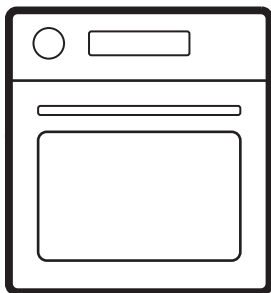




Electrolux



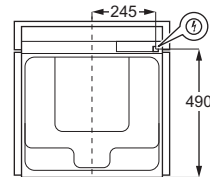
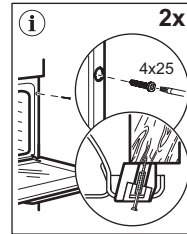
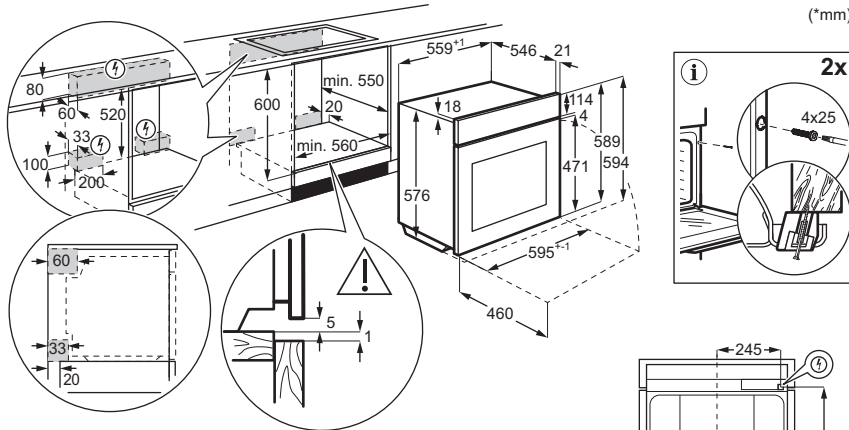
electrolux.com/register



EOB8S39X
EOB8S39Z
KOBBS39X

INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN

(*mm)



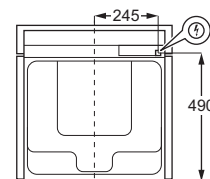
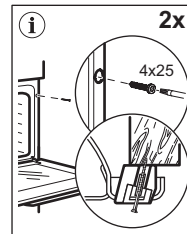
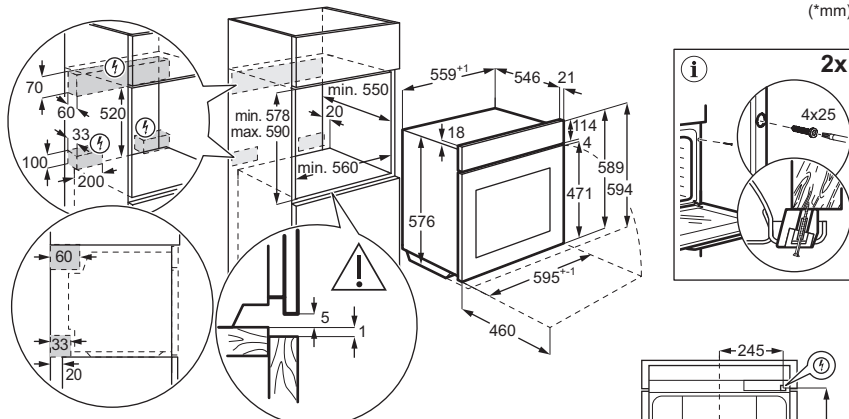
YouTube

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



CATALÀ

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	7
4. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	7
5. ÚS DIARI.....	8

6. CONSELLS I TRUCS.....	12
7. CURA I NETEJA.....	14
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	16
9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	17
10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	18

Subjecte a canvis sense preavís.

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats

greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell.
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigereació.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.

- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'ha de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i evi-
teu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Utilitzeu únicament el sensor d'aliments (sensor de temperatura interna) recomanat per a l'aparell.
- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- Per retirar els suports de la graella, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la graella primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni raspadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'electrodomèstic, assegureu-vos que estigui a nivell i que la porta s'obri sense cap limitació.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refrigerament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb les especificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- L'aparell ha d'estar connectat a la presa de terra. Utilitzeu sempre un endoll a prova de cops instal·lat correctament.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal fer una substitució, l'ha de fer el nostre Centre de Servei Autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.

- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Ús

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Netegeu l'electrodomèstic després de cada ús.
- Aneu amb compte quan obriu la porta de l'aparell mentre està en funcionament, ja que en poden sortir aire calent o vapors inflamables procedents dels ingredients dels aliments.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Mantingueu les espurnes i les flames obertes allunyades de l'aparell quan la porta estigui oberta.
- Feu servir només vidre i pots homologats per a la conservació.

- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espalllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - No poseu estris de forn ni objectes directament a la part inferior de la cavitat.
 - No poseu paper d'alumini directament sobre el fons de la cavitat.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - No deixeu plats ni aliments humits a l'aparell després de cuinar.
 - aneu amb compte quan traieu o instal·leu accessoris.
- La decoloració de l'esmalt o de l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per a pastissos humits, ja que els suc de fruita poden deixar taques permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat darrere d'un panell de moble, no en tanqueu el panell durant l'ús ni fins que l'aparell s'hagi refredat completament per evitar danys per la calor i la humitat.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espalllar l'aparell.

- Apagueu i desendolieu l'aparell abans del manteniment.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui fred per evitar que es trenqui el vidre. Si els panells de vidre de la porta estan danyats, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat per a la seva substitució.
- Aneu amb compte quan traieu la porta de l'aparell, pesa.
- Netegeu i assequeu l'aparell, la seva cavitat i els accessoris després de cada ús per evitar la condensació de vapor, la corrosió i el deteriorament de la superfície.
- Comproveu el producte regularment per detectar signes de deteriorament que el puguin fer no apte per al contacte amb aliments, com ara esquerdes, bombolles, delaminació, contracció, adherència, corrosió o altres canvis visibles en la textura o l'aparença. Seguiu les instruccions de neteja i cura per prevenir-ne el deteriorament.
- Feu servir un drap de microfibra, aigua tèbia i detergents neutres per netejar l'aparell i els accessoris. No feu servir productes abrasius, coixinets, dissolvents, objectes amb vores afilades o metàl·lics.
- Seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs quan feu servir un esprai per a forns.

Coccio al vapor

- El vapor alliberat pot causar cremades:
 - Teniu cura quan obriu la porta de l'aparell si la funció està activada. Podria sortir-ne vapor.
 - Obriu la porta de l'aparell amb cura després de la coccio al vapor.

2.5 Eliminació

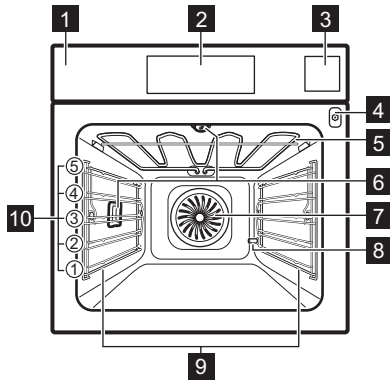
AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i, a continuació, talleu i descarteu el cable elèctric.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Dipòsit d'aigua
- 4 Sòcol del sensor d'aliments
- 5 Element tèrmic
- 6 Llum
- 7 Ventilador
- 8 Sortida del tub de descalcificació
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

3.2 Tauler de control

	Encendido/ON / Apagado/OFF : pitgeu i mantingueu pitjat per engegar o apagar l'aparell.
	Menú : enumera les opcions i configuració de les funcions de l'aparell.

	Favoritos (Predilectes) : llista les configuracions preferides.
	Interruptor del llum : per encendre i apagar el llum.
	Calentamiento rápido (Escalfament ràpid) : per activar/desactivar la funció.

3.3 Pantalla

La pantalla és tàctil i mostra diversos missatges. Quan aparegui una finestra de missatge, premeu la pantalla per continuar.

	Per confirmar la selecció/ajust.
	Per ajustar Temporizador (Temporitzador).
START	Per iniciar la funció.
STOP	Per aturar la funció.
	Per anar un nivell enrere del menú.
	Per desfer la darrera acció.
	Per configurar la temperatura de Sonda tèrmica (Sensor d'aliments).
	Per activar i desactivar les opcions.
	L'electrodomèstic està bloquejat.
	Per cancel·lar l'ajust.

4. ABANS DEL PRIMER ÚS

4.1 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'electrodomèstic buit abans del primer ús. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu l'habitació.

1. Retireu tots els accessoris i els suports laterals.

2. Fixeu cadascuna de les funcions a la temperatura màxima i deixeu que l'aparell funcioni durant les durades especificades: 1 h, 15 min, 15 min. Consulteu Ús diari.
3. Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi.

4. Netegeu l'aparell amb un drap de microfibra, aigua tèbia i detergent suau. Torneu a col·locar els accessoris i els suports de la reixeta a l'aparell.

4.2 Hora (Hora del dia)

- 1. Engegueu l'aparell.
- 2. Toqueu: Hora (Hora del dia).
- 3. Establiu el temps.
- 4. Toqueu OK.

4.3 Dureza del agua (Dureza de l'aigua)

Quan connecteu l'aparell al subministrament elèctric, heu d'establir el grau de duresa de l'aigua. Feu servir la tira de paper de prova o poseu-vos en contacte amb la companyia subministradora de l'aigua per saber-ne la duresa.

- 1. Poseu la tira de prova a l'aigua de l'aixeta durant 1 s. No feu servir aigua corrent.
- 2. Sacsegeu la tira de prova per eliminar l'aigua que pugi haver-hi.
- 3. Espereu 1 min i proveu la duresa de l'aigua amb la taula següent.

4. Ajusteu el nivell de duresa de l'aigua: Menú / Ajustes (Configuració) / Configuración (Configuració) / Dureza del agua (Dureza de l'aigua).

Els colors de la tira de prova continuen canviant. Comproveu la duresa de l'aigua en 1 min després de la prova.

Podeu canviar el nivell de duresa de l'aigua al menú: Ajustes (Configuració) / Configuración (Configuració) / Dureza del agua (Dureza de l'aigua).

Nivell de duresa de l'aigua	Tira de prova
1: tova	
2: moderadament dura	
3: dura	
4: molt dura	

5. ÚS DIARI

5.1 Funcions de cocció

ESTÁNDAR (ESTÀNDAR)

La llista de funcions pot variar depenent de la versió de programari.

	Grill: Torrar i fer a la graella
	Grill Turbo (Graella turbo): Rostir i daurar carn
	Aire caliente (Aire calent): Enformat uniforme, tendresa, deshidratació
	Congelados (Aliments congelats): Patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera
	Cocción convencional (Cocció convencional): Enformat tradicional
	Función Pizza (Funció pizza): Coure pizza
	AirFry Plus: Combina el vapor i la fregida amb aire per obtenir plats cruixents, sucosos i més saludables.
	Calor inferior: Enfornar pastissos

PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)

	Conservar (Mantenir calent): Conservar fruites i verdures
	Desecar alimentos (Deshidratar): Deshidratació de fruita i bolets a talls
	Calientaplatos (Escalfar plata): Preescalfar plats
	Descongelar: Descongelar
	Gratinar: Preparació de gratinats i daurats
	Cocción lenta (Cocció lenta): Rostits tendres
	Mantener caliente (Mantenir calent): Mantenir els aliments calents
	Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació): Enfornar

VAPOR



Steamify: Plats al vapor, guisats, aliments crui-xents, fornejats i rostits



Regenerar con vapor (Regeneració de va-por): Per reescalfar sobres amb vapor (110-130 °C: reescalfament humit; 130-200 °C: reescalfament més cruixent)



Horneado de pan (Cocció de pa): Pa i panets



Leudar masas (Prova la massa): Prova de massa de llevat



Vapor solo (Vapor màxim): Verdures, guarni-cions i peix



Humedad alta (Humitat alta): Natilles, flams, terrines i peix



Humedad baja (Humitat baixa): Carn, aviram, plats al forn i estofats

5.2 Configuració de les funcions de cocció

1. Engegueu l'aparell.
2. Toqueu a la pantalla per seleccionar la funció de cocció i toqueu OK.
3. Toqueu el valor de temperatura de la pantalla per canviar la configuració i toqueu OK.
4. Toqueu START.
5. Per desactivar la funció de cocció toqueu STOP.

El llum es pot desactivar automàticament a temperatures inferiors als 80 °C durant algu-nes funcions de cocció.

5.3 Temporizador (Temporitzador)

1. Toqueu .
2. Establiu el temps.
3. Toqueu ● ● ● si voleu seleccionar Finalizar acción (Acaba l'acció).
4. Toqueu OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

Finalizar acción (Acaba l'acció)



Sonar la alarma (Alarma acústica): per esta-blir un compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.



Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): per establir un compte enrere. Quan s'acaba el temporitza-dor, sona el senyal i la cocció s'atura.



Solo mediante mensaje emergente (Només missatge emergent): quan s'acaba el temps, el missatge apareix a la pantalla.



Inicio retardado (Inici diferit): per ajornar l'i-nici i/o l'acabament de la cocció.



Tiempo de funcionamiento (Temporitza-dor): per veure el temps que fa que l'electro-domèstic està en marxa. El màxim és 23 h 59 min.

Algunes funcions del rellotge poden no estar disponibles amb certes funcions de cocció.

Premeu **+1min** per allargar el temps de coc-ció.

5.4 Steamify - Funció de cocció al vapor

1. Engegueu l'aparell.
2. Toqueu . Establiu la funció de cocció al vapor i toqueu OK.
3. Ajusteu la temperatura i toqueu OK.
4. Obriu el dipòsit d'aigua.
5. Ompliu el calaix d'aigua amb aigua freda fins al nivell màxim (uns 950 ml) i tanqueu-lo.
6. Pitgeu START. Torneu a omplir el dipòsit d'aigua, si cal.
7. Apagueu l'aparell.
8. Buideu el dipòsit d'aigua després de cada cocció al vapor per evitar l'acumulació de restes de calç.

Seleccioneu Menú / Limpieza (Neteja) / Va-ciado del depósito (S'està buidant el dipòsit) i seguiu les instruccions que apareixen a la pantalla.

9. Quan l'aparell estigui fred, eixugueu l'interior del forn amb un drap suau.

5.5 Menú

Toqueu per entrar al menú.

Cocción asistida (Cocció assistida)	Enumera els programes automàtics.
Limpieza (Neteja)	Enumera els programes de neteja.

Favoritos (Predilectes)	Enumera les configuracions preferides.	
Opciones (Opcions)	Per ajustar la configuració de l'aparell.	
Ajustes (Configuració)	Configuración (Configuració)	Per ajustar la configuració de l'aparell.
	Asistencia (Manteniment i reparació)	Mostra la versió del programari i la configuració.

Submenú per a: Limpieza (Neteja)

Desecar (Assecat)	Procediment per assecar la condensació de la cavitat després de cuinar al vapor.	
Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit)	Procés per eliminar l'aigua residual del dipòsit després de fer servir les funcions amb vapor.	
Limpieza vapor (Neteja amb vapor)	Neteja suau.	
Limpeza a vapor Plus (Neteja per vapor plus)	Neteja a fons.	
Descalcificación (Descalcificació)	Netejar dels residus de calç del circuit del generador de vapor.	
Aclarado (Esbandida)	Procés d'esbandir i netejar el circuit del generador de vapor després d'utilitzar sovint les funcions de vapor.	

Submenú per a: Opciones (Opcions)

Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.	
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita que l'aparell s'enguegui accidentalment.	
Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Escarça el temps d'escalfament. Només està disponible per a algunes funcions de cocció.	
Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)	Activa i desactiva el recordatori.	

Opción de hora digital (Estil de rellotge digital)	Canvia el format de la indicació de temps.
--	--

Submenú per a: Ajustes (Configuración Configuración (Configuració))

Idioma	Estableix l'idioma de l'aparell.
Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Ajusta la brillantor de la pantalla.
Tono de teclas (Tons de les tecles)	Activa i desactiva el so de les tecles tàctils. No és possible silenciar els sons per a ①.
Volumen del timbre (Volum del brunzidor)	Ajusta el volum del so de les tecles i senyals.
Dureza del agua (Duresa de l'aigua)	Ajusta la duresa de l'aigua.
Hora (Hora del dia)	Estableix el dia i l'hora actuals.

Asistencia (Manteniment i reparació)

Modo demostración (Mode Demo)	Codi d'activació/desactivació: 2468
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del programari.
Restaurar todos los ajustes (Restaurar tots els paràmetres)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.

5.6 Cocción asistida (Cocció assistida)

La cocció assistida suggereix configuracions per a diferents plats, com ara temperatura, funció de cocció i temps. Podeu canviar la configuració durant la cocció si ho necessiteu.

- Enguegueu l'aparell.
- Toqueu  i selecciona  Cocció assistida (Cocció assistida).

3. Trieu un tipus d'aliment i un plat i seguïu els passos a la pantalla. Per a alguns dels plats també podeu cuinar amb Sonda tèrmica (Sensor d'aliments). Per a alguns dels plats també pots cuinar amb Peso automàtic (Pes automàtic).
4. Poseu el menjar dins l'aparell i toqueu START.

Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.

5.7 Favoritos (Predilectes) ☆

Podeu desar fins a 3 dels vostres ajustos favorits, com ara la funció de cocció i el temps de cocció.

1. Engegueu l'aparell.
2. Trieu l'ajust preferit.
3. Pitgeu .
4. Seleccioneu: Favoritos (Predilectes)/ Desar ajustes actuales.
5. Toqueu + per afegir l'ajust a la llista de: Favoritos (Predilectes).
6. Toqueu OK.

: toqueu-lo per cancel·lar l'ajust.

: toqueu-lo per cancel·lar l'ajust.

5.8 Funció de bloqueig

Aquesta funció evita un canvi accidental de la funció de l'aparell.

1. Engegueu l'aparell.
2. Configureu una funció de cocció.
3. ☆,  - pitgeu al mateix temps i manteniu pitjat per activar i desactivar la funció.

5.9 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que l'aparell s'enguegui accidentalment.

1. Engegueu l'aparell.
2. Pitgeu .
3. Seleccioneu Opciones (Opcions) / Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).
4. Premeu les lletres de codi en ordre alfabètic.
5. Apagueu l'aparell.

Accediu a: Temporizador (Temporitzador) i el llum estarà disponible. Per habilitar l'ús de l'aparell, premeu les lletres de codi en ordre

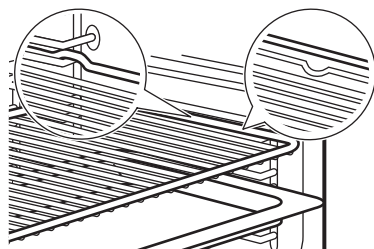
alfabètic. Repetiu els passos anteriors per desactivar aquesta funció.

5.10 Accessoris



Accessoris disponibles segons el model. Escanegeu el codi QR per saber com utilitzar els accessoris subministrats amb l'aparell. Podeu comprar accessoris addicionals per separat. Per obtenir més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

Inseriu l'accessori (reixeta metàl·lica / safata) entre les barres guia del suport. Assegureu-vos que la reixeta toqui la part posterior de l'interior del forn. Una petita entalladura a la part superior augmenta la seguretat i evita que es tombi. El rivet que envolta la reixeta impedeix que els recipients llisquin del presstatge.



Si la safata té pendent, poseu-la que quedi mirant cap a la part posterior de l'interior del forn.

Si la graella té un esglaó, poseu-la cap a la part davantera de l'interior del forn.

Si hi ha alguna inscripció a l'accessori, assegureu-vos que quedi davant vostre.

Si feu servir una safata amb forats, poseu la safata / paella a sota per recollir el líquid de degoteig.

5.11 Sonda tèrmica (Sensor d'aliments)

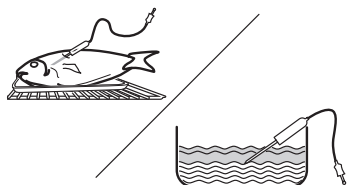
Mesura la temperatura interna dels aliments.

Hi ha dues temperatures per configurar:

- °C - temperatura del forn. Ha de ser almenys 25°C més alta que la temperatura de la sonda d'aliments.
- : temperatura de la sonda d'aliments.

1. Configureu una funció de cocció i la temperatura del forn.

- Introduïu la punta del sensor d'aliments al mig de la carn o el peix (si pot ser, a la part més gruixuda). Per a cassoles, poseu la punta de la sonda d'aliments exactament al centre, estabilitzada en un ingredient sòlid. Assegureu-vos que la punta no toqui la part inferior del recipient de forn.



- Endolleu la sonda d'aliments al terminal que hi ha dins l'electrodomèstic. Consulteu Descripció del producte. La pantalla indica la temperatura actual de la sonda tèrmica.
- : toqueu-lo per ajustar la temperatura interna del sensor.

- ● ● : toqueu-lo per ajustar l'opció preferida:
 - Sonar la alarma (Alarma acústica): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar (Alarma acústica i aturar la cocció): quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal acústic i la cocció s'atura.
- Selecioneu l'opció i toqueu repetidament OK per anar a la pantalla principal.
- Toqueu START.
- Quan el forn arriba a la temperatura fixada, sona un senyal. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal acústic. Consulteu: Ajustes (Configuració).
- Comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de cocció, si cal.
- Apagueu l'aparell.
- Extraieu la sonda d'aliments del terminal i traieu el plat de l'electrodomèstic.

6. CONSELLS I TRUCS

6.1 Recomanacions de cocció

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir. Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció de cocció
°C	Temperatura
	Pes (kg)
	Nivell
	Temps de cocció (min)
	Informació addicional

6.2 Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació)

Per a millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.

Feu servir una safata de forn o safata de degoteig

	°C		
Rotlles dolços, 16 peces	180	2	25 - 35
Braç de gitano	180	2	15 - 25
Peix sencer, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Galetes, 16 peces	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 peces	160	2	25 - 35
Muffins, 12 peces	180	2	20 - 30
Pasta salada, 20 peces	180	2	20 - 30
Galetes de pasta trencada, 20 peces	140	2	15 - 25
Pastissos, 8 peces	180	2	15 - 25

6.3 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb EN 60350-1, IEC 60350-1.

Proves de la funció: Vapor solo (Vapor màxim)

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
màx.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Pèsols, congelats				
2 x 1,5	2 i 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Fes servir un joc de vapor Gastronorm de 2/3, perforat.
2)
3) Poseu la safata de forn al primer nivell de prestatge, amb el pendent cap a la part posterior de l'interior del forn.
4) Feu servir un contenidor perforat d'acord amb IEC 60350-1.
5) Fes servir 2 jocs de vapor Gastronorm de 2/3, perforats.
6) Fins que la temperatura del punt més fred sigui de 85 °C.

Receptes al vapor addicionals

		°C		
Plat combinat al vapor (2 racions)				
	1 i 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Púding de caramel (6 porcions)				
	2	90	35 - 45	5)
Crema				
	2	85	35 - 45	6)
Pa blanc				
	2	180	40 - 50	7)
Pollastre				

		°C		
	2	200	60 - 70	8) 9)

- 1) 40 min per a patates; 8 - 10 min per a salmó; 10 - 12 min per a bròquil
2) Fes servir un joc de vapor Gastronorm de 1/2 (perforat) per a patates i bròquil, i un joc de vapor de 1/2 Gastronorm (no perforada) per al salmó.
3) Poseu el salmó al nivell 2, les patates i el bròquil al nivell 4.
4) Poseu els ingredients al forn l'un després de l'altre en el moment indicat perquè tots els aliments es cuinïn alhora. Podeu cuinar dues porcions alhora.
5) Plats rodons de porcellana sobre la graella.
6) Feu servir un joc de vapor Gastronorm de 1/2, no perforat.
7) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.
8) Feu servir Graella.
9) Poseu la safata de forn al primer nivell de prestatge per recollir el greix que pugui gotejar.

6.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Pastissos petits, 20 per safata				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 i 4	1)2)3)
Biscuit sense greix				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 i 3	2)5)
Pastís de poma				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

	°C			
Torrades				

	230	1 - 5	4	2)4)7)
--	-----	-------	---	--------

- 1) Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.
- 2) Preescalfeu l'aparell buit. No utilitzeu: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).
- 3) Feu servir una cassola universal a la quarta posició del prestatge.
- 4) Ús Graella.
- 5) Feu servir la graella i la safata de forn a sota. Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.
- 6) 2 motlles en diagonal (Ø 20 cm). El de la dreta hauria d'anar més al davant que el de l'esquerra.
- 7) Segons: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Receptes addicionals

		°C		
Merenga				

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

- 1) Poseu la safata de forn amb pendent cap a la porta.
- 2) Feu servir paper d'enfornar.
- 3) Preescalfeu l'aparell buit. No feu servir: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).

7. CURA I NETEJA

7.1 Notes sobre la neteja

- Feu servir una solució de neteja per a superfícies de metall.
- Feu servir un netejador de forns especial per a taques difícils.
- Feu servir el descalcificador líquid recomanat pel fabricant per eliminar els residus de calç.
- No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts.
- No renteu els accessoris al rentavaixelles.

7.2 Extracció dels suports laterals

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.
3. Traieu l'extrem davanter del suport de la reixeta de la paret lateral.
4. Traieu els suports de la captura posterior.
5. Torneu a posar els suports dels prestatges a la posició inicial. Repetiu els passos en sentit invers.

Si l'aparell ve amb guies telescòpiques, els seus elements de retenció han de mirar cap endavant.

7.3 Limpieza vapor (Neteja amb vapor)

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals extraïbles.

3. Netegeu la part inferior de l'interior i el vidre interior de la porta amb un drap suau, aigua tèbia i un detergent suau.
4. Ompliu el dipòsit d'aigua al màxim fins que soni el senyal o la pantalla indiqui el missatge.
5. Seleccioneu: Menú/Limpieza (Neteja).
 - Neteja amb vapor - neteja lleugera. Durada: 30 min
 - Limpeza a vapor Plus (Neteja per vapor plus) - neteja normal. Polvoritzeu la cavitat amb un detergent. Durada: 75 min

6. Pitgeu START . Seguiu les instruccions de la pantalla.

Quan acaba el procés de neteja, sona un senyal.

7. Premeu qualsevol símbol per apagar el senyal acústic.
8. Apagueu l'aparell.
9. Quan l'aparell estigui fred, eixugueu la cavitat amb un drap suau.
10. Deixeu la porta del forn oberta i espereu fins que l'interior del forn estigui sec.

El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

7.4 Aviso De Limpieza (Recordatori de neteja)

Quan aparegui el recordatori, es recomana netejar l'aparell.

Feu servir la funció: Limpeza a vapor Plus (Neteja per vapor plus).

7.5 Descalcificació (Descalcificació)

Utilitzeu-los per descalcificar el sistema de vapor.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Assegureu-vos que el dipòsit d'aigua estigui buit. Vegeu Cura i neteja, Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit).
Durada de la primera part: uns 100 min
4. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Descalcificación (Descalcificació).
5. Poseu la safata per a grill o per a rostir a la posició més baixa.
6. Poseu 250 ml de descalcificador al dipòsit d'aigua.
7. Ompliu la part restant del dipòsit amb 700 ml d'aigua fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
8. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla. Comença la primera part de la descalcificació.
Durada de la segona part: uns 35 min
9. Poseu 950 ml d'aigua al dipòsit fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
10. Quan acabi la funció, traieu la safata per a grill o per a rostir.
11. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
12. Netegeu l'interior del forn amb un drap suau.
13. Deixeu la porta del forn oberta i espereu fins que la cavitat s'assequi.

Si queda algun residu de calç a l'aparell després de la descalcificació, a la pantalla se us demanarà que repetiu el procediment.

7.6 Recordatori de desdesament

L'aparell genera dos avisadors de descalcificació. No es pot desactivar l'avisador de descalcificació.

- Avisador flux: recomana descalcificar l'aparell.
- Avisador fort: obliga a descalcificar l'aparell. Si no descalcifiqueu l'aparell quan l'avisador fort està activat, les funcions de vapor es desactiven.

7.7 Aclarado (Esbandida)

Utilitzeu-lo per netejar el sistema de vapor si feu servir sovint aquesta funció.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Poseu la paella fonda a la primera posició.
4. Ompliu el dipòsit d'aigua al màxim fins que soni el senyal o la pantalla mostri el missatge.
5. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Aclarado (Esbandida).

Durada: aproximadament 30 min

6. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla.
7. Quan acabi la funció, traieu la paella fonda.

El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

7.8 Desecar (Assecat)

Feu-lo servir després de cuinar amb alguna funció d'escalfament de vapor o després de netejar la cavitat amb vapor per assecar.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Desecar (Assecat).
4. Seguiu les instruccions de la pantalla.

7.9 Recordatori d'assecatge

Després de cuinar amb alguna funció d'escalfament de vapor, la pantalla indica que cal assecar l'aparell.

Premeu SÍ per eixugar l'aparell.

7.10 Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit)

Feu-lo servir després de cuinar amb la funció d'escalfament amb vapor per eliminar l'aigua residual del dipòsit.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Extraieu-ne tots els aliments.
3. Poseu la paella fonda a la primera posició.
4. Seleccioneu: Menú / Limpieza (Neteja) / Vaciado del depósito (S'està buidant el dipòsit).

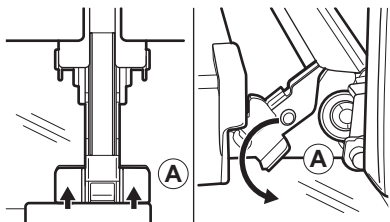
Durada: 6 min

5. Activeu la funció i seguiu les instruccions de la pantalla.
6. Quan acabi la funció, traieu la paella fonda.

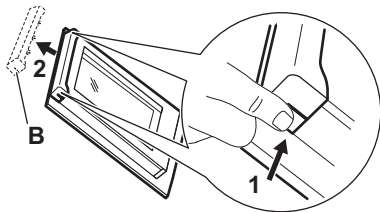
El llum està apagat mentre la funció estigui activa.

7.11 Treure i instal·lar la porta

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Obriu la porta completament.
3. Colleu les palanques de fixació **A** a les dues frontisses de la porta.



4. Tanqueu la porta parcialment fins que s'aturi i, a continuació, aixequeu-la de les frontisses. Aneu amb compte, la porta és pesada.
5. Poseu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.
6. Agafeu l'embellidor **B** situat a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu-lo cap endins per alliberar la junta del clip.



7. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.

8. Aixiqueu cada panell de vidre per la seva vora superior i traieu-lo de la guia. Tracteu el vidre amb cura, especialment al voltant de les vores del plafó davanter. El vidre podria trencar-se.

9. Netegeu el panell de vidre amb aigua i sabó. Assequeu el plafó de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

Després de la neteja, feu els passos anteriors en l'ordre oposat.

Assegureu-vos que els plafons de vidre estiguin instal·lats en la posició correcta, o la superfície de la porta es podria sobreescalfar.

7.12 Substitució de la bombeta

Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i espereu fins que estigui fred.

Substituiu el llum per un d'adequat resistent a temperatures de 300 °C.

Llum superior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
2. Retireu l'anella metàl·lica i netegeu la coberta de vidre.
3. Substitució de la bombeta.
4. Fixeu l'anella metàl·lica a la coberta de vidre i instal·leu-la.

Llum lateral

1. Traieu el suport de la reixeta esquerra per accedir al llum.
2. Utilitzeu un tornavís Torx 20 per retirar la coberta.
3. Netegeu la coberta de vidre.
4. Substituiu la bombeta.
5. Col·loqueu el marc de metall i el segell. Colleu els cargols.
6. Instal·leu el suport de la reixeta esquerra.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Els detalls del servei es troben a la placa de característiques, situada al marc frontal. La podreu veure si obriu la porta. No traieu la placa de característiques.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu l'interruptor de casa vostra per reiniciar l'electrodomèstic. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

No podeu activar ni fer funcionar l'aparell.
- L'aparell no està connectat a la xarxa elèctrica o està connectat incorrectament.

L'aparell no s'escalfa.

- El rellotge no està ajustat.
- Bloqueig està activat.
- La desconexió automàtica està activada.
- Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.
- El mode de demostració està activat: codi de desactivació: 2468.

El llum no funciona. S'ha fos la bombeta. Substituïu la bombeta.

❶ La neteja sempre s'atura si es talla el subministrament elèctric. Repetiu la neteja si es para per un tall de corrent elèctric.

F102: la porta no està completament tancada o el pany està fet malbé. Tanqueu la porta. Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

F111: la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) no està correctament inserida al terminal. En-dol-leu correctament la Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) al terminal.

F240, F439: els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé. Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.

F908: el sistema de l'electrodomèstic no pot connectar-se amb el tauler de control. Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

9.1 Fitxa informativa del producte i informació del producte segons el Reglament (UE) núm. 65/2014 i el Reglament (UE) núm. 66/2014

Nom del proveïdor	Electrolux	
Identificació de model	EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072	
Índex d'eficiència energètica	61.9	
Classe d'eficiència energètica	A++	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	1.09 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.52 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	70 l	
Tipus de forn	Forn integrat	
Massa	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

Aparell provat d'acord amb: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisits d'informació d'acord amb núm. 2023/826 (UE)

Consum energètic en mode d'espera	0,8 W
-----------------------------------	-------

Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min
--	--------

Aparell provat d'acord amb: EN 50564.

9.3 Consells d'optimització

- Mantingueu la porta tancada durant la cocció i eviteu obrir-la sovint.
- Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.
- Feu servir estris metàl·lics o foscos i no reflectants.
- Eviteu el preescalfament llevat que sigui necessari.
- Minimitzeu les pauses entre coure diversos plats.
- Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador (només en alguns models).
- Feu servir la calor residual per mantenir el menjar calent. Reduïu la temperatura de l'electrodomèstic a mínim 3 - 10min abans d'acabar la cocció.
- Apagueu el llum durant la cocció si no és necessari.
- Horneado húmedo + ventilador (Cocció amb ventilació) (només alguns models). Aquesta funció es feia servir per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1. La porta del forn ha d'estar tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el

forn funcioni en condicions òptimes. Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament. En alguns models això dura 30 s.

- Apagament automàtica: per motius de seguretat, si la funció de cocció és activa i no s'han canviat els paràmetres, l'aparell s'apaga automàticament després d'una estona. Per activar una funció de cocció

més temps, configureu el temps de cocció. L'apagament automàtic no s'aplica quan el llum està encès o amb la funció:



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

10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i elec-

trònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

PORTUGUÊS

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	18
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	20
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	22
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	23
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	24

6. SUGESTÕES E DICAS.....	27
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	29
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	32
9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	32
10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	33

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma

segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.
- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam

quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.

- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.

- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, certifique-se de que está nivelado e que a porta abre sem qualquer restrição.

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da corrente elétrica.
- O aparelho tem estar ligado à terra. Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo,

especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.

- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não modifique este aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue o aparelho depois de cada utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, pois pode ser libertado ar quente e vapores inflamáveis provenientes dos ingredientes alimentares.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha faíscas e chamas abertas longe do aparelho quando a porta estiver aberta.
- Utilize apenas vidros e frascos aprovados para conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou objetos diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque folha de alumínio diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não deixe pratos e alimentos húmidos no aparelho após a cozedura.
 - tenha cuidado ao remover ou instalar acessórios.
- A descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma forma funda para bolos húmidos, pois os sumos de fruta podem causar manchas permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho estiver instalado atrás de um painel de mobiliário, não feche o painel durante a utilização ou até que o aparelho esteja totalmente arrefecido, para evitar danos causados pelo calor e pela humidade.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Desligue e desconecte o aparelho antes da manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está frio para evitar que o vidro se parta. Se os painéis de vidro da porta estiverem danificados, contacte o centro de assistência técnica autorizado para fins de substituição.
- Tenha cuidado ao remover a porta do aparelho, pois a porta é pesada.
- Limpe e seque o aparelho, a sua cavidade e os acessórios após cada utilização para evitar a condensação de vapor, corrosão e deterioração da superfície.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.
- Utilize um pano de microfibra, água morna e detergentes neutros para limpar o aparelho e os acessórios. Não utilize

produtos abrasivos, esfregões, solventes, objetos pontiagudos ou metálicos.

- Siga as instruções de segurança na embalagem ao usar um spray para forno.

Cozedura a vapor

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode libertar vapor.
 - Abra a porta do aparelho com cuidado após a cozedura a vapor.

2.5 Eliminação

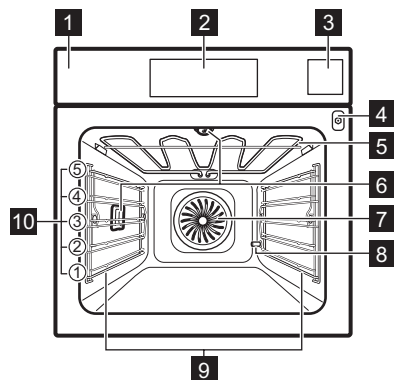
⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Reservatório de água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação

- 9 Apoio para prateleira, amovível

- 10 Nível das prateleiras

3.2 Painel de comandos

ⓘ	On / Off - prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
≡	Menu - apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.
☆	Favoritos - apresenta uma lista das definições favoritas.
💡	Interruptor da lâmpada - para acender e apagar a lâmpada.
⏩	Aquecimento Rápido - para ativar e desativar a função.

3.3 Visor

O visor é tátil e apresenta várias mensagens. Quando aparecer uma janela de mensagem, prima o visor para continuar.

	Para confirmar a seleção/definições.
	Para definir Temporizador.
START	Para iniciar a função.
STOP	Para interromper a função.
	Para voltar um nível no menu.

	Para desfazer a última ação.
	Para definir a temperatura do Sonda térmica.
	Para ativar e desativar as opções.
	O aparelho está bloqueado.
	Para cancelar as definições.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile bem a divisão.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras.
2. Regule cada função para a temperatura máxima e deixe o aparelho funcionar durante as durações especificadas:  1 h,  15 min,  15 min. Consulte a secção Utilização diária.
3. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
4. Limpe com um pano de microfibra, água morna e detergente suave. Recoloque os acessórios e os apoios para prateleiras no aparelho.

4.2 Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima OK.

4.3 Dureza da água

Quando ligar o aparelho à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água. Utilize o papel de teste ou contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

1. Coloque o papel de teste na água da torneira durante cerca de 1 seg. Não use água corrente.
2. Agite o papel de teste para remover a água restante.
3. Após 1 min, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.
4. Selecione o nível de dureza da água Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.

As cores do papel de teste continuam a mudar. Verifique a dureza da água no prazo de 1 min após o teste.

Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.

Níveis de dureza da água	Papel de teste
1 - macia	
2 - moderadamente dura	
3 - dura	
4 - muito dura	

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

5.1 Funções de cozedura

NORMAL

A lista de funções pode variar dependendo da versão do software.



Grelhador: Tostar, grelhar



Grelhador ventilado: Assar carne, alourar



Ventilado + Resistência Circ: Assado uniforme, tenro, seco



Congelados: Batatas fritas, batatas em fatias, rolos de primavera



Calor superior/inferior: Cozedura tradicional



Função Pizza: Fazer pizza



AirFry Plus: Combina vapor e airfry para refeições estaladiças, suculentas e saudáveis.



Aquecimento inferior: Cozer bolos

ESPECIAIS



Conservar: Conservar legumes e frutas



Secar: Secar frutos fatiados, cogumelos



Aquecer pratos: Placas de pré-aquecimento



Descongela: Descongelamento



Gratinado: Fazer gratinados, alourar



Aquecimento a Baixa temp.: Preparar carne assada tenra



Função manter quente: Manter os alimentos quentes



Ventilado com Resistência: Cozer no forno

VAPOR



Steamify: Vapor, estufar, efeito estaladiço suave, cozer, assar



Regenerar: Reaquecer as sobras com vapor (110-130 °C - reaquecimento húmido, 130-200 °C - reaquecimento mais crocante)



Pão: Pão, pastéis



Massa de pão: Descongelar massa levedada



Aquecimento a vapor: Legumes, guarnições, peixe



Humidade elevada: Cremes, flans, terrinas, peixe



Humidade pouca: Carne, aves, pratos de forno, caçarolas

5.2 Definição das funções de cozedura

1. Ligue o aparelho.
2. Prima no visor para selecionar a função de cozedura e prima OK.
3. Prima o valor da temperatura no visor para alterar a configuração e prima OK.
4. Prima START.
5. Para desativar a função de cozedura, prima STOP.

Algumas funções de cozedura podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80°C.

5.3 Temporizador

1. Prima
2. Acertar as horas.
3. Prima ● ● ● se pretender selecionar o Finalizar Ação.
4. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Finalizar Ação



Alarme sonoro - define uma contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.



STOP

Alarme sonoro e fim de cozedura - define uma contagem decrescente. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e a cozedura para.



Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor.



Início programado - para adiar o início e/ou fim do cozinhado.



Temporizador crescente - para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min.

Algumas funções do relógio podem não estar disponíveis com certas funções de cozedura.

Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

5.4 Steamify - Função de cozedura a vapor

1. Ligue o aparelho.
2. Prima . Selecione a função de cozedura a vapor e prima **OK**.
3. Defina a temperatura e prima **OK**.
4. Abra o reservatório de água.
5. Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml) e feche-a.
6. Prima **START**. Reabasteça o reservatório de água, se necessário.
7. Desligue o aparelho.
8. Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor.

Selecione: Menu / Limpeza / Esvaziam. do depósito e siga as instruções apresentadas no visor.

9. Quando o aparelho estiver frio, seque o interior do forno com um pano macio.

5.5 Menu

Prima  para entrar no menu.

Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Limpeza

Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Esvaziam. do depósito	Procedimento para remover a água residual do depósito de água depois de usar as funções de vapor.
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxaguamento	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor depois de utilização frequente das funções de vapor.

Submenu para: Opções

Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de cozedura.
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

Submenu para: Definições

Configuração

Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para ①.
Volume do Alarma	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Dureza da água	Define a dureza da água.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

Assistência Técnica

Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informações sobre a versão do software.
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.

5.6 Cozedura assistida

A cozedura assistida sugere configurações para diferentes pratos, tais como a temperatura, a função e o tempo de cozedura. Pode alterar as configurações durante a cozedura, se necessário.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima  e selecione  Cozedura assistida.
3. Escolha um tipo de alimento e um prato e siga as etapas no ecrã. Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica. Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima **START**.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

5.7 Favoritos

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de cozedura e tempo de cozedura.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a definição preferida.
3. Prima .
4. Selecione: Favoritos / Guardar as definições atuais.
5. Prima **+** para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
6. Prima **OK**.

Prima  para repor a definição.

Prima  para cancelar a definição.

5.8 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração accidental da função do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Defina uma função de cozedura.

3.   - prima em simultâneo e mantenha premido para ativar e desativar a função.

5.9 Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação accidental do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Selecione Opções / Bloqueio para crianças.
4. Prima as letras do código por ordem alfabética.
5. Desligue o aparelho.

Acesso a: Temporizador e a lâmpada está disponível. Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética. Para desativar esta função, repita os passos acima.

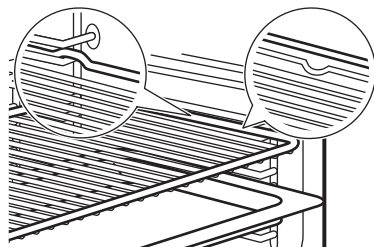
5.10 Acessórios



Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente.

Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

Insira o acessório (prateleira em grelha / tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a prateleira toca na parte de trás do interior do forno. Um pequeno entalhe na parte superior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.



Se o tabuleiro tiver uma inclinação, posicione-o na direção da parte posterior do interior do forno.

Se a prateleira em grelha tiver um degrau, posicione-a na direção da frente do interior do forno.

Se existir uma inscrição no acessório, certifique-se de que está virada para si.

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/recipiente por baixo para recolher líquidos gotejantes.

5.11 Sonda térmica

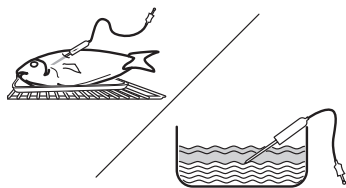
Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura do forno. Deve ser, pelo menos, 25°C superior à temperatura da sonda térmica.

-  - a temperatura da sonda térmica.

1. Defina uma função de cozedura e a temperatura do forno.
2. Introduza a extremidade da sonda térmica no centro da parte mais grossa da carne ou do peixe. Para caçarolas, coloque a extremidade da sonda térmica exatamente no centro, estabilizada num ingrediente sólido. Certifique-se de que a extremidade não toca no fundo da assadeira.



3. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte a secção Descrição do produto. O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.
4. Prima  para regular a temperatura de núcleo da sonda.
5. Prima  para regular a opção preferida:
 - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
 - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
6. Selecione a opção e prima repetidamente OK para aceder ao ecrã principal.
7. Prima START.
8. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Premir em qualquer símbolo para desligar o sinal. Consulte: Definições.
9. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
10. Desligue o aparelho.
11. Remova a ficha da sonda térmica da tomada e retire o prato do aparelho.

6. SUGESTÕES E DICAS

6.1 Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento



Função de cozedura



Temperatura



Peso (kg)



Nível da grelha



Tempo de cozedura (min)



Informações adicionais

6.2 Ventilado com Resistência

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo. Utilize um tabuleiro para assar ou um tabuleiro para recolha de gordura.

	°C		
Pastéis doces, 16 unidades	180	2	25 - 35
Torta suíça	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	180	2	15 - 25

6.3 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

Testes para a função: Aquecimento a vapor

		°C		
Brócolos				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
máx.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Ervilhas, congeladas				
2 x 1,5	2 e 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Utilize 2/3 do conjunto de vapor Gastronorm, perfurado.
- 2)
- 3) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha, com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 4) Utilize um recipiente perfurado de acordo com a norma IEC 60350-1.
- 5) Use 2 conjuntos de vapor Gastronorm 2/3, perfurados.
- 6) Cozinhe até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85 °C.

Receitas a vapor adicionais

		°C		
Prato combinado cozido a vapor (2 porções)				
Símbolo 	1 e 4	100	40 1)	2) 3) 4)
Pudim de caramelo (6 porções)				
	2	90	35 - 45	5)
Prato de ovos no forno				
Símbolo 	2	85	35 - 45	6)
Pão branco				
Símbolo 	2	180	40 - 50	7)
Frango				
	2	200	60 - 70	8) 9)

1) 40 min para batatas; 8 - 10 min para salmão; 10 - 12 min para brócolos

2) Utilize uma panela de vapor Gastronorm 1/2 (perfurada) para batatas e brócolos e uma panela de vapor Gastronorm 1/2 (não perfurada) para salmão.

3) Coloque o salmão no nível 2, as batatas e os brócolos no nível 4.

4) Coloque os ingredientes no forno um após o outro no momento adequado, para que todos os componentes sejam cozinhados ao mesmo tempo. Pode preparar duas porções ao mesmo tempo.

5) Pratos redondos de porcelana na prateleira em grelha.

6) Utilize 1/2 do conjunto de vapor Gastronorm, não perfurado.

7) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

8) Utilize Prateleira em grelha.

9) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha para recolher gordura.

	°C			
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)

6.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
	150	30 - 40	2 e 4	1)2)3)
Pão-de-ló sem gordura				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 e 3	2)5)
Tarte de maçã				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Tosta				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 2) Pré-aqueça o aparelho vazio. Não utilize: Aquecimento Rápido.
- 3) Utilize o recipiente universal na quarta posição da prateleira.
- 4) Utilize Prateleira em grelha.
- 5) Utilize a prateleira em grelha e o tabuleiro para assar abaixo. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 6) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.
- 7) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Receitas adicionais

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

- 1) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
- 2) Utilize papel vegetal.
- 3) Pré-aqueça o aparelho vazio. Não utilize: Aquecimento Rápido.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Notas sobre a limpeza

- Utilize uma solução de limpeza para superfícies metálicas.
- Utilize um produto de limpeza especial para fornos para eliminar manchas difíceis.
- Use o descalcificante líquido recomendado pelo fabricante para remover resíduos de calcário.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.
- Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

7.2 Remover os apoios para prateleiras

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
4. Retire os apoios da patilha traseira.
5. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

7.3 Limpeza a vapor

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
3. Limpe o fundo do interior do forno e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.
4. Encha o depósito de água até ao nível máximo até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
5. Selecione: Menu / Limpeza.
 - Limpeza a vapor - limpeza ligeira. Duração: 30 min
 - Limpeza a vapor Plus - limpeza normal. Pulverize a cavidade com um detergente. Duração: 75 min
6. Prima START. Siga as instruções apresentadas no visor.

O sinal soa quando a limpeza termina.

7. Premir qualquer símbolo para desligar o sinal.
8. Desligue o aparelho.
9. Quando o aparelho arrefecer, limpe a cavidade com um pano macio.
10. Deixe a porta do forno aberta até o interior do forno estar seco.

Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

7.4 Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

7.5 Descalcificação

Utilize-o para descalcificar o sistema de vapor.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Certifique-se de que o depósito de água está vazio. Consulte Manutenção e limpeza, Esvaziam. do depósito.
Duração da primeira parte: cerca de 100 min
4. Selecione: Menu / Limpeza / Descalcificação.

5. Coloque o tabuleiro para grelhar no primeiro nível de prateleira.
6. Deite 250 ml de agente de descalcificação no depósito de água.
7. Encha a parte restante do depósito de água com 700 ml de água até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
8. Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.
Duração da segunda parte: cerca de 35 min
9. Encha o depósito de água com 950 ml de água até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
10. Quando a função terminar, retire o tabuleiro para grelhar.
11. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
12. Limpe o interior do forno com um pano macio.
13. Deixar a porta do forno aberta até a cavidade estar seca.

Se alguns resíduos de calcário permanecerem no aparelho após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.

7.6 Lembrete de descalcificação

O aparelho fornece dois lembretes para a descalcificação. O lembrete de descalcificação não pode ser desativado.

- Lembrete suave - recomenda que descalcifique o aparelho.
- Lembrete duro - obriga-o a descalcificar o aparelho. Se não descalcificar o aparelho quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

7.7 Enxaguamento

Utilize-o para limpar o sistema de vapor após a utilização frequente das funções de vapor.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Colocar a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
4. Encha o depósito de água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar uma mensagem.
5. Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento.

Duração: cerca de 30 min

6. Ligue a função e siga as instruções no visor.
7. Quando a função terminar, retirar a assadeira profunda.

Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

7.8 Secagem

Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Selecione:
4. Siga as instruções apresentadas no visor.

7.9 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o aparelho.

Prima SIM para secar o aparelho.

7.10 Esvaziam. do depósito

Utilize depois de cozinhar com a função de aquecimento a vapor para retirar a água residual do depósito de água.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Colocar a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
4. Selecione: Menu / Limpeza / Esvaziam. do depósito.

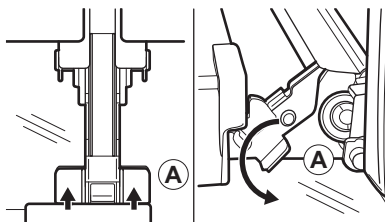
Duração: 6 min

5. Ligue a função e siga as instruções no visor.
6. Quando a função terminar, retirar a assadeira profunda.

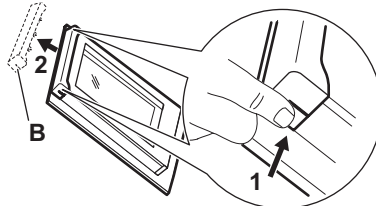
Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

7.11 Remoção e instalação da porta

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Abrir a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.



4. Feche a porta parcialmente até que ela pare e, em seguida, levante-a para fora das dobradiças. Tenha cuidado, a porta é pesada.
5. Coloque a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
6. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



7. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
8. Levante cada painel de vidro pela sua extremidade superior e remova-o da guia. A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.
9. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro na posição correta, para que a superfície da porta não aqueça demais.

7.12 Substituir a lâmpada

Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde até que arrefeça.

Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Lâmpada superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.

2. Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.
3. Substitua a lâmpada.
4. Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.

Lâmpada lateral

1. Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.

2. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
3. Limpe a cobertura de vidro.
4. Substitua a lâmpada.
5. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
6. Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Os detalhes do serviço estão na placa de características, localizada na estrutura frontal. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja indicado abaixo, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Não consegue ativar ou utilizar o aparelho. - O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O aparelho não aquece.

- O relógio não está acertado.
- Bloquear está ativada.
- A desativação automática está ativada.
- Bloqueio para crianças está ativada.

- Demo Mode ativado - código de desativação: 2468.

A lâmpada não está a funcionar. - A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada.

i Os cortes de energia param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido. Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.

F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada. Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.

F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente. Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.

F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos. Ativar e desativar o aparelho.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Índice de Eficiência Energética	61.9
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo

Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	70 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	EOB8S39X 36.0 kg EOB8S39Z 36.0 kg KOBBS39X 36.0 kg

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564.

9.3 Dicas de otimização

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura e evite abri-la com frequência.
- Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.
- Utilize recipientes de metal ou escuros e não refletores .
- Ignore o pré-aquecimento, a menos que seja necessário.
- Minimize as pausas entre a cozedura de vários pratos.
- Sempre que possível, utilize as funções de cozedura com o ventilador (apenas modelos selecionados).
- Use o calor residual para manter os alimentos quentes. Reduza a temperatura do aparelho para, no mínimo, 3 - 10 min antes do fim da cozedura.

- Desligue a lâmpada durante a cozedura, a menos que seja necessário.
- Ventilado com Resistência (apenas modelos selecionados) - esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a lâmpada desligada-se automaticamente. Em alguns modelos, demora 30 seg.
- Desativação automática - por motivos de segurança, se a função de cozedura estiver ativa e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo. Para prolongar a duração de uma função de cozedura, defina o tempo de cozedura. A desativação automática não se aplica quando a lâmpada está acesa ou com a função: 
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-230 °C

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e ele-

trónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	34
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	36
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	38
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	38
5. USO DIARIO.....	39

6. CONSEJOS.....	43
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	44
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	47
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	48
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	48

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños sufridos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas

de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.

- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.

- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la place de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato,

sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.

- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

Cocción al vapor

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

2.5 Eliminación

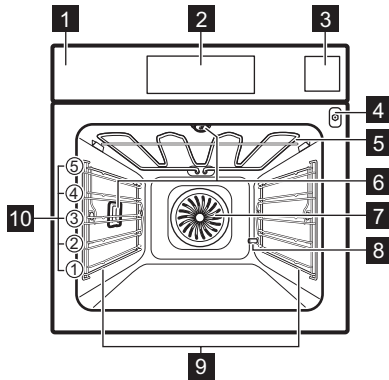
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



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

3.2 Panel de control



Encendido/ON / Apagado/OFF - Mantenga pulsado este símbolo para encender y apagar el aparato.



Menú - Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.



Favoritos - Muestra los ajustes favoritos.



Interruptor de la lámpara - Sirve para encender y apagar la lámpara.



Calentamiento rápido - Sirve para activar y desactivar la función.

3.3 Pantalla

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



Para confirmar la selección o el ajuste.



Para ajustar la función Temporizador.

START Para activar la función.

STOP

Para desactivar la función.



Para retroceder un nivel en el menú.



Para deshacer la última acción.



Para ajustar la temperatura del Sonda térmica.



Para activar y desactivar las opciones.



El aparato está bloqueado.



Para cancelar el ajuste.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.

2. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados: 1 h, 15 min, 15 min. Consulte Uso diario.

3. Apague el aparato y deje que se enfríe.

4. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Vuelva a colocar

los accesorios y los carriles de apoyo en el aparato.

4.2 Hora

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

4.3 Dureza del agua

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

- 1. Introduzca el test reactivo en el agua del grifo aproximadamente 1 seg. No utilice agua corriente.
- 2. Agite el papel de prueba para eliminar el agua restante.
- 3. Tras 1 min, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.

- 4. Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.
- Los colores del reactivo siguen cambiando. Compruebe la dureza del agua en el plazo de 1 min después de la prueba.
- Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

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

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

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

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

PLATOS ESPECIALES

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

VAPOR

	Steamify: Cocinar al vapor, estofar, dorar suavemente, hornear, asar
	Regenerar con vapor: Recalentar sobras con vapor (110-130 °C - recalentamiento húmedo, 130-200 °C - recalentamiento más crujiente)

	Horneado de pan: Pan, panecillos
	Leudar masas: Masa de levadura leudada
	Vapor solo: Verduras, guarniciones, pescado
	Humedad alta: Pudins, flanes, terrinas, pescado
	Humedad baja: Carne, aves, platos al horno, guisos

5.2 Ajuste de las funciones de cocción

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

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

5.3 Temporizador

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

Finalizar acción

	Sonar la alarma - Ajuste una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Sonar la alarma y parar de cocinar - Ajuste una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.
	Solo mediante mensaje emergente - Cuando se acaba el tiempo, el mensaje aparece en pantalla.
	Inicio retardado - Sirve para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento - Sirve para que la pantalla muestre el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min.

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

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

5.4 Steamify - Función de cocción al vapor

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

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

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

5.5 Menú

Pulse  para acceder al menú.

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

Submenú de: Limpieza

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

Submenú de: Opciones

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

Submenú de: Ajustes

Configuración

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

Asistencia

Modo de demostración	Código de activación/desactivación: 2468
----------------------	--

Versión del software	Información sobre la versión del software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

5.6 Cocción asistida

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

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

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

5.7 Favoritos ☆

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

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

 - Pulse este símbolo para restablecer el ajuste.

 - Pulse ese símbolo para cancelar el ajuste.

5.8 Bloqueo función

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

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.

3. ☆, ⬮ - manténgalos pulsados al mismo tiempo para activar y desactivar la función.

5.9 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

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

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

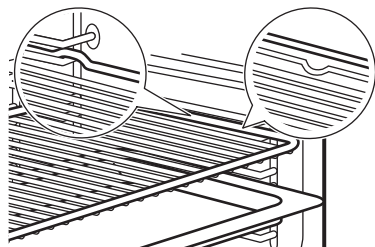
5.10 Accesorios



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

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

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



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

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

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

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

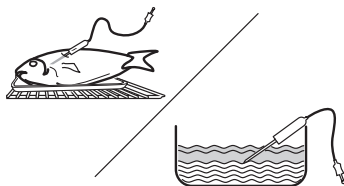
5.11 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

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

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



3. Inserte la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto. La pantalla muestra la temperatura actual de la sonda térmica.
4.  - Pulse este símbolo para ajustar la temperatura interna de la sonda.
5. • • • - Pulse este símbolo para ajustar la opción que prefiera:
 - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
6. Seleccione la opción y pulse repetidamente **OK** para ir a la pantalla principal.
7. Pulse **START**.

8. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal. Consulte: Ajustes.
9. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

10. Apague el aparato.
11. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la fuente para hornear del aparato.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

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

6.2 Horneado húmedo + ventilador

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

	°C		
Rollitos dulces, 16 uds.	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Galletas, 16 uds.	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 uds.	160	2	25 - 35

	°C		
Muffins, 12 uds.	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 uds.	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 uds.	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 uds.	180	2	15 - 25

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.
Pruebas de la función: Vapor solo

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

- 1) Use el juego de vapor Gastronorm 2/3, perforado.
- 2)
- 3) Coloque la bandeja de horno en la primera posición del estante, con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 4) Utilice un recipiente perforado según IEC 60350-1.
- 5) Utilice el juego de vapor Gastronorm 2 x 2/3, perforado.
- 6) Cocine hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

Recetas de vapor adicionales

		°C		
Plato al vapor combinado (2 porciones)				
	1 y 4	100	40 1)	2) 3) 4)

		°C		
Pudin de caramelo (6 raciones)				
	2	90	35 - 45	5)
Pudding de huevo				
	2	85	35 - 45	6)
Pan blanco				
	2	180	40 - 50	7)
Pollo				
	2	200	60 - 70	8) 9)

- 1) 40 min para patatas, 8 - 10 min para salmón y 10 - 12 min para brócoli
- 2) Use un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (perforado) para las patatas y el brócoli, y un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (no perforado) para el salmón.
- 3) Coloque el salmón en el nivel 2 y las patatas y el brócoli en el nivel 4.
- 4) Coloque los ingredientes en el horno uno tras otro en el momento adecuado, de modo que todos los componentes se cocinen al mismo tiempo. Puede preparar dos raciones al mismo tiempo.
- 5) Recipientes redondos de porcelana sobre la rejilla
- 6) Use el juego de vapor Gastronorm 1/2, no perforado.
- 7) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 8) Utilice Parrilla.
- 9) Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante para recoger la grasa que gotea.

6.4 Información para institutos de pruebas

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

	°C			
Pastillitos, 20 unidades por bandeja				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)

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

- 1) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
- 2) Precaliente el aparato vacío. No use:Calentamiento rápido.
- 3) Use una bandeja universal en la cuarta posición de la balda.
- 4) Use Parrilla.
- 5) Use una parrilla de alambre y una bandeja para hornear abajo. Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
- 6) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.
- 7) Según: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Recetas adicionales

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

- 1) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
- 2) Utilice papel de horno.
- 3) Precaliente el aparato vacío. No use:Calentamiento rápido.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.

- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.

- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

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

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

7.3 Limpieza vapor

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

La señal suena cuando termina la limpieza.

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

Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

7.4 Aviso De Limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza a vapor Plus.

7.5 Descalcificación

Utilícelo para descalcificar el sistema de vapor.

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

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

7.6 Avisador de descalcificación

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

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

7.7 Aclarado

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

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

Duración: unos 30 min

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

Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

7.8 Desecar

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

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

7.9 Recordatorio de secado

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

Pulse YES (Sí) para secar el aparato.

7.10 Vaciado del depósito

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

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.

3. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
4. Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito.

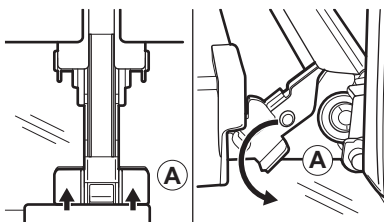
Duración: 6 min

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

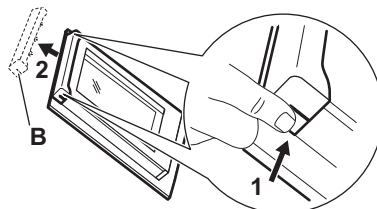
Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

7.11 Extracción e instalación de la puerta

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



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



7. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
8. Levante cada uno de los paneles de vidrio por su borde superior y quítelo de la guía. Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes.

del panel frontal. El cristal puede romperse.

9. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

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

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

7.12 Cambio de la bombilla

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

Cambie la bombilla por otra apropiada termo-resistente hasta 300 °C.

Bombilla superior

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.

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

Luz lateral

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

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

El aparato no se calienta.

- El reloj no está ajustado.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.
- Bloqueo de seguridad está activado.

- El modo de demostración está activado. El código de desactivación es 2468.

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

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

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

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

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

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

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072	
Índice de eficiencia energética	61,9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1,09 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0,52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	70 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

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

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

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

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

9.3 Consejos de optimización

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione en condiciones óptimas. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona cuando la lámpara está encendida ni con la función: .
- 12,5 h: 30-115 °C
- 8,5 h: 120-195 °C
- 5,5 h: 200-230 °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a prote-

ger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos mar-

cados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de re-

ciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

[illegible]



701144015-A-402026