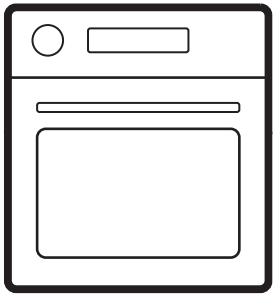
Electrolux

**electrolux.com/register**

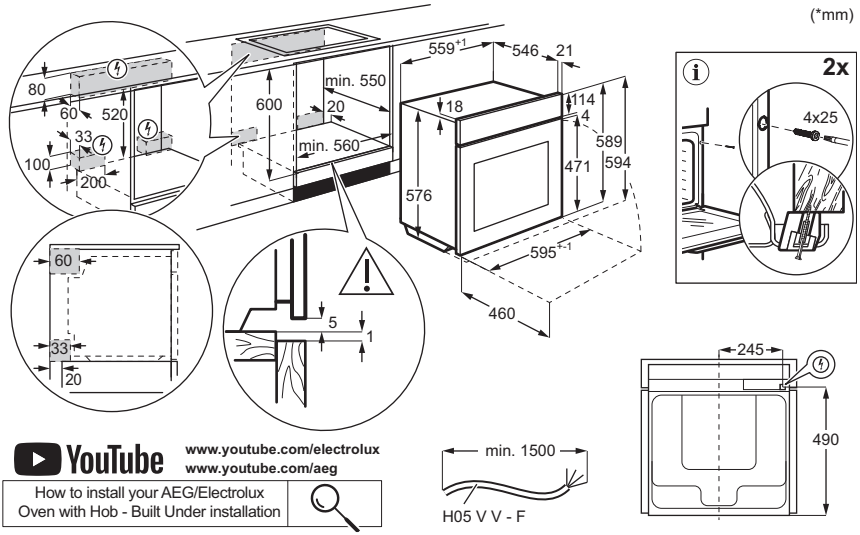


EOB8S39H
KOBBS39H

**NL** Gebruiksaanwijzing | **Stoomoven** 3
**FR** Notice d'utilisation | **Four vapeur** 18
**DE** Benutzerinformation | **Dampfbackofen** 33

## INSTALLATIE / INSTALLATION / MONTAGE

(*mm)

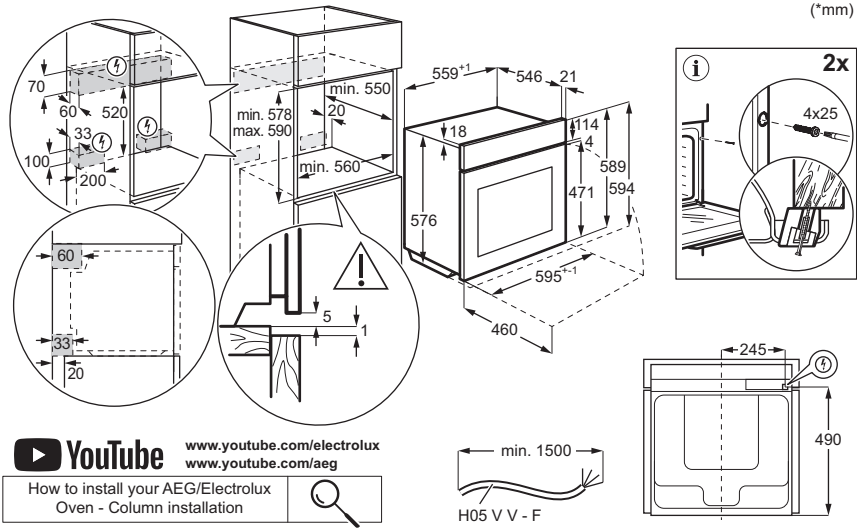



YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

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




(*mm)




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

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

**NEDERLANDS**


**1.** VEILIGHEIDSINFORMATIE.....**3**
**2.** VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....**5**
**3.** PRODUCTBESCHRIJVING.....**7**
**4.** VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....**8**
**5.** DAGELIJKS GEBRUIK.....**8**
**6.** AANWIJZINGEN EN TIPS.....**12**
**7.** ONDERHOUD EN REINIGING.....**14**
**8.** PROBLEEMOPLOSSING.....**16**
**9.** ENERGIEVERBRUIK.....**17**
**10.** HET MILIEUPERSPECTIEF.....**17**


Wijzigingen voorbehouden.

# 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.
- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.

- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfastkamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon

te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

## 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 2.1 Installation

⚠ **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

### 2.2 Elektrische aansluiting

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelve.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

### 2.3 Gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!**

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

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat tijdens het gebruik opent, aangezien hete lucht of brandbare

dampen van de voedselingrediënten kunnen vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Gebruik alleen goedgekeurd glas en goedgekeurde potten voor inmaken.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
  - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert, omdat de deur zwaar is.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

**Koken met stoom**

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.

– Open de deur van het apparaat voorzichtig na het koken met stoom.

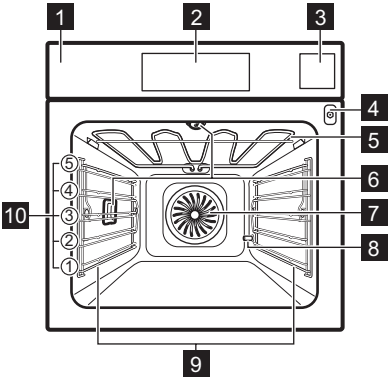
### 2.5 Verwijdering

**⚠ WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

## 3. PRODUCTBESCHRIJVING

### 3.1 Algemeen overzicht




1 Bedieningspaneel
2 Display
3 Waterreservoir
4 Opening voor de voedselsensor
5 Verwarmingselement
6 Lamp
7 Ventilator
8 Uitgang ontkalkingsleiding
9 Rekondersteuning, uitneembaar
10 Inzetniveaus

### 3.2 Bedieningspaneel

| | |
|---|---|
| ⏻ | **Aan / Uit** - ingedrukt houden om het apparaat in en uit te schakelen. |
| ☰ | **Menu** - geeft de apparaatopties en instellingsfuncties weer. |
| ☆ | **Favorieten** - geeft de favoriete instellingen weer. |
| ☼ | **Lampschakelaar** - om de lamp in en uit te schakelen. |
| | **Snel Opwarmen** - om de functie in en uit te schakelen. |

### 3.3 Display

Het display is een aanraakscherm en geeft verschillende berichten weer. Wanneer een berichtvenster verschijnt, drukt u op het display om door te gaan.

| | |
|---|---|
| OK | Om de selectie/instelling te bevestigen. |
| ⏲ | De Timer instellen. |
| START | Om de functie te starten. |
| STOP | Om de functie te stoppen. |
| 〈 | Om één niveau terug te gaan in het menu. |
| ↶ | Om de laatste handeling ongedaan te maken. |
| | Om de temperatuur van de Voedselsensor in te stellen. |
| | Om de opties in en uit te schakelen. |
| | Het apparaat is vergrendeld. |
| ⊗ | Om de instelling te annuleren. |

# 4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

## 4.1 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor het eerste gebruik voor. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer.

1. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
2. Stel elke functie in op de maximumtemperatuur en laat het apparaat draaien gedurende de opgegeven tijd: 1 u, 15 min, 15 min. Zie Dagelijks gebruik.
3. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
4. Maak schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Plaats de accessoires en rekdragers terug in het apparaat.

## 4.2 Dagtijd

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op OK.

## 4.3 Waterhardheid

Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen. Gebruik het testpapier of neem contact op met je waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

1. Plaats het testpapier ongeveer 1 sec in kraanwater. Gebruik geen stromend water.
2. Schud het testpapier om eventueel resterend water te verwijderen.
3. Controleer na 1 min de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.
4. Stel het waterhardheidsniveau in: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid binnen 1 min na het testen.

U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

| Waterhardheidniveau | Testpapier |
|---|---|
| **1** - zacht | |
| **2** - matig hard | |
| **3** - hard | |
| **4** - zeer hard | |

# 5. DAGELIJKS GEBRUIK

## 5.1 Bereidingsfuncties

**STANDAARD**

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

| | |
|---|---|
| | **Grillen**: Toasten, grillen |
| | **Circulatiegrill**: Vlees roosteren, bruinen |
| | **Hetelucht**: Zelfs bakken, malsheid, drogen |
| | **Bevroren gerechten**: Frietjes, aardappelpartjes, loempia's |
| | **Boven + onderwarmte**: Traditioneel bakken |
| | **Pizza-functie**: Pizza bakken |
| | **AirFry Plus**: Combineert stoom en air-frying voor knapperige, sappige en gezondere maaltijden. |
| | **Onderwarmte**: Taarten bakken |

**SPECIAAL**

| | |
|---|---|
| | **Inmaken**: Inmaken van groenten en fruit |
| | **Drogen**: Gesneden fruit, champignons drogen |
| | **Borden Warmen**: Voorverwarmen van platen |
| | **Ontdooien**: Ontdooien |
| | **Gratineren**: Gegratineerd maken, bruinen |
| | **Lage Temperatuur Garen**: Bereiden van mals gebraad |
| | **Warm houden**: Voedsel warm houden |
| | **Warmelucht (vochtig)**: Bakken |

**STOOM**

| | |
|---|---|
| | **Steamify**: Stomen, stoven, zacht krokant maken, bakken, braden |
| | **Regenereren**: Opwarmen van restjes met stoom (110-130 °C - opwarmen met behoud van vocht, 130-200 °C - knapperiger opwarmen) |
| | **Brood bakken**: Brood, broodjes |
| | **Deeg Laten Rijzen**: Het laten rijzen van gistdeeg |
| FULL | **Stoom**: Groenten, bijgerechten, vis |
| HIGH | **Hoge vochtigheid**: Custards, vlaaien, terrines, vis |
| LOW | **Lage vochtigheid**: Vlees, gevogelte, ovengerechten, stoofschotels |

## 5.2 De bereidingsfuncties instellen

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op op het display om de bereidingsfunctie te selecteren en druk op OK.
3. Druk op de temperatuurwaarde op het display om de instelling te wijzigen en druk op OK.
4. Druk op START.
5. Om de bereidingsfunctie uit te schakelen, drukt u op STOP.

De lamp kan automatisch uitschakelen bij een temperatuur onder 80°C tijdens sommige bereidingsfuncties.

## 5.3 Timer

1. Druk op .
2. Stel de tijd in.
3. Druk op • • • als u de Actie beëindigen wilt selecteren.
4. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm verschijnt.

**Actie beëindigen**

| | |
|---|---|
| | **Geluidsalarm** - stel een aftelling in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. |
| STOP | **Geluidsalarm en stop met koken** - stel een aftelling in. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken. |
| | **Alleen pop-up bericht** - wanneer de tijd om is, verschijnt het bericht op het scherm. |
| | **Uitgestelde start** - om het begin en / of einde van het koken uit te stellen. |
| | **Uptimer** - om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Het maximum is 23 u 59 min. |

Sommige klokfuncties zijn mogelijk niet beschikbaar met bepaalde kookfuncties.

Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

## 5.4 Steamify - Stoomkookfunctie

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op . Stel de stoomkookfunctie in en druk op OK.
3. Stel de temperatuur in en druk op OK.
4. Open the water tank.
5. Vul de waterlade met koud water tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml) en sluit ze dan weer.
6. Druk op START. Vul indien nodig het waterreservoir bij.
7. Schakel het apparaat uit.
8. Leeg de watertank na elke stoomkooksessie om kalksteenresten te voorkomen.

Selecteer: Menu / Reinigen / Reservoir ledigen en volg de instructies op het display.

9. Als het apparaat koud is, droog dan de binnenkant van de oven met een zachte doek.

## 5.5 Menu

Druk op ☰ om het menu te openen.

| | | |
|---|---|---|
| Kook- En Bakassistent | | Toont overzicht van de automatische programma's. |
| Reinigen | | Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's. |
| Favorieten | | Geeft een overzicht van de favoriete instellingen. |
| Opties | | Om de apparaatconfiguratie in te stellen. |
| Instellingen | Instelling | Om de apparaatconfiguratie in te stellen. |
| | Service | Toont de softwareversie en configuratie. |

**Submenu voor: Reinigen**

| | |
|---|---|
| Drogen | Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties. |
| Reservoir ledigen | Procedure voor het verwijderen van het restwater uit de watertank na gebruik van de stoomfuncties. |
| Stoomreiniging | Licht reinigen. |
| Stoomreiniging Plus | Grondig reinigen. |
| Ontkalken | Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator. |
| Spoelen | Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties. |

**Submenu voor: Opties**

| | |
|---|---|
| Binnenverlichting | Schakelt de lamp in en uit. |
| Kinderslot | Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. |
| Snel Opwarmen | Verkort de opwarmtijd. Dit is alleen beschikbaar voor sommige bereidingsfuncties. |
| Reinigingsherinnering | Schakelt de herinnering in en uit. |
| Digitale klokstijl | Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding. |

**Submenu voor: Instellingen**

**Instelling**

| | |
|---|---|
| Taal | Stelt de taal van het apparaat in. |
| Helderheid Display | Stelt de helderheid van de display in. |
| Toetstonen | Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om het geluid voor ⏻ te dempen. |
| Geluidsvolume | Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in. |
| Waterhardheid | Stelt de waterhardheid in. |
| Dagtijd | Stelt de huidige tijd en datum in. |

**Service**

| | |
|---|---|
| Demofunctie | Activerings- / deactiveringscode: 2468 |
| Softwareversie | Informatie over de softwareversie. |
| Terug naar fabrieksinstellingen | Herstelt de fabrieksinstellingen. |

## 5.6 Kook- En Bakassistent

De kookassistentie suggereert instellingen voor verschillende gerechten, zoals temperatuur, bereidingsfunctie en tijd. U kunt de instellingen tijdens het koken indien nodig wijzigen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ☰ en selecteer Kook- En Bakassistent.
3. Kies een voedseltype en een gerecht en volg de stappen op het scherm. Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor.Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht.
4. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

## 5.7 Favorieten ☆

U kunt maximaal 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de bereidingsfunctie en de bereidingstijd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de gewenste instelling.
3. Druk op ☰.
4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
5. Druk op **+** om de instelling toe te voegen aan de lijst: Favorieten.
6. Druk op OK.

↩ - druk om de instelling te resetten.

⊗ - druk om de instelling te annuleren.

## 5.8 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een bereidingsfunctie in.
3. ☆, 🌡 - tegelijkertijd ingedrukt houden om de functie in en uit te schakelen.

## 5.9 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

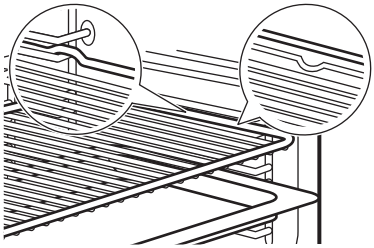
1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ☰.
3. Selecteer Opties/Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.
5. Schakel het apparaat uit.

Toegang tot:Timer en lamp zijn beschikbaar. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen. Herhaal de bovenstaande stappen om deze functie uit te schakelen.

## 5.10 Accessoires

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

Plaats het accessoire (draadrek/bakplaat) tussen de geleidebalken van de rekondersteuning. Let erop dat het rek de achterkant van de oven raakt. Een kleine inkeping aan de bovenkant verhoogt de veiligheid en zorgt voor kantelbescherming. De rand rond het rek voorkomt dat kookgerei eraf kan glijden.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

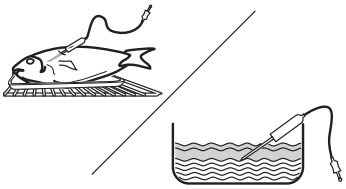
## 5.11 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de oventemperatuur. Ze moet ten minste 25°C hoger zijn dan de temperatuur van de voedselsensor.
- 🍗 - de temperatuur van de voedselsensor.

1. Stel een kookfunctie en de oventemperatuur in.
2. Plaats de punt van de voedselsensor in het midden van het dikste gedeelte van het vlees of de vis. Voor stoofschotels plaatst u de punt van de voedselsensor precies in het midden, gestabiliseerd in een vast ingrediënt. Zorg ervoor dat de punt de bodem van de bakschotel niet raakt.



3. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving. Het display toont de

huidige temperatuur van de voedselsensor.

4. - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
5. • • • - druk om de favoriete optie in te stellen:
   - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
   - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.
6. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
7. Druk op START .
8. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten. Zie: Instellingen.
9. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
10. Schakel het apparaat uit.
11. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

# 6. AANWIJZINGEN EN TIPS

## 6.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

**Symbolen gebruikt in de tabellen:**

| | |
|---|---|
| | Soort voedsel |
| | Bereidingsfunctie |
| °C | Temperatuur |
| | Gewicht (kg) |
| | Inzetniveau |
| | Kooktijd (min) |
| | Extra informatie |

## 6.2 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.
Gebruik een bakplaat of lekschaal.

| | °C | | |
|---|---|---|---|
| Zoete broodjes, 16 stuks | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Biscuitrol | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Hele vis, 0,2 kg | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Koekjes, 16 stuks | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Bitterkoekjes, 24 stuks | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 stuks | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Hartig gebak, 20 stuks | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Zandkoekjes, 20 stuks | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Taartjes, 8 stuks | 180 | 2 | 15 - 25 |

## 6.3 Informatie voor testinstituten

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

Tests voor de functie: Stoom

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

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Erwten, bevroren | | | | |
| 2 x 1,5 | 2 en 4 | 100 | - | **5) 3) 6)** |

**1)** Gebruik de 2/3 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
**2)**
**3)** Zet de bakplaat op de eerste rekstand, met de helling naar de achterkant van de ovenruimte.
**4)** Gebruik een geperforeerde container volgens IEC 60350-1.
**5)** Gebruik de 2 x 2/3 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
**6)** Kook tot de temperatuur op de koudste plek 85°C bereikt.

### Extra stoomrecepten

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Stomen gecombineerd gerecht (2 porties) | | | | |
| FULL | 1 en 4 | 100 | 40 **1)** | **2) 3) 4)** |
| Karamelpudding (6 porties) | | | | |
| HIGH | 2 | 90 | 35 - 45 | **5)** |
| Eiervla | | | | |
| FULL | 2 | 85 | 35 - 45 | **6)** |
| Witbrood | | | | |
| | 2 | 180 | 40 - 50 | **7)** |
| Kip | | | | |
| LOW | 2 | 200 | 60 - 70 | **8) 9)** |

**1)** 40 min voor aardappelen; 8 - 10 min voor zalm; 10 - 12 min voor broccoli
**2)** Gebruik een 1/2 Gastronorm-stoompan (geperforeerd) voor aardappelen en broccoli en een 1/2 Gastronorm-stoompan (niet-geperforeerd) voor zalm.
**3)** Zet de zalm op niveau 2, de aardappelen en de broccoli op niveau 4.
**4)** Plaats de ingrediënten op het juiste moment achter elkaar in de oven, zodat alle componenten tegelijkertijd gaar zijn. Je kunt twee porties tegelijk bereiden.
**5)** Ronde porseleinen schotels op het rooster
**6)** Gebruik de 1/2 Gastronorm-stoomset, niet geperforeerd.
**7)** Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
**8)** Gebruik Bakrooster.
**9)** Plaats de bakplaat op de eerste rekstand om druipend vet op te vangen.

## 6.4 Informatie voor testinstituten

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | | | | |
| | 160 | 25 - 35 | 3 | **1)2)** |
| | 160 | 25 - 35 | 3 | **1)2)** |
| | 150 | 30 - 40 | 2 en 4 | **1)2)3)** |
| Zachte cake zonder vet | | | | |
| | 160 | 40 - 55 | 2 | **2)4)** |
| | 180 | 25 - 35 | 1 | **2)4)** |
| | 160 | 45 - 55 | 1 en 3 | **2)5)** |
| Appeltaart | | | | |
| | 160 | 70 - 90 | 3 | **4)6)** |
| | 180 | 80 - 100 | 3 | **4)6)** |
| Toast | | | | |
| | 230 | 1 - 5 | 4 | **2)4)7)** |

**1)** Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.
**2)** Verwarm het lege apparaat voor. Niet gebruiken: Snel Opwarmen.
**3)** Gebruik de universele pan op de vierde rekpositie.
**4)** Gebruik Bakrooster.
**5)** Gebruik het bakrooster en de bakplaat eronder. Plaats de bakplaat met de helling naar de deur.
**6)** 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
**7)** Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

### Aanvullende recepten

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Schuimgebakjes | | | | |
| | 3 | 100 | 90 - 180 | **1)2)3)** |
| | 3 | 100 | 90 - 180 | **1)2)3)** |

**1)** Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.
**2)** Gebruik bakpapier.
**3)** Verwarm het lege apparaat voor. Niet gebruiken: Snel Opwarmen.

# 7. ONDERHOUD EN REINIGING

## 7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigingsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

## 7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.
4. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.
5. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

## 7.3 Stoomreiniging

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires en de verwijderbare inschuifrails.
3. Maak de bodem van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
4. Vul de watertank tot het maximale niveau totdat het signaal klinkt of het display het bericht weergeeft.
5. Selecteer: Menu / Reinigen.
   - Stoomreiniging - lichte reiniging. Duur: 30 min
   - Stoomreiniging Plus - normale reiniging. Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel. Duur: 75 min
6. Druk op START . Volg de instructies op het display.

Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.

7. Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.
8. Schakel het apparaat uit.
9. Wanneer het apparaat koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.
10. Laat de ovendeur open en wacht tot de binnenkant van de oven droog is.

Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

## 7.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.Re

## 7.5 Ontkalken

Gebruik het om het stoomsysteem te ontkalken.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Zorg ervoor dat de watertank leeg is. Zie Onderhoud en reiniging,Reservoir ledigen.
   **Duur van het eerste deel:** ongeveer 100 min
4. Selecteer: Menu / Reinigen / Ontkalken.
5. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
6. Giet 250 ml antikalkmiddel in de watertank.
7. Vul het resterende deel van de watertank met 700 ml water, totdat het signaal klinkt of het display het bericht weergeeft.
8. Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
   **Duur van het tweede deel:** ongeveer 35 min
9. Vul de watertank met 950 ml water, totdat het signaal klinkt of totdat het display het bericht weergeeft.
10. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.
11. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
12. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek.
13. Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in het apparaat achterblijven, wordt op het display gevraagd de procedure te herhalen.

## 7.6 Herinnering voor ontkalking

Het apparaat biedt twee herinneringen voor ontkalking. De ontkalkingsherinnering kan niet worden gedeactiveerd.

- Zachte herinnering - raadt u aan het apparaat te ontkalken.
- De harde herinnering verplicht u de ontkalking uit te voeren. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

## 7.7 Spoelen

Gebruik het om het stoomsysteem te reinigen na veelvuldig gebruik van de stoomfunctie.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
4. Vul de watertank tot het maximale niveau tot het signaal klinkt of het display het bericht weergeeft.
5. Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen.

**Duur:** ongeveer 30 min

6. Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
7. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.

Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

## 7.8 Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Selecteer: Menu / Reinigen / Drogen.
4. Volg de instructies op het display.

## 7.9 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om het apparaat te drogen.

Druk op JA om het apparaat te drogen.

## 7.10 Reservoir ledigen

Gebruik het met de stoomverwarmingsfunctie om het resterende water uit de watertank te verwijderen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
4. Selecteer: Menu / Reinigen / Reservoir ledigen.

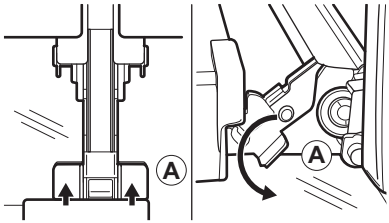
**Duur:** 6 min

5. Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
6. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.

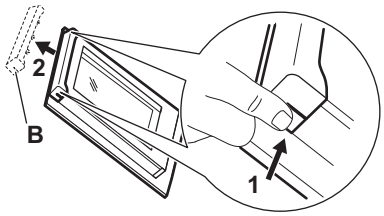
Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

## 7.11 Verwijderen en installeren van de deur

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.




4. Sluit de deur gedeeltelijk totdat deze niet verder gaat en til deze vervolgens van de scharnieren. Wees voorzichtig, de deur is zwaar.
5. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
6. Pak de deurlijst **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk hem naar binnen om de klemafdichting vrij te maken.



7. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
8. Til elk glazen paneel aan de bovenrand op en verwijder het uit de geleider. Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.
9. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

### 7.12 Het lampje vervangen

Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Vervang het lampje door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

**Bovenlamp**

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.
3. De lamp vervangen.
4. Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

**Zijlampje**

1. Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot het lampje.
2. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
3. Reinig de glasafdekking.
4. Vervang de lamp.
5. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
6. Installeer de linker drager van het rek.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Servicedetails staan op het typeplaatje, dat zich op het voorframe bevindt. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet.

Als het display een foutcode weergeeft die hieronder niet wordt vermeld, dan schakelt u de stroomonderbreker van het huis uit en weer in om het apparaat te herstarten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

**U kunt het apparaat niet activeren of gebruiken.** - Het apparaat is niet aangesloten op een elektrische voeding is er verkeerd op aangesloten.

**Het apparaat warmt niet op.**

- De klok is niet ingesteld.
- Blokkering is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.
- Kinderslot is ingeschakeld.
- Demomodus is geactiveerd - deactiveringscode: 2468.

**De lamp werkt niet.** - De lamp is doorgebrand. Vervang de lamp.

ⓘ Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

**F102** - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot. Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.

**F111** - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken. Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.

**F240, F439** - de aanraakvelden op het display werken niet goed. Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.

**F908** - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel. Schakel het apparaat uit en weer in.

# 9. ENERGIEVERBRUIK

## 9.1 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Naam leverancier | | Electrolux |
| Modelnummer | | EOB8S39H 944032116<br>KOBBS39H 944032117 |
| Energie-efficiëntie-index | | 61,9 |
| Energie-efficiëntieklasse | | A++ |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | | 1,09 kWh/cyclus |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus | | 0,52 kWh/cyclus |
| Aantal holtes | | 1 |
| Warmtebron | | Elektriciteit |
| Volume | | 70 l |
| Soort oven | | Inbouwoven |
| Massa | EOB8S39H | 36.0 kg |
| | KOBBS39H | 35.0 kg |

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

| | |
|---|---|
| Stroomverbruik in stand-by | 0.8 W |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20 min |

Apparaat getest volgens: EN 50564.

## 9.3 Optimalisatietips

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei .
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de kookfuncties met ventilator (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur moet tijdens het koken gesloten blijven, zodat het kookproces niet wordt onderbroken en de oven optimaal functioneert. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen. Automatische uitschakeling is niet van toepassing wanneer de verlichting aan is of met functie: .
  - 12.5 u: 30-115 °C
  - 8.5 u: 120-195 °C
  - 5.5 u: 200-230 °C

# 10. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het

product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

**FRANÇAIS**


**1.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**18**
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**20**
**3.** DESCRIPTION DU PRODUIT..... **22**
**4.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....**23**
**5.** UTILISATION QUOTIDIENNE..... **23**
**6.** CONSEILS..... **27**
**7.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **29**
**8.** DÉPANNAGE.....**31**
**9.** EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **32**
**10.** CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **33**


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.

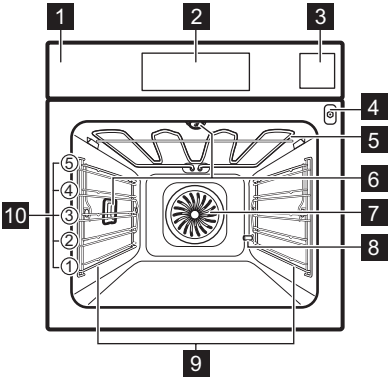
## 2.5 Mise au rebut

**⚠ 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.

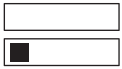
## 4.3 Dureté de l'eau

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.

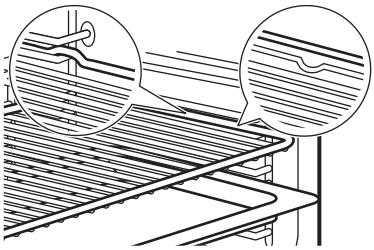
1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur ☰.
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
5. Éteignez l'appareil.

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.

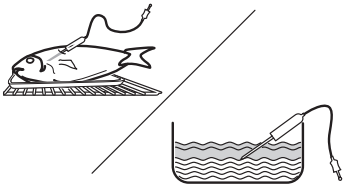
## 5.11 Sonde de cuisson

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)
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

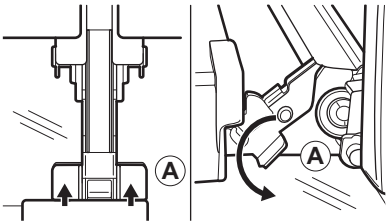
5. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.

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

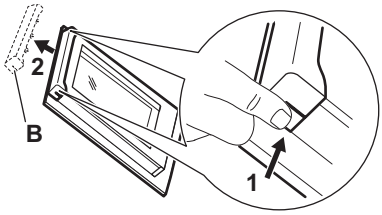
Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

### 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 944032116<br>KOBBS39H 944032117 |
| 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 |
| | KOBBS39H | 35.0 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.




**DEUTSCH**


**1.** SICHERHEITSINFORMATIONEN..... **33**
**2.** SICHERHEITSHINWEISE..... **35**
**3.** GERÄTEBESCHREIBUNG..... **38**
**4.** VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME ..... **38**
**5.** TÄGLICHER GEBRAUCH..... **39**
**6.** HINWEISE UND TIPPS..... **43**
**7.** REINIGUNG UND PFLEGE..... **45**
**8.** FEHLERBEHEBUNG..... **48**
**9.** ENERGIEEFFIZIENZ..... **48**
**10.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG ..... **49**


Änderungen vorbehalten.

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten

physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Ge-

fahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Installation

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

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

### 2.2 Elektrischer Anschluss

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

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen

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

## 2.3 Verwendung

**⚠ WARNUNG!**
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

**⚠ WARNUNG!**
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder

sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.4 Reinigung und Pflege

**⚠ WARNUNG!**
Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

**Garen mit Dampf**

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
  - Öffnen Sie die Tür des Geräts vorsichtig nach dem Garen mit Dampf.

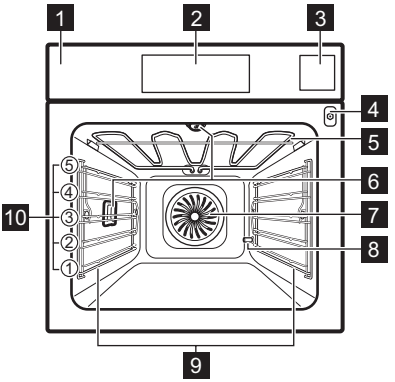
## 2.5 Entsorgung

**⚠ WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Gesamtansicht




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

## 3.2 Bedienfeld

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

## 3.3 Display

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

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

# 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

## 4.1 Erstaufheizen und Reinigung

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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
2. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

4. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie das Zubehör und die Einhängegitter wieder in das Gerät ein.

### 4.2 Uhrzeit

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

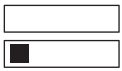
### 4.3 Wasserhärte

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

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

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

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

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

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

### 5.1 Kochfunktionen

#### STANDARDFUNKTIONEN

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

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

#### SONDERFUNKTIONEN

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

**DAMPFFUNKTIONEN**

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

## 5.2 Einstellen der Kochfunktionen

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

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

## 5.3 Kurzzeitwecker

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

**Optionen nach Ablauf**

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

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

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

## 5.4 Steamify - Dampfgarfunktion

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

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

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

## 5.5 Menü

Drücken Sie das um das Menü aufzurufen.

| | |
|---|---|
| Koch-Assistent | Liste der automatischen Programme. |
| Reinigung | Liste der Reinigungsprogramme. |
| Favoriten | Liste der bevorzugten Einstellungen. |

| | | |
|---|---|---|
| Optionen | | Konfigurieren des Geräts. |
| Einstellungen | Setup | Konfigurieren des Geräts. |
| | Service | Zeigt die Version und Konfiguration der Software an. |

### Untermenü für: Reinigung

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

### Untermenü für: Optionen

| | |
|---|---|
| Backofenbeleuchtung | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung. |
| Kindersicherung | Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. |
| Schnellaufheizung | Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Kochfunktionen verfügbar. |
| Erinnerungsfunktion Reinigen | Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion. |
| Digitale Uhrzeitanzeige | Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit. |

### Untermenü für: Einstellungen

#### Setup

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

#### Service

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

## 5.6 Koch-Assistent

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

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

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

## 5.7 Favoriten ☆

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
3. ☰ drücken.

4. Wählen Sie Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
6. Drücken Sie das OK.

↺ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

## 5.8 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

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

## 5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

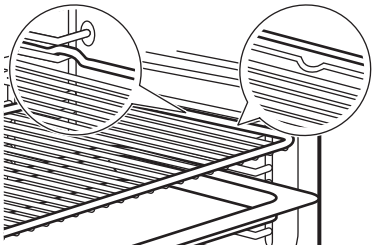
1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. ☰ drücken.
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

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

## 5.10 Zubehör

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

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



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

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

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

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

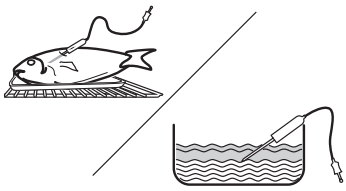
## 5.11 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

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

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



3. Stecken Sie den Kerntemperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Kerntemperatursensors an.
4. - drücken, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
5. • • • - drücken, um die bevorzugte Option einzustellen:
   - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
   - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
6. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt OK, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
7. Drücken Sie das START .
8. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen. Siehe: Einstellungen.
9. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
10. Schalten Sie das Gerät aus.
11. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

# 6. HINWEISE UND TIPPS

## 6.1 Garempfehlungen

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

**In den Tabellen verwendete Symbole:**

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

## 6.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

Backblech oder tiefes Blech verwenden.

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

## 6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Tests für die Funktion: Dampfgaren

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Brokkoli | | | | |
| 0,3 | 3 | 100 | 8 - 9 | **1) 2) 3)** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Max. | 3 | 100 | 10 - 11 | **2) 3) 4)** |
| Erbsen, gefroren | | | | |
| 2 x 1,5 | 2 und 4 | 100 | - | **5) 3) 6)** |

**1)** Verwenden Sie ein 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.
**2)**
**3)** Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.
**4)** Verwenden Sie den perforierten Behälter gemäß IEC 60350-1.
**5)** Verwenden Sie ein 2 x 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.
**6)** Garen, bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

### Weitere Dampfgarrezepte

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

**1)** 40 Min für Kartoffeln; 8 - 10 Min für Lachs; 10 - 12 Min für Brokkoli
**2)** Verwenden Sie eine gelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Kartoffeln und Brokkoli sowie eine ungelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Lachs.
**3)** Platzieren Sie den Lachs auf Ebene 2, Kartoffeln und Brokkoli auf Ebene 4.
**4)** Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten.
**5)** Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombirost
**6)** Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, nicht gelocht.
**7)** Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.
**8)** Kombirost verwenden.
**9)** Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

## 6.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

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

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Toast | | | | |
| | 230 | 1 - 5 | 4 | 2)4)7) |

1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
2) Das leere Gerät aufheizen. Nicht verwenden: Schnellaufheizung.
3) Verwenden Sie die Universalpfanne in der vierten Einschubebene.
4) Kombirost verwenden.
5) Kombirost und Backblech unten verwenden. Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
6) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
7) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

**Zusätzliche Rezepte**

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

1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
2) Backpapier verwenden.
3) Heizen Sie das leere Gerät auf. Nicht verwenden: Schnellaufheizung.

# 7. REINIGUNG UND PFLEGE

## 7.1 Hinweise zur Reinigung

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

## 7.2 Entfernen der Einhängegitter

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

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

## 7.3 Dampfreinigung

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

Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

9. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.
10. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Innere des Backofens trocken ist.

Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

## 7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

## 7.5 Entkalkung

Entkalken Sie das Dampfsystem damit.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank leer ist. Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks..
   **Dauer des ersten Teils:** etwa 100 Min
4. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entkalkung.
5. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
6. Gießen Sie 250 ml Entkalkungsmittel in den Wassertank.
7. Füllen Sie den verbleibenden Teil des Wassertanks mit 700 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
8. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
   **Dauer des zweiten Teils:** etwa 35 Min
9. Füllen Sie den Wassertank mit 950 ml Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
10. Entfernen Sie die Brat- und Fettpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
11. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
12. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen.
13. Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

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

## 7.6 Entkalkungserinnerungen

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

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

## 7.7 Spülen

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

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

**Dauer:** ca. 30 Min

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

Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

## 7.8 Trocknen

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

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

## 7.9 Trocknungserinnerung

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

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

## 7.10 Entleeren des Wassertanks.

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

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

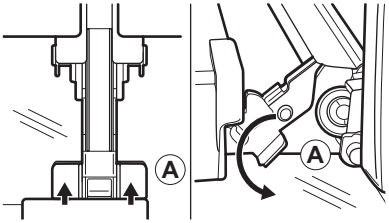
**Dauer:** 6 Min

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

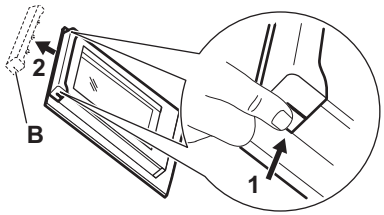
Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

## 7.11 Aus- und Einbauen der Tür

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




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




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

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

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

## 7.12 Austauschen der Lampe

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

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

**Obere Lampe**

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

**Seitenlampe**

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

**6.** Montieren Sie das linke Einhängegitter.

# 8. FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

**Das Gerät erwärmt sich nicht.**

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

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

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

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

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

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

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

# 9. ENERGIEEFFIZIENZ

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

| | |
|---|---|
| Name des Lieferanten | Electrolux |
| Modellbezeichnung | EOB8S39H 944032116<br>KOBBS39H 944032117 |
| Energieeffizienzindex | 61.9 |
| Energieeffizienzklasse | A++ |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 1.09 kWh/ Programm |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus | 0.52 kWh/ Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |

| | | |
|---|---|---|
| Volumen | | 70 l |
| Art des Backofens | | Eingebauter Backofen |
| Masse | EOB8S39H | 36.0 kg |
| | KOBBS39H | 35.0 kg |

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

| | |
|---|---|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | 0,8 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

### 9.3 Optimierungstipps

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

## 10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

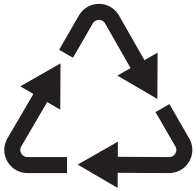
**Ihre Pflichten als Endnutzer**



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

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

**Hinweise zum Recycling**



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

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

**Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland**

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

samtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

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

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

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

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




CE

701144031-A-402026