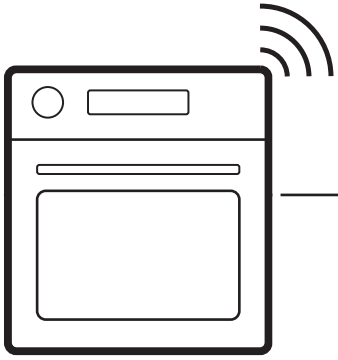
Electrolux

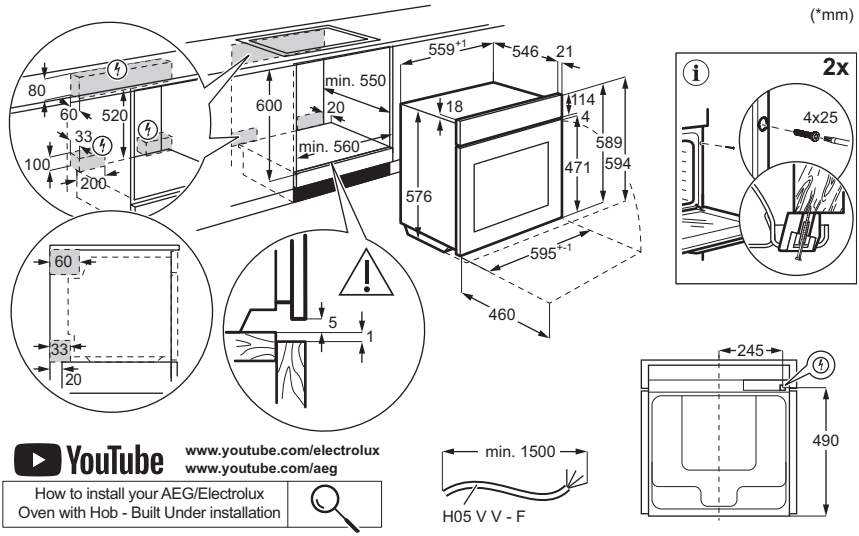
electrolux.com/register



COB8S39WZ
EOB8S29WH
EOB8S39WX
EOB8S39WZ
KOBBS29WT
KOBBS39WH
KOBBS39WX

INSTALLAZIONE

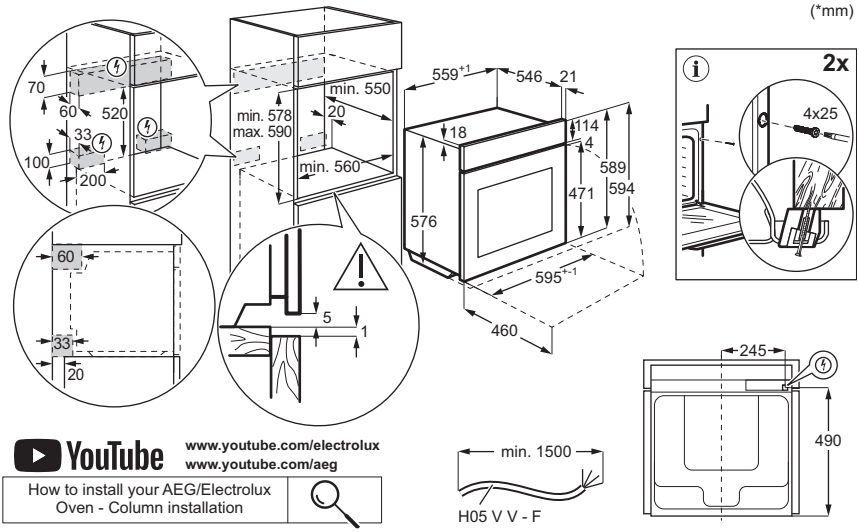
(*mm)



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

ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA..... **3**
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... **5**
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... **7**
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..... **8**
5. USO QUOTIDIANO..... **9**
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI..... **13**
7. CURA E PULIZIA..... **14**
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... **17**
9. EFFICIENZA ENERGETICA..... **18**
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... **19**

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e adeguato che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare questa apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda o vapori infiammabili provenienti dagli ingredienti alimentari.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.

- Tenere lontane scintille e fiamme libere dall'apparecchiatura quando lo sportello è aperto.
- Utilizzare esclusivamente barattoli e contenitori in vetro approvati per le marmellate/conserve.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.
- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

⚠ AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non posizionare oggetti da forno o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità.
  - Non posizionare il foglio di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non lasciare piatti e alimenti umidi nell'apparecchiatura dopo la cottura.
  - Prestare attenzione durante la rimozione o l'installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inossidabile non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare una teglia profonda per torte umide, poiché i succhi di frutta potrebbero causare macchie permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura è installata dietro un pannello di un mobile, non chiudere il pannello durante l'uso o fino a quando l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata, al fine di evitare danni causati dal riscaldare e dall'umidità.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

⚠ AVVERTENZA!

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

- Spegnere e staccare la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire la manutenzione.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'apparecchiatura: pesa.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

Cottura a vapore

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico quando la funzione è attiva. Può essere rilasciato vapore.

– Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchiatura dopo la cottura a vapore.

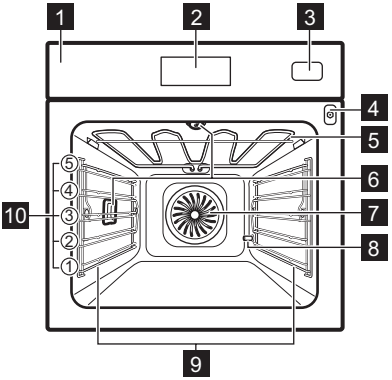
2.5 Smaltimento

⚠ AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



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

3.2 Pannello dei comandi

⏻	**ON / OFF** - tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
☰	**Menu** - elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.
☆	**Preferiti** - elenca le impostazioni preferite.
💡	**Interruttore lampadina** - per accendere e spegnere la lampadina.
	Riscaldamento rapido - per attivare e disattivare la funzione.

3.3 Display

Il display è touch-screen e mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

OK	Per confermare la selezione / l'impostazione.
	Per impostare il Timer.
START	Per avviare la funzione.
STOP	Per interrompere la funzione.
〈	Per tornare indietro di un livello nel menu.
	Per annullare l'ultima azione.
	Per impostare la temperatura del Termosonda.
	Per attivare o disattivare le opzioni.
	L'apparecchiatura è bloccata.
	Per annullare l'impostazione.
	Wi-Fi la connessione è attiva.
	Operazione da remoto è acceso.

4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

4.1 Connessione wireless

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

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

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.
3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere ☰Selezionare: Impostazioni / Connessione.
5. - scorrere o premere per attivare o disattivare:Wi-Fi.

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

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

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

4.2 Licenze software

Il software contenuto in questo prodotto include componenti basati su un software libero e open source. Electrolux riconosce il contributo delle comunità open source e di robotica al progetto di sviluppo.

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

4.3 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Aerare bene l'ambiente.

1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
2. Impostare ogni funzione alla temperatura massima e lasciare che l'apparecchiatura funzioni per durate specificate: 1 h, 15 min, 15 min. Fare riferimento a Uso quotidiano.
3. Spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
4. Pulire con un panno in microfibra, acqua tiepida e un detersivo delicato. Riposizionare gli accessori e i supporti ripiani nell'apparecchiatura.

4.4 Imposta ora

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

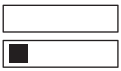
4.5 Durezza dell'acqua

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua. Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

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

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

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

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
1 - dolce	
2 - moderatamente dura	
3 - dura	
4 - molto dura	

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Funzioni cottura

STANDARD

L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

- **Grill**: Tostatura, cottura al grill
- **Doppio grill ventilato**: Arrostire carne, rosolare
- **Cottura ventilata**: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
- **Cibi congelati**: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
- **Cottura convenzionale**: Cottura tradizionale
- **Funzione Pizza**: Preparare la pizza
- **AirFry Plus**: Combina vapore e cottura ad aria per piatti croccanti, succosi e sani.
- **Resistenza inferiore**: Cuocere dolci

FUNZIONI SPECIALI

- **Marmellate/Conserve**: Conservazione di verdure e frutta
- **Essiccazione**: Essiccare frutta tagliata a fette, funghi
- **Riscaldamento piatti**: Preriscaldamento piatti
- **Scongelamento**: Scongelamento
- **Gratinato**: Gratin, doratura
- **Cottura lenta**: Preparazione di arrosti teneri
- **Mantieni caldo**: Mantenimento in caldo degli alimenti
- **Cottura ventilata umida**: Cottura al forno

VAPORE

- **Steamify**: Cottura a vapore, stufati, gratinatura leggera, cottura al forno, arrosto
- **Rigenera a vapore**: Riscaldare gli avanzi con il vapore (110-130°C - riscaldamento umido, 130-200°C - riscaldamento più croccante)
- **Cottura Pane**: Pane, panini
- **Lievitazione pasta**: Lievitazione impasto
- **Cottura a vapore**: Verdure, contorni, pesce
- **Umidità alta**: Creme, flan, terrine, pesce
- **Umidità bassa**: Carne, pollame, piatti da forno, sformati

5.2 Impostare le funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere sul display per selezionare la funzione cottura e premere OK.
3. Premere il valore della temperatura sul display per modificare l'impostazione e premere OK.
4. Premere START.
5. Per spegnere la funzione cottura, premere STOP.

La lampada si potrebbe spegnere automaticamente ad una temperatura inferiore a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

5.3 Timer

1. Premere .

2. Impostare l'ora.
3. Premere • • • per selezionare il Operazione finale.
4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Operazione finale

	Suono allarme - impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.
STOP	**Suono allarme e termine cottura** - impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.
	Informazione display - quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display.
	Partenza ritardata - per posticipare l'avvio e/o la fine della cottura.
	Timer - per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min.

Alcune funzioni dell'orologio potrebbero non essere disponibili con alcune funzioni di cottura.

Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

5.4 Steamify - Funzioni di cottura a vapore

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere . Impostare la funzione cottura a vapore e premere OK.
3. Impostare la temperatura e premere OK.
4. Aprire il rubinetto dell'acqua.
5. Riempire con acqua fredda il cassetto dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml) e chiuderlo.
6. Premere START . Riempire il serbatoio dell'acqua, se necessario.
7. Spegnere l'elettrodomestico.
8. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire residui di calcare.

Selezionare: Menu / Pulizia / Svuotamento serbatoio e seguire le istruzioni sul display.

9. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

5.5 Menu

Premere per accedere al menu.

Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Connessione	Per impostare la configurazione di rete.
	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e l versione software.

Sottomenu per: Pulizia

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

Sottomenu per: Opzioni

Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.

Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu per: Impostazioni

Connessione

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

Configurazione

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

Assistenza tecnica

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

5.6 Cottura guidata

La cottura guidata suggerisce impostazioni per diversi piatti, come temperatura, funzione cottura e tempo. È possibile modificare le impostazioni durante la cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere ☰ e selezionare ✕ Cottura guidata.
3. Scegliere un tipo di cibo e un piatto e seguire i passaggi a schermo. Per alcuni dei piatti è possibile cucinare anche con Termosonda.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura e premere START.

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

5.7 Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione cottura e il tempo di cottura.

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

↶ - premere per ripristinare l'impostazione.

⊗ - premere per annullare l'impostazione.

5.8 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione di cottura.
3. ☆, 🌡 - tenere premuto per attivare e disattivare la funzione.

5.9 Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

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

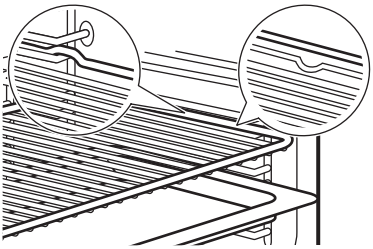
Accesso a: Timer, Wi-Fi e la lampada disponibili. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura,

premere le lettere del codice in ordine alfabetico. Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

5.10 Accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Inserire l'accessorio (griglia metallica / vassoio) tra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno. Il piccolo incavo nella parte superiore aumenta la sicurezza e offre una protezione antiribaltamento. Il bordo intorno alla griglia impedisce alle pentole di scivolare fuori.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se il ripiano a filo ha un gradino, posizionarlo verso la parte anteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

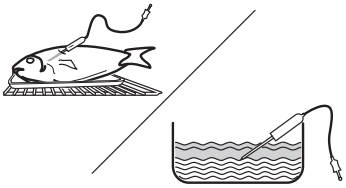
5.11 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C la temperatura del forno. Dovrebbe essere almeno 25°C superiore alla temperatura del sensore di temperatura.
- - la temperatura del sensore di temperatura.

1. Impostare una funzione cottura e la temperatura del forno.
2. Inserire la punta del sensore di temperatura al centro della parte più spessa della carne o del pesce. Per le casseruole, posizionare la punta del sensore di temperatura esattamente al centro, stabilizzata in un ingrediente solido. Assicurarsi che la punta non tocchi il fondo della teglia.



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

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione di cottura
°C	Temperatura
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

6.2 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.
Usare teglia per dolci o leccarda.

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

6.3 Informazioni per gli istituti di test

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

Test per la funzione: Cottura a vapore

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
max	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**
Piselli, surgelati				
2 x 1,5	2 e 4	100	-	**5) 3) 6)**

1) Utilizzare il set di vapore Gastronorm 2/3, perforato.
2)
3) Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.
4) Utilizzare un contenitore forato secondo IEC 60350-1.
5) Utilizzare 2 set di vapore Gastronorm 2/3, perforati.
6) Cucinare fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

Ricette al vapore aggiuntive

		°C		
Piatto a vapore combinato (2 porzioni)				
FULL	1 e 4	100	40 **1)**	**2) 3) 4)**
Budino al caramello (6 porzioni)				
HIGH	2	90	35 - 45	**5)**
Crema pasticcera cotta				
FULL	2	85	35 - 45	**6)**
Pane bianco				
	2	180	40 - 50	**7)**

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

1) 40 min per le patate; 8 - 10 min per il salmone; 10 - 12 min per i broccoli

2) Utilizzare una teglia di vapore Gastronorm 1/2 (perforata) per le patate e il broccolo, e una teglia di vapore Gastronorm 1/2 (non perforata) per il salmone.

3) Posizionare il salmone sul livello 2, le patate e i broccoli sul livello 4.

4) Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.

5) Piatti rotondi in porcellana sulla griglia in metallo.

6) Utilizzare il set di vapore Gastronorm 1/2, non perforato.

7) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

8) Utilizzare Ripiano a filo.

9) Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

6.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Tortine, 20 per lamiera dolci				
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	160	25 - 35	3	**1)2)**
	150	30 - 40	2 e 4	**1)2)3)**
Pan di Spagna senza grassi				
	160	40 - 55	2	**2)4)**
	180	25 - 35	1	**2)4)**
	160	45 - 55	1 e 3	**2)5)**
Torta di mele americana				
	160	70 - 90	3	**4)6)**
	180	80 - 100	3	**4)6)**
Toast				
	230	1 - 5	4	**2)4)7)**

1) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota. Non utilizzare: Riscaldamento rapido.

3) Utilizzare la teglia universale sul quarto ripiano.

4) Utilizzo Ripiano a filo.

5) Utilizzare il ripiano a filo e la lamiera dolci sottostanti. Collocare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.

6) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.

7) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Ricette aggiuntive

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

1) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.

2) Utilizzare la carta forno.

3) Preriscaldare l'apparecchiatura vuota. Non utilizzare: Riscaldamento rapido.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.
- Per le macchie ostinate, utilizzare uno speciale detergente per forno.
- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai i supporto per ripiano dal fermo posteriore.
5. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Pulizia a vapore

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio.
5. Selezionare: Menu / Pulizia.
   - Pulizia a vapore - pulizia leggera. Durata: 30 min
   - Pulizia a vapore plus - pulizia normale. Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min
6. Premere START . Seguire le istruzioni sul display.

Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.

7. Premere un simbolo per disattivare il segnale.
8. Spegnere l'elettrodomestico.
9. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.
10. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'interno del forno sia asciutto.

Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

7.4 Promemoria Pulizia

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

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.

7.5 Decalcificazione

Usarlo per decalcificare il sistema a vapore.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
3. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia vuoto. Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.
   Durata della prima parte: circa 100 min
4. Selezionare: Menu/Pulizia/ Decalcificazione.
5. Posizionare la leccarda nel primo ripiano.
6. Versare 250 ml di agente decalcificante nel serbatoio dell'acqua.
7. Riempire la parte restante del serbatoio dell'acqua con 700 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
8. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.
   Durata della seconda parte: circa 35 min
9. Riempire il serbatoio dell'acqua con 950 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
10. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
11. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
12. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.
13. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.

Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nell'apparecchiatura, il display invita a ripetere la procedura.

7.6 Promemoria trattamento anticalcare

L'apparecchiatura fornisce due promemoria per la decalcificazione. Il promemoria di decalcificazione non può essere disattivato.

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

7.7 Risciacquo

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

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
5. Selezionare: Menu / Pulizia / Risciacquo.

Durata: circa 30 min

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

Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

7.8 Asciugatura

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

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

7.9 Pro memoria per l'asciugatura

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

Premere SÌ per asciugare l'apparecchiatura.

7.10 Svuotamento serbatoio

Usarlo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.

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

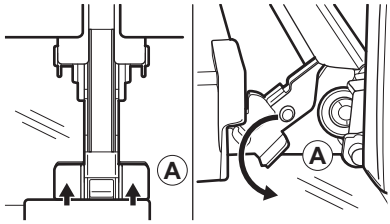
Durata: 6 min

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

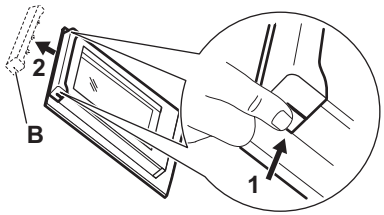
Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

7.11 Rimozione e installazione della porta

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di blocco **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere parzialmente la porta finché non si ferma, quindi sollevarla dai cardini. Fate attenzione, la porta è pesante.
5. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
6. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



7. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
8. Sollevare ciascun pannello di vetro dal bordo superiore e rimuoverlo dalla guida. Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.
9. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.

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

7.12 Sostituzione della lampadina

Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e attendere che sia fredda.

Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.
3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato. I dettagli dell'assistenza tecnica sono reperibili sulla targhetta, situata sul telaio anteriore. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta.

Il display mostra un codice di errore non presente sotto, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'apparecchiatura. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Non è possibile attivare o utilizzare l'apparecchiatura. - L'apparecchiatura non è connessa a una fonte di alimentazione elettrica o è connessa in modo errato.

L'elettrodomestico non si riscalda.

- L'orologio non è impostato.
- Blocco tasti è attivato.
- Lo spegnimento automatico è attivato.
- Sicurezza bambini è attivato.
- La modalità demo è attiva - codice di disattivazione: 2468.

La lampada non funziona. - La lampada è bruciata. Sostituire la lampadina.

ⓘ Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

Problemi con segnale di rete wireless. - Controllare se il dispositivo mobile è connesso alla rete wireless. Controllare la rete e il router wireless. Riavviare il router.

Nuovo router installato o configurazione del router modificata. - Configurare nuovamente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile.

Il segnale della rete wireless è debole. - Spostare il router il più vicino possibile all'apparecchiatura.

Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura. - Spegnere il forno a microonde. Evitare di usare un altro forno a microonde e l'Operazione da remoto dell'apparecchiatura contemporaneamente. I microonde disturbano il segnale Wi-Fi.

F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta. Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa. Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.

F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente. Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.

F601 - c'è un problema col segnale Wi-Fi. Verificare la connessione di rete. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Connessione wireless.

F604 - il primo collegamento a non è andato a buon fine Wi-Fi. Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura e riprovare. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, Connessione wireless.

F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

F602, F603 - la Wi-Fi non è disponibile. [1)] Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore		Electrolux
Identificazione modello		COB8S39WZ 944032102 EOB8S29WH 944032236 EOB8S39WX 944032095, 944032241 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS29WT 944032238 KOBBS39WH 944032237 KOBBS39WX 944032100, 944032240
Indice di efficienza energetica		61.9
Classe di efficienza energetica		A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale		1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata		0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità		1
Fonte di calore		Elettricità
Volume		70 l
Tipo di forno		Forno da incasso
Massa	COB8S39WZ	35,5 kg
	EOB8S29WH	34,5 kg
	EOB8S39WX	35,5 kg
	EOB8S39WZ	35,5 kg
	KOBBS29WT	35,0 kg
	KOBBS39WH	36,5 kg
	KOBBS39WX	35,5 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2,0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564, EN 63474.

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

9.3 Suggerimenti per l'ottimizzazione

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Quando possibile, utilizzare le funzioni di cottura con ventola (solo su alcuni modelli).
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegnere la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 E EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta e il forno operi in condizioni ottimali. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.

[1] Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

- Quando possibile, spegnere il Wi-Fi. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura. L'arresto automatico non si applica quando la lampada è accesa o con la funzione: .
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-230 °C

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



701144049-A-402026