSTALLATION



YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation



YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**3**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**5**
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....**7**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....**8**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....**8**
6. CONSEILS.....**12**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....**14**
8. DÉPANNAGE.....**16**
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....**17**
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....**18**

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

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

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

2.3 Utilisation

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

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud ou des vapeurs inflammables provenant des ingrédients peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.

- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Cuisson à la vapeur

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

2.5 Mise au rebut

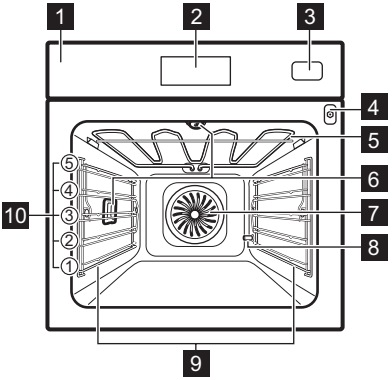
⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



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

3.2 Bandeau de commande

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

3.3 Affichage

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

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

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

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

4.2 Heure actuelle

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

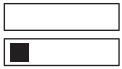
4.3 Dureté de l'eau

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

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

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

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

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson

FONCTIONS STANDARD

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

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

PROGRAMMES SPÉCIAUX

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

FONCTIONS VAPEUR

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

5.2 Réglage des fonctions de cuisson

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

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

5.3 Minuteur

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

Fin de l'action

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

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

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

5.4 Steamify - Réglez une fonction de cuisson à la vapeur

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

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

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

5.5 Menu

Appuyez sur ☰ pour accéder au menu.

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

Sous-menu pour : Nettoyage

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

Sous-menu pour : Options

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

Sous-menu pour : Configurations

Configuration

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

Service

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

5.6 Cuisson assistée

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

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

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

5.7 Mes programmes ☆

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

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

↩ - appuyez pour réinitialiser le réglage.

⊗ - appuyez pour annuler le réglage.

5.8 Verrouillage des touches

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

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez une fonction de cuisson.
3. ☆, 🌡 - Maintenez les touches enfoncées simultanément pour activer ou désactiver la fonction.

5.9 Sécurité enfants

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

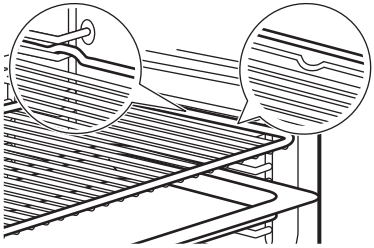
1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur ☰.
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
5. Éteignez l'appareil.

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

5.10 Accessoires

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

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



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

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

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

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

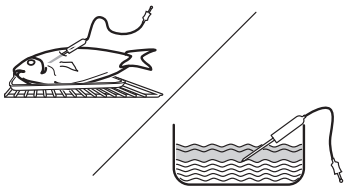
5.11 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

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

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



3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.
4. : appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
5. : appuyez pour définir l'option préférée :
   - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
   - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
6. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur OK pour passer à l'écran principal.
7. Appuyez sur START .
8. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore. Reportez-vous à :Configurations.
9. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Éteignez l'appareil.
11. Débranchez la sonde de cuisson et sortez le plat de l'appareil.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

6.2 Chaleur Tournante Humide

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

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

6.3 IInformations pour les laboratoires d'essais

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

Tests pour la fonction : Vapeur intense

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

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

Recettes vapeur supplémentaires

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

1) 40 min pour les pommes de terre; 8 - 10 min pour le saumon; 10 - 12 min pour les brocolis
2) Utilisez un plat vapeur Gastronorm 1/2 (perforé) pour les pommes de terre et les brocolis, et un plat vapeur Gastronorm 1/2 (non perforé) pour le saumon.
3) Placez le saumon au niveau 2, les pommes de terre et les brocolis au niveau 4.
4) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.
5) Plats ronds en porcelaine sur grille métallique.
6) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 1/2 non perforé.
7) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
8) Utilisez Grille métallique.
9) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère pour recueillir les gouttes de graisse.

6.4 IInformations pour les laboratoires d'essais

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

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

	°C			
Pain grillé				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
2) Préchauffez l'appareil vide. N'utilisez pas : Préchauffage Rapide .
3) Placez le plat universel au quatrième niveau.
4) Utilisez Grille métallique.
5) Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson ci-dessous. Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
6) 2 pains moulées placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.
7) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Recettes supplémentaires

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

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
2) Utilisez un papier cuisson.
3) Préchauffez l'appareil vide. N'utilisez pas : Préchauffage Rapide.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

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

7.2 Retrait des supports de grille

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

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

7.3 Nettoyage vapeur

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

Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.

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

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

7.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

7.5 Détartrage

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

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

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

7.6 Rappel de détartrage

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

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

7.7 Rinçage

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

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

Durée : environ 30 min

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

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

7.8 Séchage

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

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

7.9 Rappel de séchage

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

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

7.10 Vidange du réservoir

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

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

Durée : 6 min

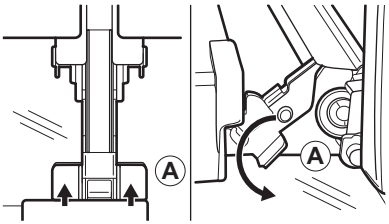
5. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.

6. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

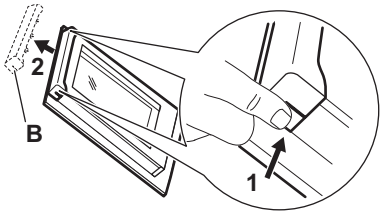
Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

7.11 Retrait et installation de la porte

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



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



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

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

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

7.12 Remplacement de l'ampoule

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

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

Lampe supérieure

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

Lampe latérale

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

8. DÉPANNAGE

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

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

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

L'appareil ne chauffe pas.

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

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

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

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

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

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

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

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur		Electrolux
Identification du modèle		EOB8S39H 944032181 EOB8S39Z 944032180
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	EOB8S39H	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg

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

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

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

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

9.3 Conseils d’optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu’il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Chaleur Tournante Humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne dans des conditions optimales. Lorsque vous

utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.

- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas lorsque l'éclairage est allumé ou avec la fonction : .
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-230 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

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





CE

701144010-A-402026