

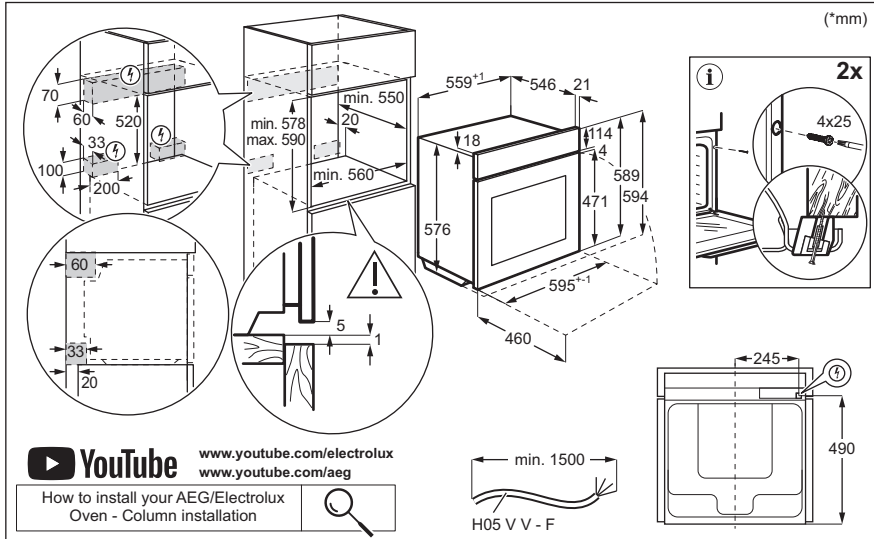
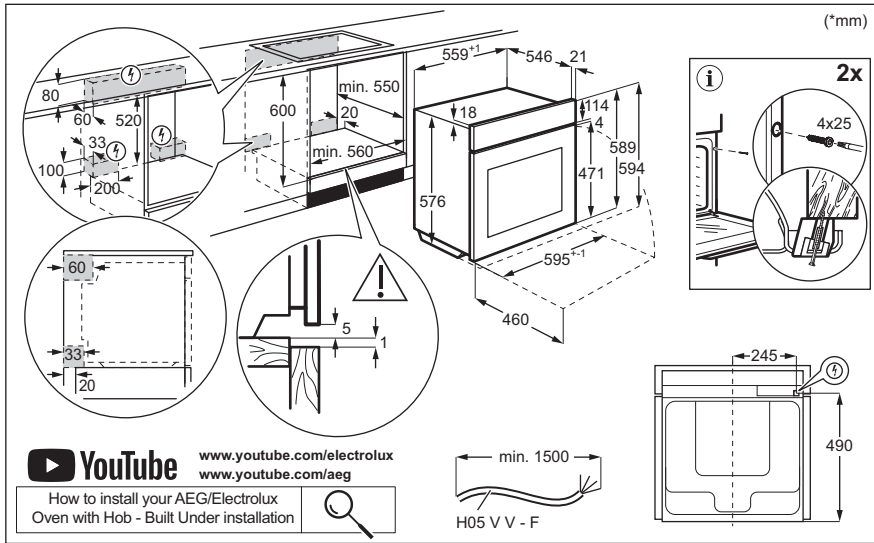


EOB9S3XH
EOB9S3XT
KOBAS3XH
KOBAS3XT
LOB9S3XZ
Y9SOB3XH

SQ Udhëzimet për përdorim Furrë me avull	3
EN User Manual Steam oven	27
FR Notice d'utilisation Four vapeur	50
DE Benutzerinformation Dampfbackofen	75
MK Упатство за ракување Печка на пара	102
ES Manual de instrucciones Horno de vapor	128



INSTALIMI / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE / МОНТАЖА /
 INSTALACIÓN



Mirë se vini në Electrolux! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Merrni këshilla të përdorimit, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:
www.electrolux.com/support

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	8
4. PANELI I KONTROLLIT.....	8
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
7. FUNKSIONE SHITESË.....	14
8. FUNKSIONET E ORËS.....	15
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	15
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	17
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	20
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	23
13. TË DHËNAT TEKNIKE.....	25
14. EFIKASITET ENERGJIE.....	25
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	26

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e

përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikqyren për t'u siguruar atyre që nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet celulare me aplikacionin.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyrë, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.

- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të disponueshme në faqen tonë në internet.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.

- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.

- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabllot elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabllot elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.

- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Përdorni gjithnjë qelq dhe kavanoza të miratuara për qëllime konservimi.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gatvani gjithmonë me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni spinën nga priza.
- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur. Panelet prej xhami rrezikojnë të thyhen.
- Zëvendësojini menjëherë panelet prej xhami të derës nëse janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e shërbimit të autorizuar.
- Kini kujdes kur hiqni derën nga pajisja, dera është e rëndë.
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Gatimi me avull

PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje dhe dëmtimi të pajisjes.

- Avulli i çliruar mund të shkaktojë djegie:
 - Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes kur funksioni është i aktivizuar. Mund të çlirohet avull.
 - Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas funksionit të gatimit me avull.

2.6 Ndryçimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndryçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.7 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.8 Hedhja

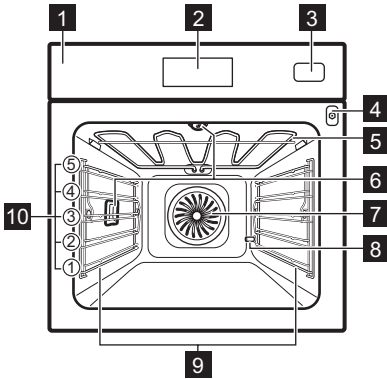
PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllon e rretit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

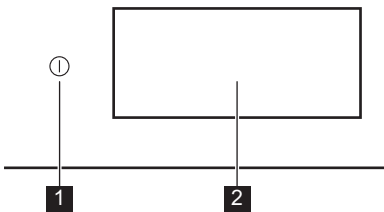
3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Ekran
- 3 Depozita e ujit
- 4 Priza e sensorit të ushqimit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Llamba
- 7 Ventilimi
- 8 Heqja e çmërsit të tubit
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

4. PANELI I KONTROLLIT

4.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit



- | | | |
|---|------------------|--|
| 1 | AKTIV / JOAKTI V | Shtypeni dhe mbajeni për të ndezur e fikur pajisjen. |
| 2 | Ekran | Tregon cilësimet aktuale të pajisjes. |

Paneli i kontrollit ofron akses në funksione dhe lloje të ndryshme gatimi. Gjithashtu shfaq informacionin rreth statusit aktual të funksionimit.

4.2 Ekran

Ekran është plotësisht ndëraktiv, i rëshqitshëm dhe i ndarë në seksione të

përcaktuara. Mund të rëshqitni nëpër ekran për të lëvizur majtas ose djathtas.

OK Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.

> < Për të kaluar në nivelin tjetër ose të mëparshëm në menu.

^ v Për të hyrë dhe rregulluar cilësimet shtesë.

♥ Për të ruajtur cilësimet aktuale në: Të preferuara.

♡ Për të fshirë cilësimet aktuale në: Të preferuara.

🔕 Për të ndezur dhe fikur llambën.

🔦 Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.





🔒 Pajisja është e kyçur.





🔔 Bjeri alarmit është aktivizuar.

🔔 Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin është aktivizuar.

🔔 Vetëm dritaren e mesazhit është i aktivizuar.

🕒 Shtyrja e programit është aktivizuar.

	Për të mbyllur mesazhin në dritaren me kërcim ose për të anuluar cilësimin.
	lidhja Wi-Fi është e aktivizuar.
	lidhja Wi-Fi është e çaktivizuar.
	Funksionimi në distancë është e ndezur.

	Depozita e ujit është bosh.
	Depozita e ujit është gjysmë e mbushur.
	Depozita e ujit është plot.
	Funksioni me modalitetin e kursimit të energjisë.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Lidhja e parë

Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë. Mund të zgjidhni midis fillimit ose anashkalimit të procesit të hyrjes. Cilësimet mund të rishikohen dhe modifikohen sa herë që është e nevojshme.


Rregulloni cilësimet: Gjuha, Ora Ditore, Fortësia e ujit, Lidhja me valë.

5.2 Lidhja me valë

Pajisja mundëson lidhjen me rrjetin Wi-Fi dhe lidhjen e pajisjes celulare. Mund të merrni njoftime, të kontrolloni dhe monitoroni pajisjen tuaj nga pajisja juaj celulare.

Për të lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
- Pajisje portative e lidhur në rrjetin me valë.

1. Për të shkarkuar aplikacionin, skanoni kodin QR që ndodhet në kapakun e pasmë. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
2. Ndiqni udhëzimet e hyrjes në aplikacion.
3. Ndzini pajisjen.
4. Shtypni  dhe rëshqitni majtas për të hyrë te menya. Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
5. Shtypni për ta aktivizuar ose çaktivizuar: Wi-Fi.

Moduli me valë i pajisjes fillon brenda 90 sek.

Frekuenca	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Fuqia maksimale	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokolli	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn


5.3 Licencat e softuerit


Softueri në këtë produkt përmban përbërës që bazohen në softuerë falas dhe me burim të hapur. Electrolux me mirënjohje i pranon kontributet e softuerëve të hapur dhe të komuniteteve të robotikës në projektin e zhvillimit.

Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, shkoni te: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dosja NIU6).

5.4 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët përpara përdorimit të parë dhe kontaktit me ushqimin. Pajisja mund të lëshojë erë të pakëndshme dhe tym. Ajrosni dhomën gjatë ngrohjes paraprake.

1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Hyni në menu dhe zgjidhni: Funksionet.
3. Vendoni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 o.

- Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min.
- Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
- Pastroni pajisjen dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
- Futini aksesorët dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

5.5 Cilësimi: Fortësia e ujit

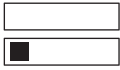



Kur lidhni pajisjen me rrjetin elektrik, duhet të vendosni nivelin e fortësisë së ujit.

Përdorni letrën e testimit ose kontaktoni me entitetin e ujit për të kontrolluar nivelin e fortësisë së ujit.

- Futni letrën e testimit në ujin e rubinetit për rreth 1 sek. Mos e futni letrën e testimit në ujë të rrjedhshëm.
- Shkundni letrën e provës për të hequr ujin e mbetur.

- Pas 1 min, kontrolloni fortësinë e ujit me tabelën më poshtë.
- Vendosni nivelin e fortësisë së ujit: Cilësimet / Konfigurimi / Fortësia e ujit. Ngjyrat e letrës së testimit vazhdojnë të ndryshojnë. Kontrolloni fortësinë e ujit brenda 1 min pas testimit.

Tabela tregon diapazonin e fortësisë së ujit me nivelin përkatës të klasifikimit të ujit. Rregullojeni nivelin e fortësisë së ujit në përputhje me tabelën.


Niveli i fortësisë së ujit	Letra e testimit
1 - i butë	
2 - relativisht i fortë	
3 - i fortë	
4 - shumë i fortë	

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Menyja

Shtypni  dhe rrëshqitni majtas për të hyrë te menyja.

- Gatime
- Funksionet
- Të preferuara
- Mirëmbajtje
- Cilësimet

6.2 Funksionet

Nënmenuja përfshin një listë të funksioneve të gatimit.

Lista e funksioneve mund të ndryshojë në varësi të versionit të softuerit.

- Hyni në menu dhe zgjidhni: Funksionet.
- Zgjidhni funksionin e nxehtës.
- Rregulloni cilësimet.

- Shtypni START . Mund ta lidhni Sensorin e ushqimit në çdo kohë para ose gjatë gatimit. Referojuni kapitullit "Përdorimi i aksesoreve, Sensori i ushqimit".
- ^ - shtypeni për të rregulluar cilësimet gjatë gatimit.
- STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtës.



Regjim i shpejtë Ngrohe pahraprakisht disponohet vetëm për disa funksione ngrohjeje. Për informacion të mëtejshëm mbi opsionet e parangrohjes, referojuni kapitullin "Përdorimi ditor", Cilësimet, Nënmenuja: Preferenca.



Lart

Nxehtësi intensive për përzhitje të shpejtë nga sipër.



Poshtë

Përcëlloni në mënyrë të njëtrajtshme pjesën e poshtme të ushqimit. I mirë për pica ose byrek, si dhe për përfundimin e kekut ose të quiches. Ngrohni paraprakisht furrën dhe përdorni nivelin më të ulët të raftit.



Ajër i nxehtë

Vendosni një temperaturë më të ulët se për Lart & Poshtë.



Lart & Poshtë

Për gatim të përditshëm në një nivel të vetëm. I mirë për të gjitha ushqimet, si tava dhe ushqime të pjekura.



Ajër i nxehtë & Lart

Bëni rosto të kyceve të mëdha të mishit dhe shpezë me kocka për rezultate të buta dhe një sipërfaqe krokante.



Ajër i nxehtë & Poshtë

Pjekni në mënyrë të njëtrajtshme brumin me një kore krokante. I mirë për pica, torta me brumë ose byrekë.



Ajër i nxehtë, Lart & Poshtë

Ky funksion është ideal për ushqime të gatshme.



Steamify

Përkimi i sasisë së duhur të avullit me temperaturën e zgjedhur.



ProSteam

Merrni rezultate më të buta dhe një sipërfaqe krokante me një kombinim të avullit dhe nxehtësisë. I mirë për zarzavate, tava dhe mish.



Ventilatori i ruajtjes së ngrohtësisë

Kurseni energji duke përdorur nxehtësinë e mbetur për të gatuar. Më i mirë për ëmbëlsira.



Avull

Avull i vazhduar për ushqim të shëndetshëm dhe të shijshëm.



Ringrohje

Ky funksion ringroh butësisht ushqimet e mbetura me avull.



Skarë

Gatuani në skarë ose skuqni në mënyrë të njëtrajtshme zarzavate ose mish. Gjithashtu i mirë për thekjen e bukës.



Ardhja e brumit

Temperaturë e optimizuar për fryrje të shpejtë.



Freskoni

Kthen prapa aromën e freskët dhe butësinë tullit të bukës ose ushqimeve të pjekura të së djeshmes.



Shkrijja

Shkrijje e lehtë për përgatitje të mëtejshme.



Ziej

Merrni çomlek të butë, plot lëng duke zier të gjithë përbërësit së bashku.



Rosto

Merrni një shtresë të jashtme krokante dhe të brendshme të butë për mish, shpezë ose zarzavate.



Pjekja e bukës

Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate profesionale për sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.



Gatim i ngadalhtë

Gatimi i ngadalhtë rrit kohën e gatimit, por do të merrni rezultate të gatimit më të mira. Përpara se ta vendosni mishin në furrë, skuqeni.



Ruaj

Merrni fruta dhe zarzavate plot lëng të përgatitura në temperaturë të ulët. Vendosni kavanozat që i rezistojnë nxehtësisë në një tavë për pjekje të mbushur me ujë.



Ngrohja e pjatës

Për të ngrohur paraprakisht pjatat përpara servirjes.



Mbaj ngrohtë

Mbajini gatimet e ngrohta për servirje. Vini re se disa ushqime mund të vazhdojnë të gatuhen dhe të thahen ndërsa mbahen të ngrohta. Mbulojini gatimet nëse është e nevojshme.



Hiqni ujin

Thani në mënyrë të njëtrajtshme fruta, erëza dhe zarzavate në një temperaturë të ulët. Hapeni derën herë pas here gjatë tharjes për të përmirësuar rezultatin e tharjes.



Llamba mund të fiket automatikisht në një temperaturë nën 80 °C gjatë disa funksioneve të nxejjes.

6.3 Gatime

Nënmenuja Gatime përbëhet nga një grup programesh që janë krijuar për gatime të

përkushtuara. Çdo pjatë në këtë nënmenu ofrohet me një cilësim të përshtatshëm. Koha dhe temperatura mund të rregullohen gjatë gatimit.

Për disa prej gatime ju mund të gatuar gjatë gjithashtu me Sensori i ushqimit.

1. Hyni në menu dhe zgjidhni: Gatime.
2. Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
3. Rregulloni cilësimet sipas preferencave të gatimit. Rregulloni peshën. Opsioni ofrohet për pjatat e zgjedhura. Shtypni OK.
4. Vendoseni ushqimin brenda pajisjes sipas udhëzimeve të disponueshme në ekran.
5. Shtypni START . Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

6.4 Të preferuara



Ky funksion ofrohet vetëm për modelet e zgjedhura.

Mund të ruani deri në 20 nga cilësimet tuaja të preferuara, si p.sh. funksioni i ngrohjes, funksioni i enëve ose i pastrimit.

Për të ruajtur cilësimin, zgjidhni cilësimin e preferuar dhe shtypni .

Zgjidhni: Të preferuara

1. Hyni në menu dhe shtypni: Të preferuara për të kontrolluar cilësimet e ruajtura.
2. Zgjidhni një nga cilësimet e ruajtura.
3. Shtypni START për të filluar gatimin.

Fshini: Të preferuara

1. Hyni në menu dhe shtypni: Të preferuara për të kontrolluar cilësimet e ruajtura.
2. Shtypni: për të fshirë cilësimet e ruajtura.

6.5 Mirëmbajtje

Nënmenuja përfshin një listë të programeve të pastrimit.

Pastrim me avull	Pastrimi i lehtë.
Pastrim me avull Plus	Pastrim i plotë.
Heqja e çmërsit	Pastrimi i qarkut të krijuesit të avullit nga çmërsi.
Zbrazja e depozitës	Procesi për heqjen e ujit të mbetur nga depozita e ujit pas përdorimit të funksioneve të avullit.
Tharja	Procesi i tharjes së hapësirës së brendshme nga kondensimi i mbetur pas përdorimit të funksioneve të avullit.
Shpëlarje	Procesi i shpëlarjes dhe pastrimit të qarkut të krijimit të avullit pas përdorimit të shpeshtë të funksioneve të avullit.

6.6 Cilësimet

Kjo nënmenu përfshin një listë cilësimesh.

Nënmenuja: Konfigurimi

Gjuha	Për të vendosur gjuhën e pajisjes.
Ora Ditore	Për të vendosur orën aktuale.
Drita e ekranit	Për të vendosur ndriçimin e ekranit.
Tingujt e butonave	Për të aktivizuar dhe fikur tingullin e fushave të prekjes. Nuk është e mundur t'i heshtni tingujt për .
Volumi i ziles	Për të vendosur volumin e tingujve dhe të sinjaleve të tasteve.
Njësia e temperaturës	Për të treguar njësinë aktuale të temperaturës.
Fortësia e ujit	Për të vendosur fortësinë e ujit.

Nënmenuja: Shërbimi

Regjimi demo	Kodi i aktivizimit / çaktivizimit: 2468
Versioni i softuerit	Informacion rreth versionit të softuerit.
Rivendos të gjitha cilësimet	Rivendos cilësimet e fabrikës.

Nënmenuja: Preferenca

Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Blokkimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes.
Ngrohja paraprake/ Nxehta	Asnjë - mënyra e zakonshme e parangrohjes së pajisjes. Është vendosur si opsion i paracaktuar dhe disponohet për të gjitha funksionet e gatimit. Preferenca mund të ndryshohet në një lloj tjetër parangrohjeje. Eco - parangrohja e pajisjes me më pak konsum të energjisë. Është e disponueshme për të gjitha funksionet e gatimit.
Kujtuesi Për Pastrimin	Ju kujton kur duhet të pastroni pajisjen.
Personalizim i i ekranit në pritje	Për të personalizuar veçoritë dhe shkurtoret e ekranit.

Nënmenuja: Lidhjet


Lidhuni Me Wi-Fi	Për të lidhur pajisjen me rrjetin me valë.
Wi-Fi	Për të aktivizuar ose çaktivizuar: Wi-Fi.
Rrjeti	Për të kontrolluar statusin e rrjetit dhe fuqinë e sinjalit të: Wi-Fi.
Harroje rrjetin	Për të çaktivizuar rrjetin aktual nga lidhja automatike me pajisjen.
Funksionimi në distancë	Për të nisur automatikisht përdorimin në distancë pas shtypjes së START. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.


6.7 Funksionet e ngrohjes me avull

Këto funksione ju lejojnë të përdorni nxehtësinë dhe avullin për t'i mbajtur ushqimet të freskëta dhe të lëngta. Përdorini për gatim me avull, zierje, gatim kërc, të mesëm dhe pjekje.

Ka dy mënyra për të përgatitur ushqimin duke përdorur funksionet e avullit: duke vendosur

temperaturën ose duke vendosur nivelin e avullit.

 **Steamify** /  **Avull** - vendosni temperaturën. Niveli i avullit do të rregullohet automatikisht.

 **ProSteam** - vendosni nivelin e avullit. Do të shfaqet temperatura e përshtatshme.

1. Hyni në menu dhe zgjidhni: Funksionet.
2. Vendosni funksionin e nxehtësisë me avull. Ekranin tregon cilësimet e disponueshme.
3. Vendosni temperaturën dhe nivelin e avullit, nëse disponohet.
4. Shtypni **START** dhe ndiqni udhëzimet në ekran.
5. Shtypni kapakun e depozitës së ujit për ta hapur.
6. Mbushni rezervuarin e ujit me ujë të ftohtë deri në nivelin maksimal (rreth 950 ml), derisa të bjerë sinjali ose ekranin të shfaqë mesazhin. Mos e mbushni rezervuarin e ujit mbi kapacitetin maksimal të tij. Ekziston rreziku i rrjedhjes së ujit, derdhes së ujit dhe dëmtimit të mobilisë.

PARALAJMËRIM!

Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti. Mos përdorni ujë të çmineralizuar ose të distiluar. Mos hidhni lëngje të djegshme ose alkoolike në rezervuarin e ujit.

7. Shtypni depozitën e ujit në pozicionin e saj fillestar.

Avulli shfaqet pas rreth 2 min. Kur pajisja arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali.

8. Kur rezervuarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni rezervuarin e ujit.
9. Fikni pajisjen.
10. Zbrazi depozitën e ujit. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi", Zbraza e depozitës.
11. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Ujë i mbetur mund të kondensohet në brendësi të furrës.
12. Kur pajisja është e ftohtë, thani brendësinë e furrës me një leckë të butë.

PARALAJMËRIM!

Pajisja është e nxehtë. Ekziston mundësia e djegies. Kini kujdes gjatë zbrazjes së depozitës.

6.8 Shënime mbi: Ventilatori i ruajtjes së ngrohtësisë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1.

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Ventilatori i ruajtjes së ngrohtësisë. Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Këshilla të kursimit të energjisë.

7. FUNKSIONE SHITESË

7.1 Bllokimi për fëmijët

Ky funksion parandalon funksionimin aksidental të pajisjes. Mund të aktivizohet në çdo kohë.

1. Hyni në menu.
2. Zgjidhni: Cilësimet / Preferenca / Bllokimi për fëmijët.

Bllokimi për fëmijët është i aktivizuar. Për të aktivizuar përdorimin e pajisjes, shtypni shkronjat e kodit sipas rendit alfabetik.

7.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie, nëse funksioni i nxehtësë është aktiv dhe s'ka ndryshuar asnjë cilësim, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar.

 (°C)

30 - 115

 (o)

12.5

 (°C)

120 - 195

 (o)

8.5

200 - 230

5.5




Nëse keni ndërmend të përdorni një funksion nxehtëje për një kohëzgjatje që tejkalon kohën e fikjes automatike, caktoni kohëzgjatjen e gatimit. Referojuni kapitullit 'Funksionet e orës'.

7.3 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

8. FUNKSIONET E ORËS

8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

Funksioni	Përshkrimi
Kohëmatësi	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 o 59 min. Për të vendosur se çfarë ndodh kur mbaron koha, zgjidhni preferencën: Përfundo veprimin. Kohëmatësi mund të përdoret në mënyrë të pavarur, edhe kur furra nuk funksionon.
Përfundo veprimin	 Bjeri alarmit Kur mbaron koha, sinjali bie. Ky funksion mund të vendoset në çdo kohë, edhe kur pajisja është e fikur.
	 Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin Kur mbaron koha, sinjali bie dhe funksioni i ngrohjes fiket.
	 Vetëm dritaren e mesazhit Kur të mbarojë koha, mesazhi shfaqet në ekran. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.
Kohëmatësi me ritje	Për të treguar sa kohë pajisja funksionon. Maksimumi është 23 o 59 min. Fillon automatikisht kur fillon një proces në furrë dhe ndalon kur procesi përfundon. Është i dukshëm në ekranin kryesor në rast se nuk është vendosur kohëmatësi tjetër. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

8.2 Kohëmatësi

1. Zgjidhni funksionin e nxehtësisë dhe vendosni temperaturën.

2. Shtypni: Kohëmatësi.
3. Vendosni kohëzgjatjen. Mund të zgjidhni veprimin e preferuar të përfundimit duke shtypur një nga simbolet.
4. Shtypni **OK** për ta konfirmuar dhe për t'u kthyer në ekranin kryesor.

8.3 Shtyrja e programit

1. Zgjidhni funksionin e nxehtësisë dhe vendosni temperaturën.
2. Shtypni ******.
3. Shtypni: Shtyrja e programit.
4. Rrëshqitni për të vendosur kohën e dëshiruar të fillimit dhe shtypni **OK**.
5. Tani mund të vendosni Koha e përfundimit sipas dëshirës ose të shtypni **OK** për ta kapërcyer këtë hap.
6. Shtypni **OK** për t'u kthyer në ekranin kryesor.

8.4 Ora Ditore

1. Ndizni pajisjen.
2. Shtypni: Cilësimet / Konfigurimi / Ora Ditore.
3. Vendosni kohën.
4. Shtypni **OK**.

8.5 Ndryshimi i cilësimeve të kohëmatësit

Mund ta ndryshoni kohën e caktuar gjatë gatimit në çdo moment.

1. Shtypni **^** / Kohëmatësi.
2. Vendosni vlerën e re të kohëmatësit. Shtypni **OK**.

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

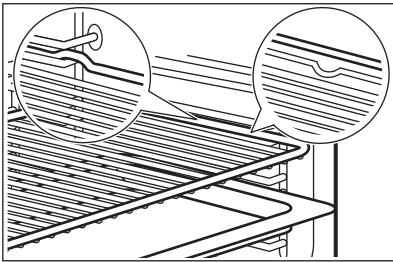
9.1 Futja e aksesorëve

Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesorët e dhënë me pajisjen tuaj. Mund të porosisni veçmas aksesorë opsionalë. Për më tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.



Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë dhe siguron mbrojtje nga animi. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Fusni aksesorin (raftin me rretë/tavë) midis shufrave udhëzuese të mbajtësit të raftit. Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendësisë së furrës .



Nëse tava juaj ka buzë të pjerrët, pozicionojeni drejt anës së pasme të brendësisë së furrës.


Nëse ka mbishkrim në aksesor, sigurohuni që të jetë me drejtim nga ju.

Nëse jeni duke përdorur një tavë me vrima, vendoseni tavën / tepsinë poshtë, për të mbledhur lëngjet që pikojnë.

9.2 Sensori i ushqimit

Mat temperaturën brenda ushqimit.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- °C - temperatura brenda pajisjes. Duhet të jetë të paktën 25°C më e lartë sesa temperatura e qendrës së ushqimit.
-  - temperatura e brendshme e ushqimit.

Rekomandimet:

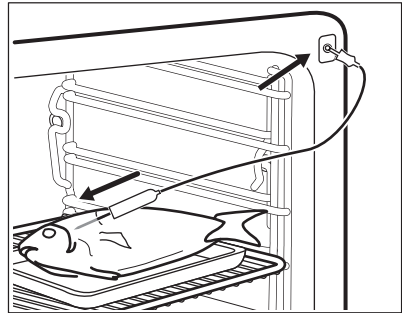
- Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.
- mos e përdorni për gatime të lëngshme.
- Gjatë gatimit, gjilpëra e sensorit të ushqimit duhet të futet plotësisht në ushqim.

Gatimi me: Sensori i ushqimit

PARALAJMËRIM!

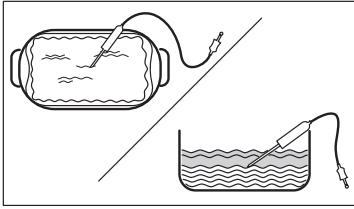
Ekziston rreziku i djegieve duke qënë se Sensori i ushqimit dhe mbajtëset e raftit nxehen. Mos e prekni dorezën e Sensorit të ushqimit me duar të zhveshura. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës.

1. Zgjidhni një funksion ngrohjeje nga menuja: Funksionet ose një gatimi nga menuja: Gatime.
2. Vendosni temperaturën e furrës dhe kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.
3. Shtypni OK.
4. Shtypni START .
5. Futni Sensorin e ushqimit brenda gatimit: **Mish, pulë dhe peshk**
Vendosni të gjithë gjilpërën e Sensorit të ushqimit në mish ose peshk, në pjesën më të trashë të tij.



Tavë

Futni majën e sensorit të ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet të stabilizohet në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikoni të sensorit të ushqimit. Maja e sensorit të ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.



6. Fusni sensorin e ushqimit në prizën e vendosur brenda pajisjes. Referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit".

Ekрани tregon simbolin dhe temperaturën aktuale të sensorit të ushqimit.

7. ^ - shtypeni për të rregulluar cilësimet.
 8. Zgjidhni kartën Sensori i ushqimit për të vendosur temperaturën bazë të sensorit ose konfiguroni opsionin e preferuar:
- Bjeri alarmit - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, dëgjohet sinjali.

- Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, bie sinjali dhe gatimi ndalon.
- Vetëm dritaren e mesazhit - kur ushqimi arrin temperaturën bazë, mesazhi shfaqet në ekran.

9. Shtypni OK.
 10. Kur ushqimi arrin temperaturën e caktuar, dëgjohet sinjali. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.
 11. STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehjes.
 12. Hiqni prizën e Sensorit të ushqimit nga priza dhe hiqni gatimin nga pajisja.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 Rekomandimet e gatimit

Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm për udhëzim. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.




Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja juaj e mëparshme. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.






Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

Për këshilla të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë".

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
	Temperaturë

	Aksesor
	Kontejneri(Gastronom)
	Pesha (kg)
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)





10.2 Ventilatori i ruajtjes së ngrohtësisë - aksesorët e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

- **Tavë pice** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm
- **Tavë pjekjeje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 26cm
- **Ramekins** - qeramike, diametri 8cm, lartësia 5 cm
- **Tavë për bazë pandispanje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm

10.3 Ventilatori i ruajtjes së ngrohtësisë

Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.



		°C		
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	15 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	15 - 25
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	160	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	140	2	15 - 25
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	15 - 25

10.4 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pjekja në një nivel

			°C		
Pandispanjë pa yndyrë	Ajër i nxehtë	Rafti me rrjetë	160	45 - 60	2
Pandispanjë pa yndyrë	Lart & Poshtë	Rafti me rrjetë	160	45 - 60	2
Ëmbëlsirë me mollë 1)	Ajër i nxehtë	Rafti me rrjetë	160	55 - 65	2
Ëmbëlsirë me mollë 1)	Lart & Poshtë	Rafti me rrjetë	180	55 - 65	1
Amareta	Ajër i nxehtë	Tava e pjekjes	140	25 - 35	2
Amareta	Lart & Poshtë	Tava e pjekjes	140	25 - 35	2
Kekë të vegjël, 20 për tepsi 2)	Ajër i nxehtë	Tava e pjekjes	150	20 - 30	3
Kekë të vegjël, 20 për tepsi 2)	Lart & Poshtë	Tava e pjekjes	170	20 - 30	3

			°C		
Bukë e thekur 3)	Lart	Rafti me rrjetë	maks.	1 - 2	5

1) 2 tava me formë të vendosura në mënyrë diagonale (Ø 20 cm). E djathta të vendoset më shumë përpara sesa e majta.

2) Ngrohni paraprakisht pajisjen derisa të arrihet temperatura e caktuar duke përdorur cilësimin: Ngrohe pahrapakisht / Asnjë. Mos përdorni: Ngrohe pahrapakisht / Regjim i shpejtë dhe Eco. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Cilësimet, Nënmenuja: Preferenca.

3) Ngrohni paraprakisht pajisjen për 5 min duke përdorur cilësimin: Ngrohe pahrapakisht / Asnjë. Mos përdorni: Ngrohe pahrapakisht / Regjim i shpejtë dhe Eco. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Cilësimet, Nënmenuja: Preferenca.

Pjeka në shumë nivele

			°C		
Amareta	Ajër i nxehtë	Tava e pjekjes	140	25 - 45	2 dhe 4
Kekë të vegjël, 20 për tepsi 1)	Ajër i nxehtë	Tava e pjekjes	150	25 - 35	2 dhe 4
Pandispanjë pa yndyrë	Ajër i nxehtë	Rafti me rrjetë	160	45 - 55	2 dhe 4
Ëmbëlsirë me mollë	Ajër i nxehtë	Rafti me rrjetë	160	55 - 65	2 dhe 4






1) Ngrohni paraprakisht pajisjen derisa të arrihet temperatura e caktuar duke përdorur cilësimin: Ngrohe pahrapakisht / Asnjë. Mos përdorni: Ngrohe pahrapakisht / Regjim i shpejtë dhe Eco. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Cilësimet, Nënmenuja: Preferenca.

10.5 Informacion për institutet e testimit

Përdorni funksionin: ProSteam, niveli: Avull i plotë.

Testimet sipas EN 60350-1, IEC 60350-1.







Vendoseni temperaturën në 100 °C.

				
Brokoli 1) 2)	2/3 Takëmi i avullit me vrime	0.3	3	8 - 9
Brokoli 1) 2)	2/3 Takëm për avull me vrime	maks.	3	10 - 11
Bizele, të ngrira 2)	2 x 2/3 Takëm për avull me vrime	2 x 1.5	2 dhe 4	Derisa temperatura në zonën më të ftohtë të arrijë 85 °C.

1) Ngrohni paraprakisht pajisjen derisa të arrihet temperatura e caktuar duke përdorur cilësimin: Ngrohe pahrapakisht/Asnjë. Mos përdorni: Ngrohe pahrapakisht/Regjim i shpejtë dhe Eco. Referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Cilësimet, Nën-menuja: Preferenca.

2) Vendoseni tavën për pjekje në pozicionin e parë të raftit, me pjerrësi drejt pjesës së pasme të brendësisë së furrës.

Receta shtesë me avull

					
Gatim i kombinuar me avull (2 porcione) 1)	ProSteam, niveli: Avull i plotë	Gastronorm 1/2 me vrima (patate dhe brokoli) dhe jo me vrima (salmon)	2 (salmon) 4 (brokoli dhe patate)	100	40 (patate) 18-20 (salmon) 10-12 (brokoli)
Puding me karamel (6 porcione)	ProSteam, niveli: Lagështi e lartë	Pjata porceli të rrumbullakta në rraftin me rrjetë	2	90	35 - 45
Krem karamel me vezë	ProSteam, niveli: Avull i plotë	Gastronorm 1/2 jo me vrima	2	85	35 - 45
Bukë e bardhë	Pjekja e bukës, lloji i ushqimit: Bukë ProSteam, niveli: Lagështi e ulët ³⁾	Tava e pjekjes 2)	2	180	40 - 50 40 - 50
Pulë 4)	ProSteam, niveli: Lagështi e ulët	Rafti me rrjetë	2	200	60 - 70

1) Vendosni elementët përbërës në furrë njëri pas tjetrit në kohën e përshtatshme, në mënyrë që të gjithë përbërësit të gatuheshin në të njëjtën kohë. Mund të përgatitni dy porcione në të njëjtën kohë.

2) Përdorni tavën për pjekje me pjerrësi drejt pjesës së pasme të brendshme të furrës.

3) Përdoreni ProSteam vetëm nëse funksioni Pjekja e bukës nuk është i disponueshëm.

4) Vendosni tavën për pjekje në pozicionin e parë të raftit për të grumbulluar yndyrën që pikon.

11. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin

Agjentët e pastrimit

- Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
- Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
- Pastroni njollat me një detergjent të butë.

Përdorimi i përditshëm

- Fshini pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi të saj. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Mos ruani ushqim në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni pjesën e brendshme të pajisjes vetëm me një copë me mikrofibër pas çdo përdorimi.

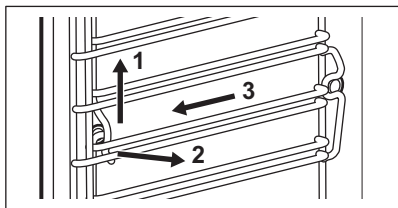
Aksesorët

- Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërimi të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.
- Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar pajisjen.

- Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
- Nxirrini mbajtëset e rafteve me kujdes nga kapja e përparme, duke i ngritur lart.
- Tërhiqni fundin e pjesës ballore të mbajtëses nga paretit anësor.
- Nxirrini mbajtëset nga kapja e pasme.



Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

Nëse jepet shina teleskopike, kunjat mbajtëse të saj duhet të drejtohen përpara.

11.3 Pastrim me avull

Ky program pastron pajisjen kur është pak e ndotur. Avulli zbut yndyrat ose mbetjet, duke e bërë më të lehtë për ta pastruar. Ky program shpenzon më pak energji.

1. Shtypni: Mirëmbajtje / Pastrim me avull ose Pastrim me avull Plus.

Regjimi	Përshkrimi
Pastrim me avull	Pastrim i lehtë Kohëzgjatja: 30 min
Pastrim me avull Plus	Pastrim normal Spërkateni pjesën e brendshme me detergjent. Kohëzgjatja: 75 min

2. Shtypni START . Ndiqni udhëzimin në ekran.
Përpara se të hiqni aksesoret, sigurohuni se pajisja është e ftohtë.
3. Do të bjerë sinjali kur përfundon pastrimi.
4. Lëreni derën e pajisjes hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të jetë e thatë.



Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

11.4 Kujtuesi Për Pastrimin

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.

Përdorni funksionin: Pastrim me avull Plus.

11.5 Heqja e çmërsit

Ky program heq dhe parandalon grumbullimin e gëlqeres në sistemin e avullit. Siguron

funksionimin e duhur të funksioneve të avullit dhe përmirëson cilësinë e ujit në pajisjen tuaj.

1. Shtypni: Mirëmbajtje / Heqja e çmërsit.
2. Shtypni START dhe ndiqni udhëzimet në ekran.
Përpara se të hiqni aksesoret, sigurohuni se pajisja është e ftohtë.
3. Kur të përfundojë funksioni, fiken pajisjen dhe prisni derisa të jetë e ftohtë.
4. Lëreni derën e pajisjes hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të jetë e thatë.



Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

11.6 Kujtues për heqjen e çmërsit

Pajisja ofron dy kujtues për heqjen e çmërsit. Kujtuesi i heqjes së çmërsit nuk mund të çaktivizohet.

- Kujtues i butë - ju rekomandon të hiqni çmërsin e pajisjes.
- Kujtuesi i fortë - ju detyron të bëni heqjen e çmërsit së pajisjes. Nëse nuk hiqni çmërsin nga pajisja kur aktivizohet kujtuesi i fortë, funksionet me avull çaktivizohen.

11.7 Shpëlarje

Përdoreni atë për të pastruar sistemin e avullit pas përdorimit të shpeshtë të funksioneve të avullit.

1. Shtypni: Mirëmbajtje / Shpëlarje.
2. Shtypni START dhe ndiqni udhëzimet në ekran.
Përpara se të hiqni aksesoret, sigurohuni se pajisja është e ftohtë.
3. Sinjali bie kur përfundon procedura.
4. Lëreni derën e pajisjes hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të jetë e thatë.



Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

11.8 Tharja

Përdoreni gjatë gatimit me një funksion nxeheje me avull ose pastrim me avull për të tharë furrën.

1. Shtypni: Mirëmbajtje / Tharja.
2. Shtypni START dhe ndiqni udhëzimet në ekran.

Përpara se të hiqni aksesoret, sigurohuni se pajisja është e ftohtë.

3. Sinjali bie kur tharja përfundon.



Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

11.9 Kujtuesi i tharjes

Pas gatimit me funksionin e nxehjes me avull, ekrani paraqet kërkesën e tharjes së furrës.

Shtypni YES për të tharë pajisjen.

11.10 Zbrazja e depozitës

Përdoreni pas gatimit me funksionin e nxehjes me avull për të hequr ujin e mbetur nga rezervuari i ujit.

1. Shtypni: Mirëmbajtje / Zbrazja e depozitës.
2. Shtypni START dhe ndiqni udhëzimet në ekran.
Përpara se të hiqni aksesoret, sigurohuni se pajisja është e ftohtë.
3. Sinjali bie kur përfundon procedura.



Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

11.11 Heqja dhe instalimi i derës

Mund të hiqni derën dhe panelet e brendshme të xhamit për t'i pastruar. Numri i paneleve të xhamit ndryshon sipas modelit.



PARALAJMËRIM!

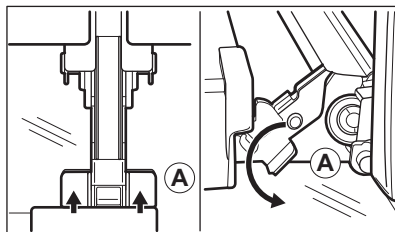
Dera është e rëndë.



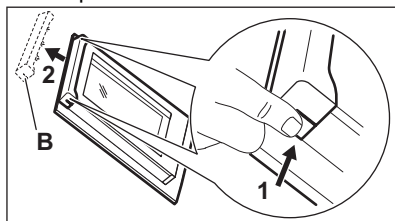
KUJDES!

Trajtojeni me kujdes xhamin, veçanërisht rreth anëve të panelit të përparmë. Xhami mund të thyhet.

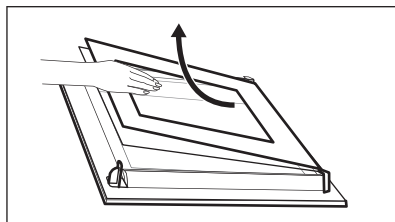
1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Hapni derën plotësisht.
3. Shtypni levat fiksuese **A** në dy menteshat e derës.



4. Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth: 70°).
5. Mbajeni derën me një dorë në secilën anë dhe tërhiqni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra.
6. Shtriheni derën nga pjese a jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
7. Mbani shtërnguar në të dy anët kornizën **B** e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.



8. Tërhiqni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
9. Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi.



10. Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.

Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt. Në fillim vendosni panelin

më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe më pas derën.

Sigurohuni që panelet e xhamit të futen në pozicionin e duhur, përndryshe sipërfaqja e derës mund të mbinxehet.

11.12 Ndërrimi i llambës

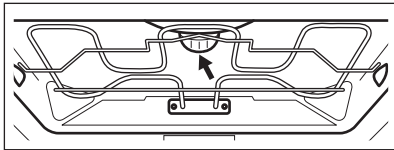
PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
3. Vendoseni leckën në dyshemenë e furrës.

Llamba e sipërme

1. Rrotullojeni kapakun e xhamit për ta hequr.



2. Hiqni unazën metalike dhe pastroni kapakun prej xhami.
3. Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
4. Vendosni unazën metalike në kapakun prej qelqi dhe instalojeni.

Llambë anësore

1. Hiqni mbajtësen e majtë të raftit për të patur akses tek llampa.
2. Përdorni kaçavidë Torx 20 për të hequr kapakun.
3. Pastroni kapakun prej xhami.
4. Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
5. Vendosni kornizën prej metali dhe guarnicionin. Shtrëngoni vidat.
6. Vendosni mbështetësen e majtë të raftit.


12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Përshkrimi i produktit	Shkaku dhe ndreqja
Nuk mund të aktivizoni ose përdorni pajisjen.	Pianura nuk është e lidhur me rrejtin elektrik ose nuk është lidhur saktë.
Pajisja nuk nxehet.	Nuk është vendosur ora. Për të vendosur orën referojuni kapitullit "Funkcionet e orës". Dera nuk është mbyllur siç duhet. Është djegur siguresa. Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar. Bllokimi për fëmijët është i aktivizuar.

Përshkrimi i produktit	Shkaku dhe ndreqja
Llamba është e fikur.	Llamba është djegur. Ndërroni llambën. Për detaje referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".
 Ndërprerja e energjisë e ndalon gjithmonë pastrimin. Përsëritni pastrimin nëse ndërpritet nga ikja e dritave.	
Problem me sinjalin e rrjetit me valë.	Kontrolloni nëse pajisja celulare është e lidhur me rrjetin me valë. Kontrolloni rrjetin me valë dhe ruterin. Rindizeni ruterin.
Është instaluar ruter i ri ose ka ndryshuar konfigurimi i ruterit.	Për ta konfiguruar pajisjen dhe pajisjen celulare sërish, referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë.
Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.	Lëvizeni ruterin sa më pranë pajisjes që të jetë e mundur.
Sinjali me valë ndërpritet nga një pajisje mikroale të vendosur pranë pajisjes.	Fikni furrën mikrovalë. Shmangni përdorimin njëherësh të furrës mikrovalë dhe të Funkzionimit në distancë të pajisjes. Mikrovalët ndërpresin sinjalin Wi-Fi.

12.2 Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit. Listën e problemeve do ta gjeni në tabelën e mëposhtme.

Kodi dhe përshkrimi	Ndreqja
F102 - dera e furrës nuk është e mbyllur plotësisht ose bllokimi i derës është i prishur. 1)	Mbyllni derën. Ndizni dhe fikni pajisjen.
F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur saktë në prizë.	Fusni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.
F240, F239 - fushat e prekjes në ekran nuk funksionojnë siç duhet.	Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.
F908 - sistemi i pajisjes nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.	Ndizni dhe fikni pajisjen.
F602, F603 - Wi-Fi nuk është i disponueshëm. 1)2)	Ndizni dhe fikni pajisjen.

1) Kur mesazhi i mëposhtëm i gabimit vazhdon të shfaqet në ekran, kjo do të thotë se një nënsistem me defekt mund të jetë çaktivizuar. Në rast të tillë, kontaktoni shitësin tuaj ose një qendër të autorizuar shërbimi.

2) Nëse ndodh një nga këto gabime, pjesa tjetër e funksioneve të pajisjes do të vazhdojë të funksionojë si zakonisht.

12.3 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve ndodhet në kornizën e përparme të pajisjes. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pajisja.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.):

Numri i produktit (PNC):

Numri i serisë (S.N.):

13. TË DHËNAT TEKNIKE

13.1 Të dhënat teknike

Tensioni	220 - 240 V
Frekuenca	50 Hz

14. EFIKASITET ENERGJIE

14.1 Fleta e informacionit të produktit dhe Informacioni i produktit sipas Rregulloreve të etiketimit dhe ekodizajnit për energjinë të BE-së

Emri i furnizuesit	Electrolux	
Identifikimi i modelit	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	61.9	
Klasi i efikasitetit energjetik	A++	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	1.09 kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.52 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	70 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOB9S3XH	35.0 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	35.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat
- Metodat për matjen e performancës.

14.2 Informacion i produktit për konsumin e energjisë dhe kohën maksimale për të arritur regjimin e fuqisë së ulët

Konsumi i energjisë në gatishmëri	0.8 W
Konsumi i energjisë në gatishmëri në rrjet	2.0 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	20 min

Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", për udhëzime se si të aktivizoni dhe çaktivizoni lidhjen e rrjetit me valë.

14.3 Këshilla për kursimin e energjisë

Këshillat në vijim më poshtë do t'ju ndihmojnë të kurseni energji kur përdorni pajisjen tuaj.

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë gatimi metalike dhe të errëta, kënaçe joreflektuese dhe vazo për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit, përveç nëse rekomandohet në mënyrë specifike.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

Nxehtësia e mbetur

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë ose për të ngrohur gatimet e tjera.

Kur fikni pajisjen, ekrani tregon nxehtësinë e mbetur ose temperaturën.

Nëse aktivizohet një program me Kohëmatësi dhe koha e gatimit është më e gjatë se 30 minuta, elementet nxehtësie çaktivizohen automatikisht më shpejt në disa funksione të pajisjes.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për ta përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

Gatimi me llambë të fikur

Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.

Ventilatori i ruajtjes së ngrohtësisë


Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.


Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash. Mund ta ndizni llambën sërish, por ky veprim do të reduktojë kursimin e pritsëm të energjisë.

Regjimi i gatishmërisë

Pas 2 minutash ekrani kalon në gjendjen e gatishmërisë.

15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklmit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklmit ose kontaktoni me zyrën komunale.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	27
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	29
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	31
4. CONTROL PANEL.....	32
5. BEFORE FIRST USE.....	32
6. DAILY USE.....	34
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	37
8. CLOCK FUNCTIONS.....	38
9. USING THE ACCESSORIES.....	38
10. HINTS AND TIPS.....	40
11. CARE AND CLEANING.....	43
12. TROUBLESHOOTING.....	46
13. TECHNICAL DATA.....	47
14. ENERGY EFFICIENCY.....	47
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	49

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.

- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Steam Cooking

⚠ WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

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

2.6 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not

intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

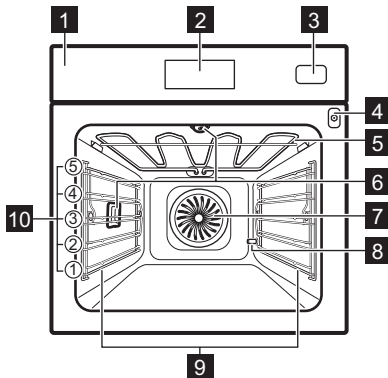
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

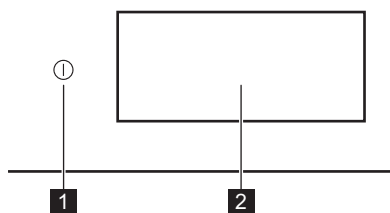
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water tank
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Descaling pipe outlet
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1 ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.

2 Display Shows the current settings of the appliance.

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK To confirm the selection / setting.

> < To navigate to the next or previous level in the menu.

^ v To access and adjust additional settings.

To save current settings in: Favourites.

To delete current settings in: Favourites.

To turn the lamp on and off.

To turn the options on and off.

The appliance is locked.

Sound Alarm function is activated.

Sound Alarm and stop cooking function is activated.

Pop up message only is activated.

Delayed start function is activated.

To close the pop-up message or cancel the setting.

Wi-Fi connection is turned on.

Wi-Fi connection is turned off.

Remote Operation is turned on.

Water tank is empty.

Water tank is half full.

Water tank is full.

Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process.

The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Water Hardness, Wireless connection.

5.2 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You

can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press < and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
 5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUG).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.5 Setting: Water Hardness





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

Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

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

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

The table shows water hardness range with the corresponding level of water classification. Adjust the water hardness level according to the table.


Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu


Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START** . You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5.  - press to adjust the settings during cooking.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top

Intense heat for rapid browning on top.



Bottom

Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Pre-heat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air

Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom

For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top

Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air & Bottom

Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie.



Hot air, Top & Bottom

This function is ideal for ready meals.



Steamify

Matching the right Steam amount with selected temperature.



ProSteam

Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.



Heat Save Fan

Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.



Steam

Continuous steam for healthy and flavourful food.



Reheat

This function gently reheats leftovers with steam.



Grill

Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



Dough Prove

Optimized temperature for fast rising.



Refresh

Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.



Defrost

Gentle defrosting for further preparation.



Stew

Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.



Roast

Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.



Bread Baking

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



Slow cook

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.



Preserve

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.



Plate warming

To preheat plates before serving.



Keep Warm

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Dehydrate

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

6.3 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
5. Press **START**.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.4 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function, dish or cleaning function.

To save the setting select the preferred setting and press

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Select one of the saved settings.
3. Press **START** to start cooking.

Delete: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Press: to delete the saved settings.

6.5 Maintenance

Submenu includes a list of cleaning programmes.

Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Tank emptying	Process for removing the residual water from the water tank after use of the steam functions.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for ①.
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.
Water Hardness	To set the water hardness.

Submenu: Service

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

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Preheat/HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
Standby Screen Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.



Submenu: Connections


Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

These functions allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy. Use them for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

 **Steamify** /  **Steam** - set the temperature. The steam level will be adjusted automatically.

 **ProSteam** - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.
3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press **START** and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open it.
6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

⚠ WARNING!

Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

7. Push the water tank to its initial position. Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
8. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
9. Turn off the appliance.
10. Empty the water tank. Refer to "Care and Cleaning" chapter, Tank emptying.
11. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 Notes on: Heat Save Fan

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

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

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

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock


This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.



1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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




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

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	 Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	 Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.

2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press **OK** to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press ******.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

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

8.5 Changing timer settings

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

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

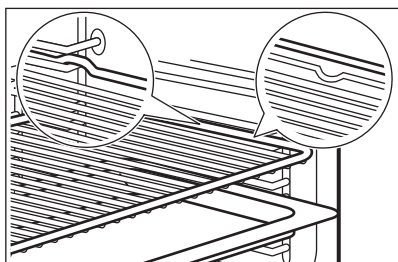
9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



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

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.


If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25 °C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.

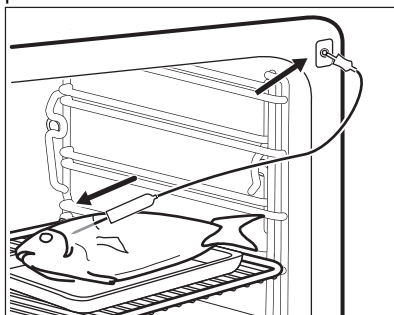
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

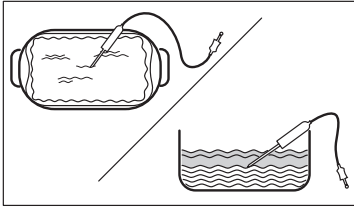
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press OK.
4. Press START.
5. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

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



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

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. ^ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.

- Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
- Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.

9. Press OK.

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

11. STOP - press to turn off the heating function.

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

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

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

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

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory

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





10.2 Heat Save Fan - recommended accessories

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

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

10.3 Heat Save Fan






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

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

10.4 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking on one level






			°C		
Fatless sponge cake	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Top & Bottom	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie 1)	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie 1)	Top & Bottom	Wire shelf	180	55 - 65	1
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 35	2
Short bread	Top & Bottom	Baking tray	140	25 - 35	2
Small cakes, 20 per tray 2)	Hot Air	Baking tray	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray 2)	Top & Bottom	Baking tray	170	20 - 30	3
Toast 3)	Top	Wire shelf	max.	1 - 2	5

1) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

3) Preheat the appliance for 5 min using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

Multilevel baking

			°C		
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray 1)	Hot Air	Baking tray	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4






1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

10.5 Information for test institutes

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.






Set the temperature to 100°C.

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

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

2) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.

Additional steam recipes

				°C	
Steaming combined dish (2 portions) 1)	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 perforated (potatoes and broccoli) and non-perforated (salmon)	2 (Salmon) 4 (Broccoli and potatoes)	100	40 (Potatoes) 18 - 20 (Salmon) 10 - 12 (Broccoli)
Caramel pudding (6 portions)	ProSteam, level: Humidity High	Round porcelain dishes on wire shelf	2	90	35 - 45
Egg custard	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 non perforated	2	85	35 - 45
White Bread	Bread Baking, food type: Bread	Baking tray 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, level: Humidity Low 3)				40 - 50



Chicken 4)

ProSteam, level:
Humidity Low

Wire shelf

2

200

60 - 70

- 1) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.
- 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 3) Use ProSteam only if Bread Baking function is not available.
- 4) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

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

Everyday Use

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

Accessories

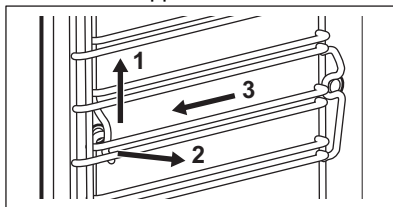
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.

3. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
4. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Steam Cleaning

This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean. This programme uses less energy.

1. Press: Maintenance / Steam Cleaning or Steam Cleaning Plus.

Mode	Description
Steam Cleaning	Light cleaning Duration: 30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent. Duration: 75 min

2. Press START . Follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.

3. The signal sounds when the cleaning ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Descaling

This programme removes and prevents limescale buildup in the steam system. It ensures the proper functioning of the steam functions and enhances the water quality in your appliance.

1. Press: Maintenance / Descaling.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. When the function ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.6 Descaling reminder

The appliance provides two reminders for descaling. The descaling reminder cannot be deactivated.

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.7 Rinsing

Use it to clean the steam system after frequent use of the steam functions.

1. Press: Maintenance / Rinsing.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.

Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.

3. The signal sounds when the procedure ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.8 Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

1. Press: Maintenance / Drying.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the drying ends.



When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying reminder

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

Press **YES** to dry the appliance.

11.10 Tank emptying

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

1. Press: Maintenance / Tank emptying.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the procedure ends.



When this function works, the lamp is off.

11.11 Removing and installing door

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

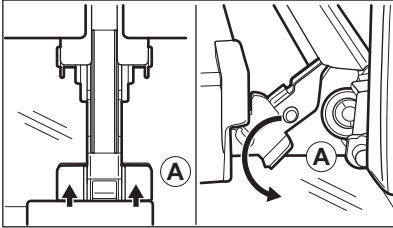
⚠ WARNING!

The door is heavy.

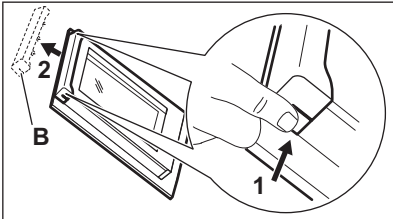
⚠ CAUTION!

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

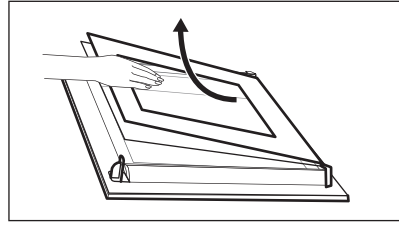
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

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

11.12 Replacing the lamp

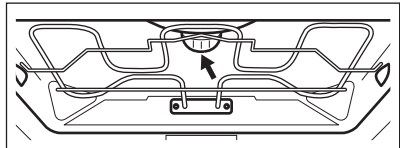
⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.


2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

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

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1)2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. TECHNICAL DATA

13.1 Technical data

Voltage	220 - 240 V
---------	-------------

Frequency	50 Hz
-----------	-------

14. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux
-----------------	------------

Model identification	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Energy Efficiency Index	61.9	
Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	70 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	EOB9S3XH	35.0 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	35.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

14.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking.

Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

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

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food

warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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

Heat Save Fan


Function designed to save energy during cooking.


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

Standby mode

After 2 min the display switches to standby mode.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

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

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	50
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	52
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	55
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	55
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	56
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	57
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	61
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	62
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	63
10. CONSEILS.....	64
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	67
12. DÉPANNAGE.....	71
13. DONNÉES TECHNIQUES.....	72
14. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	72
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	74

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur

AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

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

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

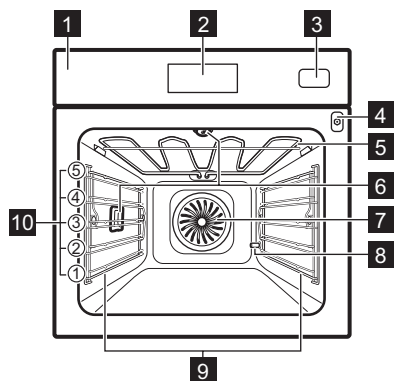
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

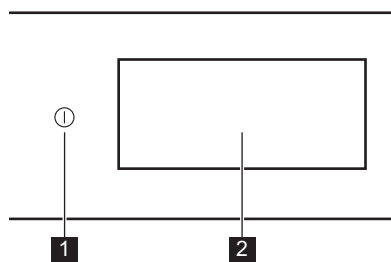
3.1 Vue d'ensemble



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

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



- 1** ACTI-VEZ / DÉSACTI-VEZ
Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
- 2** Affichage
Affiche les réglages actuels de l'appareil.








Le bandeau de commande permet d'accéder à diverses fonctions de cuisson et à divers








plats. Il affiche également les informations sur son état de fonctionnement actuel.

4.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif, défilant et divisé en sections définies. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

- OK** Pour confirmer la sélection/le réglage.
- > <** Pour passer au niveau suivant ou précédent dans le menu.
- ^ v** Pour accéder aux paramètres supplémentaires et les ajuster.
- ♥** Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes.
- ♡** Pour supprimer les paramètres actuels dans : Mes programmes.
- ⊙** Pour allumer et éteindre l'éclairage.

	Pour activer et désactiver les options.
	L'appareil est verrouillé.
	Son alarmefonction est activée.
	Son et arrêt du fourfonction est activée.
	Message pop up uniquement est activée.
	Départ différéfonction est activée.
	Pour fermer le message contextuel ou annuler le paramètre.

	La connexion Wi-Fi est activée.
	La connexion Wi-Fi est désactivée.
	Télécommande est allumé.
	Le réservoir d'eau est vide.
	Le réservoir d'eau est à moitié plein.
	Le réservoir d'eau est plein.
	Fonctionne avec le mode économie d'énergie.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion. Vous pouvez choisir entre démarrer ou ignorer le processus d'intégration. Les configurations peuvent être revues et modifiées chaque fois que cela est nécessaire.

Ajustez les configurations : Langue, Heure actuelle, Dureté de l'eau, Connexion sans fil.

5.2 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également

télécharger l'application directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
4. Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : Réglages / Connexions.
5. Appuyez pour activer ou désactiver : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocoles	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licences du logiciel



Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont

les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dossier NIU6).

5.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
4. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.5 Réglage : Dureté de l'eau






Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

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

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

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau avec le niveau correspondant de classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

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


6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Menu

Appuyez sur  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Maintenance
- Réglages

6.2 Fonctions

Le sous-menu comprend une liste de fonctions de cuisson.

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

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Ajustez les configurations
4. Appuyez sur **START** . Vous pouvez brancher la sonde de cuisson à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
5. **^** - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.
6. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.



Rapidité Préchauffer est disponible uniquement avec certains modes de cuisson. Pour plus d'informations sur les options de préchauffage, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, sous-menu : Préférences.



Haut

Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.



Bas

Faire dorer de façon uniforme la base des préparations. Parfait pour les pizzas, les tartes et pour finaliser la cuisson des gâteaux et des quiches. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.



Air chaud

Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.



Haut & Bas

Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.



Chaleur tournante & haut

Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.



Chaleur tournante & bas

Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes.



Chaleur tournante, haut & bas

Cette fonction est idéale pour les repas prêts.



Steamify

Ajouter la juste dose de vapeur en fonction de la température choisie.



ProSteam

Obtenir une texture tendre et une surface croustillante grâce à la combinaison de vapeur et de chaleur. Convient aux légumes, ragoûts et viandes.



Cuisiner en économisant l'énergie

Économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle pour cuisiner. Idéal pour les pâtisseries.



Fonctions vapeur

Vapeur continue pour une nourriture saine et savoureuse.



Réchauffer

Cette fonction réchauffe doucement les restes avec de la vapeur.



Grill

Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.



Levée de pâte/pain

Température idéale pour une levée de pâte rapide.



Rafraîchir

Redonner une odeur fraîche et un intérieur moelleux aux pains, viennoiseries et pâtisseries de la veille.



Décongélation

Dégivrage doux pour préparation ultérieure.



Mijoter

Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.



Rôti

Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.



Cuisson du pain

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



Cuisson basse température

La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.



Stériliser

Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.



Chauffe-plats

Pour préchauffer vos plats avant de servir.



Maintien au chaud

Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



Déshydrater

Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.



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

6.3 Plats

PlatsLe sous-menu comprend un ensemble de programmes conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. La durée et la température peuvent être réglées pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Sonde de cuisson.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Plats.
2. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
3. Adaptez les réglages en fonction des préférences de cuisson. Réglez le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur OK.
4. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil conformément aux instructions affichées à l'écran.
5. Appuyez sur la touche START .


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

6.4 Mes programmes



Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.


Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 de vos réglages préférés, tels que le mode de cuisson, le mode plat ou le mode de nettoyage.

Pour enregistrer le réglage, sélectionnez le réglage souhaité et appuyez sur .

Sélectionnez : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Sélectionnez l'un des paramètres enregistrés.
3. Appuyez sur START pour démarrer la cuisson.

Supprimer : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Appuyez sur  pour supprimer les paramètres enregistrés.

6.5 Maintenance

Le sous-menu comprend une liste de programmes de nettoyage.


Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Vidange du réservoir	Processus pour éliminer l'eau résiduelle du réservoir d'eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.

Séchage	Processus de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Rinçage	Processus de rinçage et de nettoyage du circuit de générateur vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

6.6 Réglages

Ce sous-menu comprend une liste de paramètres.

Sous-menu : Configuration

Langue	Pour régler la langue de l'appareil.
Heure actuelle	Pour régler l'heure.
Affichage Luminosité	Pour régler la luminosité de l'affichage.
Son touches	Pour activer et désactiver la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour  .
Volume Alarme	Pour régler le volume des signaux sonores et des sons touches.
Unité de température	Pour afficher l'unité de température actuelle.
Dureté de l'eau	Pour régler la dureté de l'eau.

Sous-menu : Service

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

Sous-menu : Préférences

Éclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

Préchauffage/Chauffage	Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage. Eco - le préchauffage de l'appareil avec une consommation d'énergie moindre. Il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson. Rapidité - Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions.
Nettoyage conseillé	Vous rappelle quand nettoyer l'appareil.
Personnalisation de l'écran de veille	Pour personnaliser les fonctions et les raccourcis de l'écran.

Sous-menu : Connexions


Connecter au réseau Wi-Fi	Pour connecter l'appareil au réseau sans fil.
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.
Télécommande	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur START. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

6.7 Modes de cuisson vapeur

Ces fonctions vous permettent d'utiliser la chaleur et la vapeur pour garder les aliments croustillants et juteux. Utilisez-les pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.

Il existe deux façons de préparer les aliments à l'aide des fonctions vapeur : en réglant la température ou le niveau de vapeur.

 **Steamify**  **Fonctions vapeur** - régler la température. Le niveau de vapeur sera ajusté automatiquement.

 **ProSteam** - régler le niveau de vapeur. La température appropriée sera indiquée.

1. Accédez au menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Réglez le mode de cuisson vapeur. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Appuyez sur **START** et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
6. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

 **AVERTISSEMENT!**

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou distillée. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

7. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale. La vapeur apparaît au bout de 2 min environ. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
8. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.

9. Mettez à l'arrêt l'appareil.
10. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.
11. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.
12. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

 **AVERTISSEMENT!**

L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Faites attention lorsque vous videz le réservoir d'eau.

6.8 Remarques sur : Cuisiner en économisant l'énergie

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Cuisiner en économisant l'énergie. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Rendement énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.



1. Ouvrez le menu.
2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

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

7.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est

modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au




temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

7.3 Ventilateur de refroidissement

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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour régler la durée de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Pour définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée, sélectionnez la valeur préférée : Fin de l'action. Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.
Fin de l'action	<p> Son alarme Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Cette fonction peut être réglée à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p> <p> Son et arrêt du four Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.</p> <p> Message pop up uniquement Lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.</p>
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.

Fonction	Description
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Il démarre automatiquement lorsqu'un processus de four est démarré et s'arrête lorsque le processus est terminé. Il est visible à l'écran principal si aucun autre timer n'est défini. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer et revenir à l'écran principal.

8.3 Départ différé

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche *******.
3. Appuyez sur **Départ différé**.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur **OK**.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur **OK** pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur **OK** pour revenir à l'écran principal.

8.4 Heure actuelle

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

8.5 Modification des réglages du minuteur

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

1. Appuyez sur la touche \wedge / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur.
Appuyez sur la touche OK.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

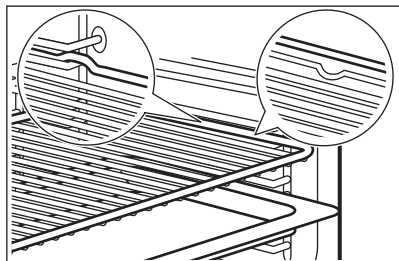
9.1 Insertion des accessoires

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



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

Insérez l'accessoire (grille métallique/ plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four.



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


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

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

9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25°C plus élevée que la température à cœur des aliments.
-  - la température à cœur des aliments.

Recommandations :

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

Cuisson avec : Sonde de cuisson

AVERTISSEMENT!

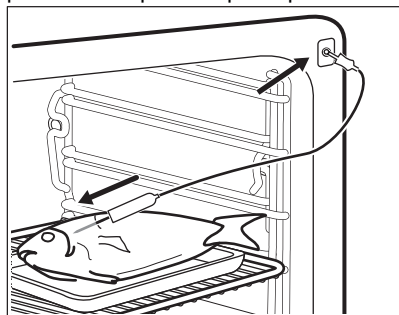
Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat du menu : Plats.

2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Appuyez sur la touche **START**.
5. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

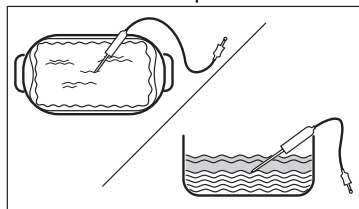
Viande, volaille et poisson

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



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

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

7. **^** - appuyez sur pour régler les paramètres.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
 - Message pop up uniquement - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le message s'affiche.
9. Appuyez sur la touche **OK**.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
11. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les

recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

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







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


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

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

 Niveau de la grille

 Heure de cuisson (min)





10.2 Cuisiner en économisant l'énergie - accessoires recommandés

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

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

10.3 Cuisiner en économisant l'énergie






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

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

10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

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

Cuisson sur un seul niveau






			°C		
Génoise allégée	Air chaud	Grille métallique	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Haut & Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes 1)	Air chaud	Grille métallique	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes 1)	Haut & Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Sablé	Air chaud	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Sablé	Haut & Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau 2)	Air chaud	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau 2)	Haut & Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé 3)	Haut	Grille métallique	max.	1 - 2	5

1) 2 pains moulées placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/Néant.N'utilisez pas : Préchauffer/Rapidité et Eco. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, Sous-menu : Préférences.

3) Préchauffez l'appareil pour 5 à l'minute du réglage : Préchauffer/Néant.N'utilisez pas : Préchauffer/Rapidité et Eco. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, Sous-menu : Préférences.

Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Sablé	Air chaud	Plateau de cuisson	140	25 - 45	2 et 4
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Air chaud	Plateau de cuisson	150	25 - 35	2 et 4
Génoise allégée	Air chaud	Grille métallique	160	45 - 55	2 et 4
Tarte aux pommes	Air chaud	Grille métallique	160	55 - 65	2 et 4






1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/Néant.N'utilisez pas : Préchauffer/Rapidité et Eco. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, Sous-menu : Préférences.

10.5 Informations pour les laboratoires d'essais

Utilisez la fonction : ProSteam, niveau : Vapeur intense.

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






Réglez la température sur 100 °C.

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

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/ Néant. N'utilisez pas : Préchauffer/Rapidité et Eco. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, Sous-menu : Préférences.

2) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

Recettes vapeur supplémentaires

				°C	
Plat combiné vapeur (2 portions) 1)	ProSteam, niveau : Vapeur intense	Gastronorm 1/2 perforé (pommes de terre et brocoli) et non perforé (saumon)	2 (Saumon) 4 (Brocolis et pommes de terre)	100	40 (Pommes de terre) 18 - 20 (Saumon) 10 - 12 (Broccoli)
Pudding au caramel (6 portions)	ProSteam, niveau : Humidité Élevée	Plats ronds en porcelaine sur grille métallique	2	90	35 - 45
Crème anglaise aux œufs	ProSteam, niveau : Vapeur intense	Gastronorm 1/2 non perforé	2	85	35 - 45
Pain Blanc	Cuisson du pain. Type d'aliment : Pain	Plateau de cuisson 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, niveau : Humidité Faible ³⁾				40 - 50
Poulet 4)	ProSteam, niveau : Humidité Faible	Grille métallique	2	200	60 - 70

1) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

3) Utiliser ProSteam uniquement si la fonction Cuisson du pain n'est pas disponible.

4) Placez le plateau de cuisson sur la première étagère pour recueillir les gouttes de graisse.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

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

Utilisation quotidienne

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

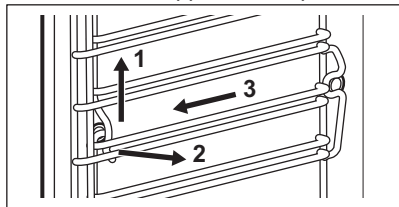
Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

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

11.3 Nettoyage vapeur

Ce programme nettoie l'appareil lorsqu'il est légèrement sale. La vapeur adoucit la graisse ou les résidus, ce qui facilite le nettoyage. Ce programme consomme moins d'énergie.

1. Appuyez sur Maintenance/Nettoyage vapeur ou Nettoyage Vapeur Plus.

Mode	Description
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger Durée : 30 min
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent. Durée : 75 min

2. Appuyez sur START . Suivez les instructions qui s'affichent. Avant de retirer les accessoires, assurez-vous que l'appareil est froid.
3. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte et attendez que l'intérieur soit sec.



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

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Détartrage

Ce programme élimine et empêche l'accumulation de tartre dans le système de vapeur. Il garantit le bon fonctionnement des fonctions vapeur et améliore la qualité de l'eau de votre appareil.

1. Appuyez sur Maintenance / Détartrage.
2. Appuyez sur START et suivez les instructions qui s'affichent. Avant de retirer les accessoires, assurez-vous que l'appareil est froid.

3. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il soit froid.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte et attendez que l'intérieur soit sec.



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

11.6 Rappel de détartrage

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

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

11.7 Rinçage

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

1. Appuyez sur Maintenance / Rinçage.
2. Appuyez sur START et suivez les instructions qui s'affichent. Avant de retirer les accessoires, assurez-vous que l'appareil est froid.
3. Le signal sonore retentit lorsque la procédure est terminée.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte et attendez que l'intérieur soit sec.



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

11.8 Séchage

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

1. Appuyez sur Maintenance / Séchage.
2. Appuyez sur START et suivez les instructions qui s'affichent. Avant de retirer les accessoires, assurez-vous que l'appareil est froid.
3. Le signal retentit à la fin du séchage.



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

11.9 Rappel de séchage

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

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

11.10 Vidange du réservoir

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

1. Appuyez sur Maintenance / Vidange du réservoir.
2. Appuyez sur START et suivez les instructions qui s'affichent. Avant de retirer les accessoires, assurez-vous que l'appareil est froid.
3. Le signal sonore retentit lorsque la procédure est terminée.



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

11.11 Retrait et installation de la porte

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



AVERTISSEMENT!

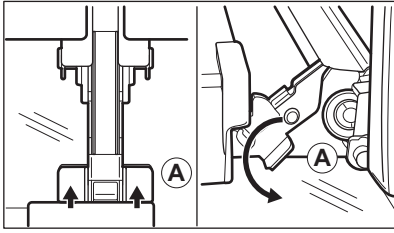
La porte est lourde.



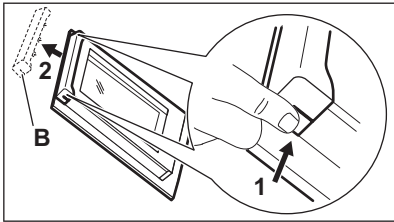
ATTENTION!

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

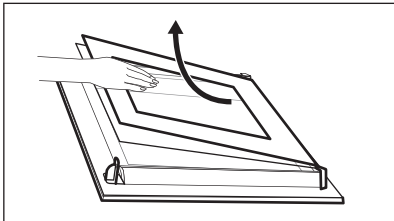
1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

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

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

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

11.12 Remplacement de l'ampoule

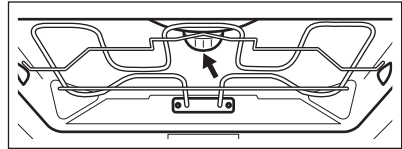
AVERTISSEMENT!

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

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

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale


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

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ». La porte n'est pas correctement fermée. Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
 Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Codes d'erreur

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

Code et description	Solution
F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. 1)	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

Code et description	Solution
F240, F239 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. 1)2)	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

1) Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

2) Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. DONNÉES TECHNIQUES

13.1 Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 Hz

14. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

14.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182
Indice d'efficacité énergétique	61.9

Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOB9S3XH	35.0 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	35.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2.0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

14.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

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

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au

minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

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

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et

garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Cuisiner en économisant l'énergie


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

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

Mode Veille

Après 2 min, l'affichage passe en mode veille.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



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

Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	75
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	77
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	80
4. BEDIENFELD.....	80
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	81
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	82
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	87
8. UHRFUNKTIONEN.....	87
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	88
10. HINWEISE UND TIPPS.....	90
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	93
12. FEHLERBEHEBUNG.....	96
13. TECHNISCHE DATEN.....	98
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	98
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	100

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre

Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mobilen Geräten mit der App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.

- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden

können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, denn die Tür ist schwer.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfaren

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfaren.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

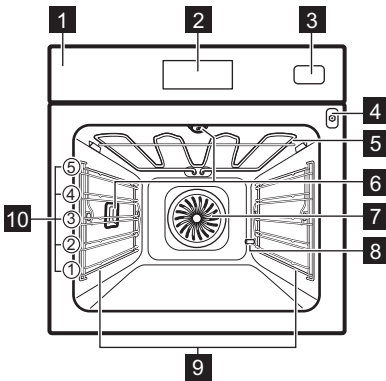
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

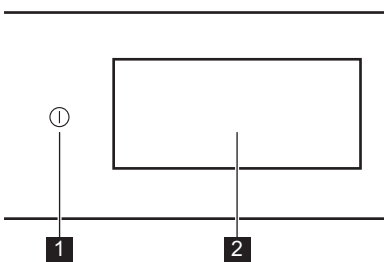
3.1 Gesamtansicht



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

4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld













- 1** EIN / AUS Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.











- 2** Display Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.

Das Bedienfeld bietet Zugriff auf verschiedene Kochfunktionen und Gerichte. Es zeigt auch die Informationen zum aktuellen Betriebsstatus an.

4.2 Display

Das Display ist vollständig interaktiv, scrollbar und in definierte Abschnitte unterteilt. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.

	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
	Um zur nächsten oder vorherigen Ebene im Menü zu navigieren.
	Um zusätzliche Einstellungen zu öffnen und einzustellen.
	So speichern Sie die aktuellen Einstellungen unter: Favoriten.
	So löschen Sie die aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Das Gerät ist verriegelt.
	Alarmsignal Funktion ist eingeschaltet.
	Alarmsignal und Garvorgang stoppen Funktion ist eingeschaltet.

	Benachrichtigungstext ohne Signal ist eingeschaltet.
	Startzeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet.
	So schließen Sie die Popup-Meldung oder brechen die Einstellung ab.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist ausgeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.
	Der Wassertank ist leer.
	Der Wassertank ist halb voll.
	Der Wassertank ist voll.
	Funktion mit Energiesparmodus.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie können wählen, ob Sie den Onboarding-Prozess starten oder überspringen möchten. Die Einstellungen können bei Bedarf jederzeit erneut aufgerufen und geändert werden.


Passen Sie die Einstellungen an: Sprache, Uhrzeit, Wasserhärte, drahtlose Verbindung.

5.2 Drahtlose Verbindung

Das Gerät aktiviert die Wi-Fi-Netzwerkverbindung und die Verbindung mit Mobilgeräten. Sie können von Ihrem Mobilgerät aus Benachrichtigungen erhalten und das Gerät steuern und überwachen.

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

1. Zum Herunterladen der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie  oder wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen. Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
5. Zum Ein- oder Ausschalten, drücken Sie: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max. Leistung	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. Electrolux erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIU6).

5.4 Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3. Schalten Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std lang laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät 15 Min lang laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.5 Einstellung: Wasserhärte

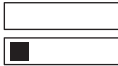



Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das Reagenzpapier oder kontaktieren Sie Ihren Wasserversorger, um die Wasserhärte zu prüfen.

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

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

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte mit der zugehörigen Wassereinstufung. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.


Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
1 - weich	
2 - mittelhart	
3 - hart	
4 - sehr hart	

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Menü

Drücken Sie  oder wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen.

- Gerichte

- Funktionen
- Favoriten
- Wartung
- Einstellungen

6.2 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Passen Sie die Einstellungen an.
4. Drücken Sie **START**. Sie können den Temperatursensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe das Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.
5. \wedge - drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.
6. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.



Schnell Vorheizen ist nur für bestimmte Ofenfunktionen verfügbar. Weitere Informationen zu Aufheizoptionen finden Sie im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.



Oberhitze

Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.



Unterhitze

Gleichmäßige Bräunung des Bodens der Speisen. Bestens geeignet für Pizza oder Pastete, aber auch für die Zubereitung von Kuchen oder Quiche. Heizen Sie den Backofen auf und verwenden Sie die unterste Einschubebene.



Heißluft

Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober-/ Unterhitze.



Ober-/ Unterhitze

Für das tägliche Kochen auf einer Einschubebene. Optimal für alle Gerichte, wie Aufläufe und Backwaren.



Heißluft & Oberhitze

Größere Fleischstücke und Geflügel mit Knochen für zartere Ergebnisse und eine knusprige Oberfläche anbraten.



Heißluft & Unterhitze

Den Teig gleichmäßig backen und eine knusprige Kruste erzeugen. Bestens geeignet für Pizza, Quiche, Tarte oder Kuchen.



Heißluft & Ober-/ Unterhitze

Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.



Steamify

Anpassung der Dampfzugabe für die ausgewählte Temperatur.



ProSteam

Erhalten Sie zarte Gerichte und eine knusprige Oberfläche mit einer Kombination aus Dampf und Hitze. Gut geeignet für Gemüse, Aufläufe und Fleisch.



Nachhaltiges Heizen

Sparen Sie Energie, indem Sie die Restwärme zum Kochen nutzen. Bestens geeignet für Gebäck.



Dampfgharen

Ständige Dampfzufuhr für gesunde und geschmackvolle Speisen.



Regenerieren

Diese Funktion wärmt übrig gebliebenes Essen schonend mit Dampf auf.



Grill

Gemüse oder Fleisch gleichmäßig grillen oder anbraten. Auch zum Toasten von Brot geeignet.



Gärstufe

Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehenlassen eines Hefeteigs.



Aufbacken

Bringen Sie den frischen Duft und das weiche Innere zurück in ein mehrere Tage altes Brot oder in Backwaren.



Auftauen von Lebensmitteln

Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung



Schmoren

Erhalten Sie zarte, saftige Eintöpfe durch langsames Köcheln aller Zutaten.



Braten

Für eine knusprige Außenseite und ein zartes Inneres von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.



Brot Backen

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



Niedertemperaturgaren

Langsames Garen verlängert die Garzeit, aber Sie erhalten ein besseres Kochergebnis. Braten sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Backofen geben.



Einkochen

Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur eingemacht wird. Stellen Sie die hitzebeständigen Dosengläser auf ein mit Wasser gefülltes Backblech.



Teller wärmen

Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren



Warmhalten

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



Dörren

Trocknen Sie Obst, Kräuter und Gemüse bei niedriger Temperatur gleichmäßig. Öffnen Sie während der Trocknung gelegentlich die Ofentür, um das Trocknungsergebnis zu verbessern.



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

6.3 Gerichte

Das Untermenü Gerichte besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Dauer und Temperatur können während des Garvorgangs eingestellt werden.

Einige der Speisen können auch mit Kerntemperatursensor zubereitet werden.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
3. Nehmen Sie die Einstellungen für die jeweiligen Kochvorlieben vor. Stellen Sie das Gewicht ein. Die Option ist für

ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.

4. Geben Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
5. Drücken Sie START . Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

6.4 Favoriten



Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.

Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen speichern, z. B. Ofenfunktionen, Gericht oder Reinigungsfunktion.

Wählen Sie die bevorzugte Einstellung aus und drücken Sie dann ♥, um die Einstellung zu speichern.

Wählen Sie: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
2. Wählen Sie eine der gespeicherten Einstellungen aus.
3. Drücken Sie START , um den Garvorgang zu starten.

Löschen: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
2. Drücken Sie: ♥, um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

6.5 Wartung

Im Untermenü sind die Reinigungsprogramme aufgeführt.


Dampfreinigung Leichte Reinigung.

Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkungsprozess	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Entleeren des Wassertanks	Verfahren zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des Hohlraums nach Verwendung der Dampffunktionen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Steam-Generator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

6.6 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Untermenü: Setup

Sprache	Einstellen der Sprache des Gerätes.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Zeit.
Helligkeit Display	Einstellen der Helligkeit des Displays.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für  können nicht stummgeschaltet werden.
Alarmlautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Temperatureinheit	Zur Anzeige der aktuellen Temperatureinheit.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.

Untermenü: Service

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

Untermenü: Optionen

Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Kein - herkömmliche Aufheizmethode für das Gerät. Diese ist als Standard eingestellt und steht bei allen Kochfunktionen zur Verfügung. Die Einstellung kann auf einen anderen Aufheiztyp geändert werden.
Vorheizen/Aufheizen	Nachhaltig - Aufheizen des Gerätes mit geringerem Energieverbrauch. Für alle Kochfunktionen verfügbar. Schnell - verkürzt die Aufheizdauer. Nur für bestimmte Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerung zum Reinigen	Erinnert Sie daran, wann Sie das Gerät reinigen müssen.
Personalisierung des Bildschirms im Standby-Modus	So passen Sie die Bildschirmfunktionen und Tastenkombinationen an.

Untermenü: Verbindungen

Wi-Fi-Verbindung herstellen	Verbinden des Gerätes mit dem drahtlosen Netzwerk.
Wi-Fi	Aktivieren und Deaktivieren von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.
Fernsteuerung	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.

6.7 Dampffofenfunktionen

Mit Hilfe dieser Funktionen können Sie Ihre Mahlzeiten mit Hitze und Dampf knusprig und saftig halten. Verwenden Sie sie zum

Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

Es gibt zwei Möglichkeiten, mit den Dampffunktionen Speisen zuzubereiten: durch Einstellen der Temperatur oder durch Einstellen der Dampfstufen.

 **Steamify** /  **Dampfgaren** - Temperatur einstellen. Die Dampfstufen werden automatisch eingestellt.

 **ProSteam** - stellen Sie die Dampfstufen ein. Die geeignete Temperatur wird angezeigt.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Stellen Sie die Dampffunktion ein. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an.
3. Stellen Sie die Temperatur und ggf. die Dampfstufen ein.
4. Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
6. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt. Füllen Sie den Wassertank nicht über seine maximale Kapazität hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

 **WARNUNG!**

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein vollentsalztes oder destilliertes Wasser. Gießen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

7. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.

Nach ca. 2 Min tritt Dampf aus. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.

8. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
9. Schalten Sie das Gerät aus.
10. Wassertank leeren.
Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Entleeren des Wassertanks.
11. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Restwasser kann im Backofeninneren kondensieren.
12. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

 **WARNUNG!**

Das Gerät ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie vorsichtig beim Entleeren des Wassertanks.

6.8 Hinweise zu: Nachhaltiges Heizen

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

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

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

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Nachhaltiges Heizen. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiespartipps.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Inbetriebnahme des Gerätes. Sie kann jederzeit eingeschaltet werden.



1. Menü öffnen.
2. Wählen Sie: Einstellungen / Optionen / Kindersicherung.

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

7.2 Automatische Abschaltung

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

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5

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

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.




7.3 Kühlgebläse

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Timer	Einstellen der Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie „Bevorzugt“ aus: Optionen nach Ablauf des Timers. Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.

Funktion	Beschreibung
Optionen nach Ablauf des Timers	 Alarmsignal Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	 Alarmsignal und Garvorgang stoppen Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.
	 Benachrichtigungstext ohne Signal Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.
Startzeitwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

Funktion	Beschreibung
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Laufzeit	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, falls kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Timer

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie: Timer.
3. Stellen Sie die Dauer ein. Nach Ablauf können Sie die bevorzugten Optionen auswählen, indem Sie eines der Symbole drücken.
4. Drücken Sie **OK**, um zu bestätigen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.3 Startzeitvorwahl

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

2. Drücken Sie *******.
3. Drücken Sie: Startzeitvorwahl.
4. Scrollen Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie dann **OK**.
5. Sie können nun die gewünschte Endzeit einstellen oder **OK** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken Sie **OK**, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.4 Uhrzeit

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

8.5 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie **^** / Timer.
2. Stellen Sie einen neuen Timerwert ein. Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

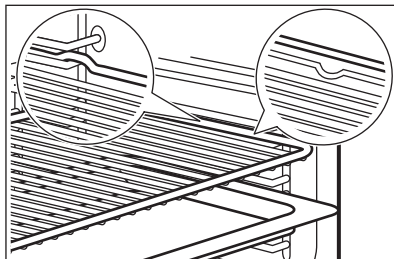
Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.



Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des

Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt.



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


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

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

9.2 Kerntempersensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
 -  - Die Kerntemperatur der Speise.
- Empfehlungen:
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
 - Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
 - Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

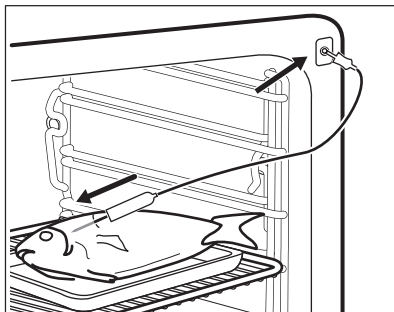
Garen mit: Kerntempersensor

WARNUNG!

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

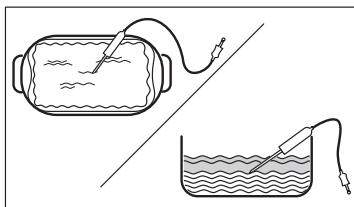
1. Wählen Sie aus dem Menü eine Ofenfunktion: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
2. Stellen Sie ggf. die Ofentemperatur und die Garzeit ein.
3. Drücken Sie **OK**.
4. Drücken Sie **START**.
5. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:
Fleisch, Geflügel und Fisch

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



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



6. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
- Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.
7. **^** - drücken, um die Einstellungen vorzunehmen.
 8. Wählen Sie die Karte Kerntempersensor, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.

- Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
- Benachrichtigungstext ohne Signal - Wenn die Speisen die Kerntemperatur erreichen, erscheint die Meldung auf dem Display.

9. Drücken Sie **OK**.

10. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

11. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.

12. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.





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





Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör

	Behälter (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)





10.2 Nachhaltiges Heizen - Empfohlenes Zubehör





Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

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

10.3 Nachhaltiges Heizen

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






		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25

		°C		
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene






			°C		
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	160	45 - 60	2
Apfelkuchen 1)	Heißluft	Kombirost	160	55 - 65	2
Apfelkuchen 1)	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/ Unterhitze	Backblech	140	25 - 35	2
Törtchen, 20 pro Backblech 2)	Heißluft	Backblech	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Backblech 2)	Ober-/ Unterhitze	Backblech	170	20 - 30	3
Toast 3)	Oberhitze	Kombirost	Max.	1 - 2	5






1) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

2) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

3) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung 5 Min lang auf: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

Backen auf mehreren Ebenen

			°C		
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	140	25 - 45	2 und 4

			°C		
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Heißluft	Backblech	150	25 - 35	2 und 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost	160	45 - 55	2 und 4
Apfelkuchen	Heißluft	Kombirost	160	55 - 65	2 und 4






1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

10.5 Informationen für Prüfinstitute

Verwenden Sie die Funktion: ProSteam, Stufe: Dampfgaren.

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.






Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

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

1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

2) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Weitere Dampfgarrezepte

				°C	
Kombiniertes Dampfgargericht (2 Portionen) 1)	ProSteam, Stufe: Dampfgaren	Gastronorm 1/2 perforiert (Kartoffeln und Brokkoli) und nicht perforiert (Lachs)	2 (Lachs) 4 (Brokkoli und Kartoffeln)	100	40 (Kartoffeln) 18 - 20 (Lachs) 10 - 12 (Broccoli)
Karamellpudding (6 Portionen)	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, hoch	Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombirost	2	90	35 - 45
Eierstich	ProSteam, Stufe: Dampfgaren	Gastronorm 1/2 nicht perforiert	2	85	35 - 45
Weißbrot	Brot Backen, Lebensmittelart: Brot				40 - 50
	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, niedrig 3)	Backblech 2)	2	180	40 - 50



Hähnchen 4)

ProSteam, Stufe:
Feuchtigkeit, nied-
rig

Kombirost

2

200

60 - 70

- 1) Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten.
- 2) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofinnenraums.
- 3) ProSteam nur verwenden, wenn die Funktion Brot Backen nicht zur Verfügung steht.
- 4) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

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

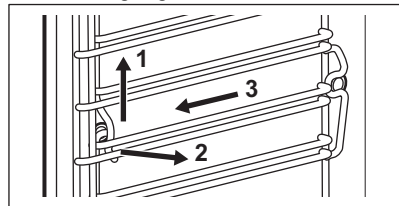
Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

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



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

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

11.3 Dampfreinigung

Dieses Programm reinigt das Gerät, wenn es leicht verschmutzt ist. Der Dampf weicht Fett und Rückstände auf und erleichtert so die Reinigung. Dieses Programm verbraucht weniger Energie.

1. Drücken Sie: **Wartung / Dampfreinigung** oder **Dampfreinigung Plus**.

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

- Drücken Sie **START**. Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
- Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.
- Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Innere trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.4 Erinnerung zum Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Entkalkungsprozess

Dieses Programm entfernt und verhindert Kalkablagerungen im Dampfsystem. Es gewährleistet die ordnungsgemäße Funktion der Dampffunktionen und verbessert die Wasserqualität in Ihrem Gerät.

- Drücken Sie: **Wartung / Entkalkungsprozess**.
- Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
- Schalten Sie das Gerät nach der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.
- Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Innere trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.6 Entkalkungserinnerungen

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

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

11.7 Spülen

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

- Drücken Sie: **Wartung / Spülen**.
- Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
- Am Programmende ertönt das Signal.
- Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Innere trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.8 Trocknen

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

- Drücken Sie: **Wartung / Trocknen**.
- Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
- Das Signal ertönt, wenn das Trocknen beendet ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.9 Trocknungserinnerung

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

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

11.10 Entleeren des Wassertanks

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

1. Drücken Sie: **Wartung / Entleeren des Wassertanks**.
2. Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
3. Am Programmende ertönt das Signal.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.11 Aus- und Einbauen der Tür

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



WARNUNG!

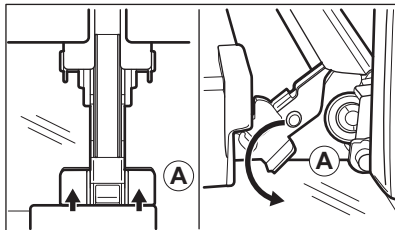
Die Tür ist schwer.



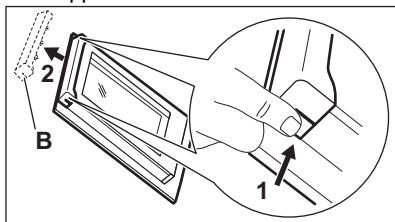
VORSICHT!

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

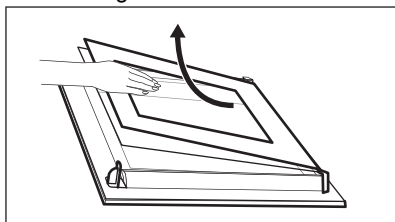
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit jeweils einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



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



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

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

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

11.12 Austauschen der Lampe

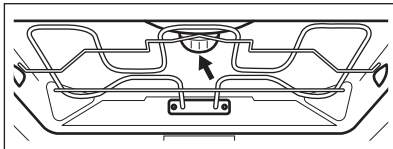
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.
2. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
5. Montiere den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Montieren Sie die linke Regalstütze.


12. FEHLERBEHEBUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

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

12.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Problembesehung
F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. 1)	Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F111 - Kerntemperatursensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Kerntemperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F239 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. 1)2)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

1) Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihre(n) Händler:in oder ein autorisiertes Servicezentrum.

2) Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

12.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. TECHNISCHE DATEN

13.1 Technische Daten

Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen

Masse	EOB9S3XH	35.0 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	35.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	35.0 kg

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

14.2 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb	2.0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

14.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

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

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

Nachhaltiges Heizen

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder

einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

Standby-Modus

Nach 2 Min. wechselt das Display in den Standby-Modus.

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

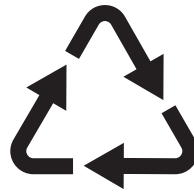
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an

den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

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

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

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

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

Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.electrolux.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	102
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	104
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	107
4. КОНТРОЛНА ПЛОЧА.....	107
5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	108
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	110
7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	114
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИК.....	115
9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	116
10. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	117
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	120
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	124
13. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	125
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	125
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	127

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени

упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со апликацијата.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го одржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично

квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги упатствата за монтирање достапни на нашата интернет-страница.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.

- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Секогаш користете стакло и тегли одобрени за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.

- не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
- внимавајте кога ги отстранувате или монтирајте додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од главниот штекер.
- Проверете дали апаратот е студен. Постои ризик стаклените панели да се скршат.
- Веднаш заменете ги стаклените панели на вратата кога се оштетени. Контактирајте со овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја отстранувате вратата од апаратот, вратата е тешка.
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за

чистење, растворувачи или метални предмети.

- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Готвење на пареа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената пареа може да предизвика изгореници:
 - Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека работи функцијата. Може да излезе пареа.
 - Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на пареа.

2.6 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

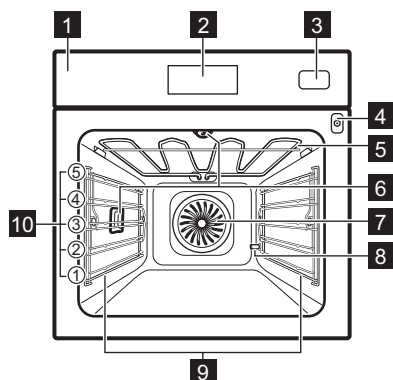
Ризик од повреда или задушвање.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.

- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

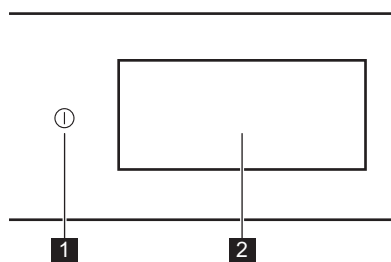
3.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Екран
- 3 Сад за вода
- 4 Штекер за сензорот за храна
- 5 Елемент за греење
- 6 Светилка
- 7 Вентилатор
- 8 Отстранување бигор од одводната цевка
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Позиции на полици

4. КОНТРОЛНА ПЛОЧА

4.1 Преглед на контролната плоча



1

Вклучено / Исклучено
Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.

2

Екран
Ги прикажува тековните поставки на апаратот.









Контролната плоча овозможува пристап до различни функции за готвење и јадења. Исто така, ги прикажува информациите за тековниот работен статус.











4.2 Екран

Екранот е целосно интерактивен, може да се поместува и е поделен на дефинирани делови. Можете да поминете низ екранот за да се движите лево или десно.

OK

За потврда на изборот / поставката.

	За да отидете на следното или претходното ниво во менито.
	За пристап и прилагодување на дополнителни поставки.
	За да ги зачувате тековните поставки во: Омилени.
	За да ги избришете тековните поставки во: Омилени.
	За вклучување и исклучување на светлото.
	За вклучување и исклучување на опциите.
	Апаратот е заклучен.
	Звучен аларм е активирана.
	Звучен аларм и запрете со готвењето е активирана.

	Само појавна порака е вклучена.
	Одложено активирање е активирана.
	За да ја затворите пораката што се појавува или да ја откажете поставката.
	Wi-Fi поврзувањето е вклучено.
	Wi-Fi поврзувањето е исклучено.
	Работење на далечина е вклучен.
	Резервоарот за вода е празен.
	Резервоарот за вода е полн до половина.
	Резервоарот за вода е полн.
	Функционира со режим за заштеда на енергија.

5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Прво поврзување

Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување. Можете да изберете помеѓу започнување или прескокнување на процесот на вклучување. Поставките може да се ревидираат и менуваат секогаш кога е потребно.

Прилагодете ги поставките: Јазик, Време во денот, Тврдост на водата, Безжично поврзување.


5.2 Безжично поврзување

Апаратот овозможува поврзување со Wi-Fi мрежа и поврзување на мобилниот уред. Можете да добивате известувања, да го контролирате и следите апаратот од вашиот мобилен уред.

За поврзување на апаратот, потребно е:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.

- Мобилен уред поврзан со истата безжична мрежа.

1. За да ја преземете апликацијата, скенирајте го QR-кодот што се наоѓа на задната страна. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.
2. Следете ги упатствата за вклучување на апликацијата.
3. Вклучете го апаратот.
4. Притиснете  и повлечете налево за да влезете во менито. Изберете: Нагодувања / Врски.
5. Притиснете за вклучување или исклучување: Wi-Fi.

Безжичниот модул на апаратот ќе стартува за 90 сек.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Максимално напојување	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Протокол	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. Electrolux со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.

За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

5.4 Почетно предзагревање и чистење

Загрејте го празниот апарат пред првата употреба и контакт со храна. Уредот може да испушта непријатна миризма и чад. Проветрете ја собата за време на предзагревање.

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Влезете во мени и изберете: **Функции**.
3. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.
4. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.
5. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
6. Исчистете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
7. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

5.5 Поставување: Тврдост на водата

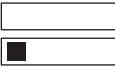



Кога го поврзувате апаратот со струја, треба да го поставите нивото на тврдост на водата.

Употребете ја хартијата за тестирање или контактирајте со локалното претпријатие за водовод да го провери нивото на тврдост на вода.

1. Ставете ја хартијата за тестирање во вода околу 1 сек. Не ставајте ја хартијата за тестирање под вода што тече.
2. Истресете ја хартијата за тестирање за да ја отстраните преостанатата вода.
3. Почекајте 1 мин, проверете ја тврдоста на водата со табелата дадена подолу.
4. Поставете го нивото на тврдост на водата: Нагодувања / Постапка / Тврдост на водата.

Боите на хартијата за тестирање ќе продолжат да се менуваат. Проверете ја тврдоста на водата во рок од 1 мин по тестирањето.

Во табелата подолу е прикажан опсегот на тврдоста на водата според соодветното ниво на класификација на водата. Прилагодете го нивото на тврдост на водата според табелата.


Ниво на тврдост на водата	Хартија за тестирање
1 - мека	
2 - малку тврда	
3 - тврда	
4 - многу тврда	

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Мени


Притиснете  и повлечете налево за да влезете во менито.

- Јадења
- Функции
- Омилени
- Одржување
- Нагодувања

6.2 Функции

Подменито вклучува листа на функции за готвење.

Листата на функции може да се разликува во зависност од верзијата на софтверот.

1. Влезете во мени и изберете: Функции.
2. Одберете ја функцијата на греење.
3. Прилагодете ги поставките.
4. Притиснете **START**. Можете да го приклучите Сензорот за храна во кое било време пред или за време на готвењето. Видете во поглавјето „Користење на додатоките“, Сензор за храна.
5.  - притиснете за да ги прилагодите поставките за време на готвењето.
6. **STOP** - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.



Брзо Предзагревање е достапно само за некои функции на греење. За повеќе информации за опциите за предзагревање погледнете во поглавјето „Секојдневна употреба“, поставки, подмени: Претпочитани поставки.



Горе

Интензивно подгревање за брзо потпекување на врвот.



долу

Рамномерно потпечете го дното на храната. Добро за пици или пити и за допекување колачи или пити со јајца. Загрејте ја рерната однапред и користете го најниското ниво на решетката.



Жежок воздух

Поставете пониска температура од онаа за Горе и долу.



Горе и долу

За секојдневно готвење на едно ниво. Добро за сите јадења, како гувеч/ потпечени јадења и печива.



Топол воздух & горе

Печете месо и месо од живина со коски за месо јадење и крцкава кора.



Топол воздух & долу

Рамномерно испечете тесто со крцкава кора. Добро за пици, пити со јајца, тортички или пита.



Топол воздух, горе и долу

Оваа функција е идеална за готови оброци.



Steamify

Поврзување на вистинско количество параа со избрана температура.



ProSteam

Добијте меко јадење и крцкава кора со комбинација на параа и топлина. Препорачливо за зеленчук, гувеч/ потпечени јадења и месо.



Вентилатор за заштеда на топлина

Заштедете енергија со користење на преостаната топлина за готвење. Најдобро за бели печива.



Параа

Континуирана параа за здрава и вкусна храна.



Повторно загревање

Оваа функција нежно ги подгрева остатоките со параа.



Скара

Рамномерно испечете на скара или потпечете зеленчук и месо. Исто така добро и за потпекување леб.



Киснато тесто

Оптимизирана температура за брзо надигнување.



Освежување

Потсетете се на свежиот мирис и меката внатрешност на лебот или печивата од старите времиња.



Одрмрзување

Делумно одмрзување за натамошна подготовка.



Чорба

Добијте меки, сочни чорби со крчкање на сите состојки заедно.



Печено месо

Добијте крцкава надворешност и мека внатрешност за месо, живина или зеленчук.



Печење На Леб

Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри професионални резултати во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.



Бавно готвење

Бавното готвење го зголемува времето, но дава подобар резултат. Пред да го ставите месото во рерна, пропржете го.



Конзервирање

Добијте сочно овошје и зеленчук со конзервирање на ниска температура. Ставете ги огноотпорните тегли за конзервирање на плех за печење наполнети со вода.



Топлење на чинии

За предзагревање на чиниите пред служење.



Одржување на топлина

Држете ги чиниите топли за сервирање. Треба да знаете дека некои јадења можеби ќе продолжат да се готват и да се сушат додека се чуваат топли. Покријте ги јадењата доколку е потребно.



Дехидрирај

Рамномерно исушете ги овошјето, билките и зеленчукот на ниска температура. Отворете ја вратата повремено за време на сушењето за да го подобрите резултатот од сушењето.



Светилката може автоматски да се деактивира на температура под 80 °C во текот на некои функции на греење.

6.3 Јадења

Јадења подменито се состои од збир на програми кои се наменети за специјални јадења. Секое јадење во ова подмени е обезбедено со соодветна поставка.

Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со Сензор за храна.

1. Влезете во мени и изберете: Јадења.
2. Одберете јадење или тип храна.
3. Прилагодете ги поставките според претпочитаните поставки за готвење. Прилагодете ја тежината. Опцијата е достапна за избраните јадења.

Притиснете на **OK**.

4. Ставете ја храната внатре во апаратот според упатствата достапни на екранот.

5. Притиснете **START**.


Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.

6.4 Омилени



Оваа функционалност е достапна само за избрани модели.

Можете да зачувате до 20 од вашите омилени поставки, како што се функцијата за греење, јадења или функцијата за чистење.

За да ја зачувате поставката, изберете ја омилената поставка и притиснете .

Изберете: Омилени

1. Влезете во менито и притиснете: Омилени за да ги проверите зачуваните поставки.
2. Изберете една од зачуваните поставки.

3. Притиснете **START** за да го започнете готвењето.

Избриши: Омилени

1. Влезете во менито и притиснете: Омилени за да ги проверите зачуваните поставки.
2. Притиснете: ♥ за да ги избришете зачуваните поставки.

6.5 Одржување

Подменито вклучува листа на програми за чистење.

Чистење со пареа	Чистење на светлото.
Чистење со пареа плус	Темелно чистење.
Отстранување на бигор	Процедура за чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.
Празнење на резервоарот	Процес за отстранување на преостанатата вода од резервоарот за вода по употреба на функции со пареа.
Сушење	Процес за сушење на внатрешноста од преостаната кондензација после користење на функциите со пареа.
Плакнење	Процес за плакнење и чистење на колото на генераторот на пареа по честа употреба на функциите со пареа.

6.6 Нагодувања

Ова подмени вклучува листа на поставки.

Подмени: Поставка

Јазик	За да го поставите јазикот на апаратот.
Време во денот	За да го поставите тековното време.
Осветленост на екранот	За да ја поставите осветленоста на екранот.
Тоновни на копчиња	За да го вклучите и исклучите тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за ①.

Јачина на звучниот сигнал	За да го поставите волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Единица температура	За да се прикаже моменталната температурна единица.
Тврдост на водата	За да ја поставите тврдоста на водата.

Подмени: Сервисирање

Демо Режим	Код за активирање / деактивирање: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.

Подмени: Претпочитани поставки

Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на апаратот.
Предзагревање/Загревање	<p>Ништо - конвенционален начин на предзагревање на апаратот. Поставен е како стандарден и достапен за сите функции за готвење. Претпочитаната поставка може да се смени на друг тип на предзагревање.</p> <p>Еко - предзагревање на апаратот со помала потрошувачка на енергија. Достапен е за сите функции за готвење.</p> <p>Брзо - го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции.</p>
Потсетник за чистење	Ве потсетува кога да го исчистите апаратот.
Персонализ. на екранот во мирување	За да ги приспособите функциите и кратенките на екранот.



Подмени: Врски


Поврзете се на Wi-Fi	За да го поврзете апаратот со безжичната мрежа.
Wi-Fi	За вклучување и исклучување: Wi-Fi.
Мрежа	За да го проверите статусот на мрежата и јачината на сигналот на: Wi-Fi.
Заборавете ги нагудувањата на мрежата	За исклучување на сегашната мрежа од автоматска конекција со апаратот.
Работење на далечина	За започнување автоматски на далечинска операција по притискање на START. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.

6.7 Функции на греење на пареа

Овие функции ви овозможуваат да користите топлина и пареа за оброците да бидат крцкави и сочни. Користете ги за готвење на пареа, динстање, нежна крцкавост, печење храна и месо.

Постојат два начини да се подготви храна користејќи ги функциите на пареа: со поставување на температурата или со поставување на нивото на пареа.

 **Steamify** /  **Пареа** - поставете температура. Нивото на пареа ќе се приспособи автоматски.

 **ProSteam** - поставете го нивото на пареа. Ќе се прикаже соодветната температура.

1. Влезете во менито и изберете: Функции.
2. Подесете ја функцијата за загревање на пареа. Екранот прикажува достапни поставки.
3. Поставете ја температурата и нивото на пареа, доколку е достапно.
4. Притиснете на **START** и следете ги упатствата на екранот.
5. Притиснете на капакот за садот за вода за да го отворите.
6. Наполнете го садот за вода со ладна вода до максималното ниво (околу 950

ml), додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот. Не полнете го садот за вода над неговиот максимален капацитет. Постои ризик од прелевање на водата, поплавување и оштетување на мебелот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Користете само студена вода од чешма. Не користете деминерализирана или дестилирана вода. Не истурајте запаливи или алкохолни течности во садот за вода.

7. Турнете го садот за вода во неговата почетна состојба. Пареата се појавува после околу 2 мин. Кога ќе се постигне одредената температура на јадењето, се огласува акустичен звучен сигнал.
8. Кога садот за вода нема вода, се огласува сигнал. Наполнете го садот за вода.
9. Исклучете го апаратот.
10. Празнење на садот за вода Видете го поглавјето „Нега и чистење“, Празнење на резервоарот.
11. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Преостаната вода може да кондензира во внатрешноста на рерната.
12. Кога апаратот ќе се олади, исушете ја внатрешноста на рерната со мека крпа.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот е жежок. Постои ризик од изгореници. Внимавајте додека го празните садот за вода.

6.8 Забелешки за: Вентилатор за заштеда на топлина

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се

осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење, видете во поглавјето „Совети и помош“, Вентилатор

за заштеда на топлина. За општи препораки за заштеда на енергија, видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Совети за заштеда на енергија.

7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Блок. за безбедност на децата


Оваа функција го спречува случајното вклучување на апаратот. Може да се активира во секое време.



1. Влезете во менито.
2. Изберете: Нагодувања / Претпочитани поставки / Блок. за безбедност на децата.

Блок. за безбедност на децата е вклучена. За да овозможите употреба на апаратот, притиснете ги кодираните букви во азбучен ред.

7.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ч)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5




Ако имате намера да ја вклучите функцијата за греење за времетраење што го надминува времето на автоматско исклучување, поставете го времето на готвење. Видете во поглавјето „Функции на часовникот“.

7.3 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИК

8.1 Опис на функции на часовникот

Функција	Опис
Тајмер	За да го поставите времетраењето на готвењето. Максимумот е 23 ч 59 мин. За да го поставите што ќе се случи кога ќе истече времето одберете претпочитано: Заврши го дејството. Тајмерот може да се користи независно, дури и кога рерната не работи.
Заврши го дејството	 Звучен аларм Кога ќе истече времето, се огласува звучен сигнал. Можете да ја поставите оваа функција кога било, дури и кога апаратот е исклучен.
	 Звучен аларм и запрете со готвењето Кога времето завршува се огласува сигнал и се исклучува функцијата на греење.
	 Само појавна порака Кога времето завршува се појавува порака на екранот. Оваа функција нема ефект на работата на апаратот.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително Време	За да се продолжи времето на готвење.
Време на работење	За да покаже колку долго работи апаратот. Максимумот е 23 ч 59 мин. Почнува автоматски кога ќе започне процесот на рерната и престанува кога процесот ќе заврши. Тоа е видливо на главниот екран во случај кога не е поставен друг тајмер. Оваа функција нема ефект на работата на апаратот.

8.2 Тајмер

1. Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.

2. Притиснете: Тајмер.
3. Поставете го траењето. Можете да го изберете претпочитаното Заврши го дејството со притискање на еден од симболите.
4. Притиснете **OK** за да потврдите и да се вратите на главниот екран.

8.3 Одложено активирање

1. Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
2. Притиснете ******.
3. Притиснете: Одложено активирање.
4. Вртете за да го поставите саканото време за почеток и притиснете **OK**.
5. Сега можете да го поставите саканото Крај на готвење или притиснете **OK** за да го прескокнете овој чекор.
6. Притиснете **OK** за да се вратите на главниот екран.

8.4 Време во денот

1. Вклучете го апаратот.
2. Притиснете: Нагодувања / Поставка / Време во денот.
3. Поставете го времето.
4. Притиснете **OK**.

8.5 Промена на поставките на тајмерот

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

1. Притиснете на **^** / Тајмер.
2. Поставете нова вредност на тајмерот. Притиснете **OK**.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

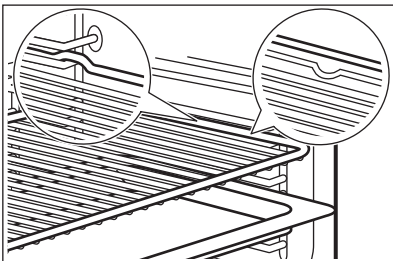
9.1 Вметнување на додатоци

Достапни додатоци во зависност од моделот. Скенирајте го QR-кодот за да проверите како да користите додатоци испорачани со вашиот апарат. Можете да нарачате дополнителна опрема посебно. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.



Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста и обезбедува заштита од навалување. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Вметнете го додатокот (решетката / тавата) меѓу водилките на држачот за решетката. Погрижете се решетката да го допира задниот дел од внатрешноста на рерната .



Ако вашата тава има наклон, поставете ја кон задниот дел од внатрешноста на рерната.


Ако има натпис на додатокот, проверете дали е свртен кон вас.

Ако користите плех со отвори, ставете го плехот/тавата одоздола, за да се соберат течностите што капат.

9.2 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната.

Има две температури за поставување:

- °C - температурата во внатрешноста на апаратот. Треба да биде најмалку 25 °C повисока од температурата во средината на храната.
-  - температура во средината на храната.

Препораки:

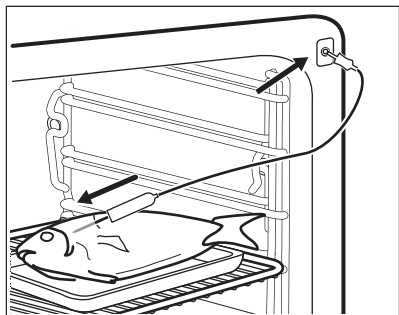
- Состојките треба да се на собна температура.
- - не користете го со течни јадења.
- За време на готвењето, иглата на сензорот за храна мора да биде целосно ставена во јадењето.

Готвење со: Сензор за храна

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

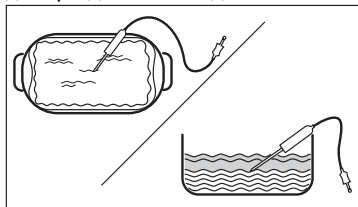
Постојат ризици од изгореници бидејќи сензорот за храна и држачите за решетки се вжештуваат. Не допирајте ја рачката на сензорот за храна со голи раце. Секогаш користете нараквици за рерна.

1. Изберете ја функцијата за греење во менито: Функции или јадење од менито: Јадења.
2. Поставете ја температурата на рерната и времето за готвење, доколку е потребно.
3. Притиснете OK.
4. Притиснете START .
5. Вметнете го сензорот за храна во јадењето:
Месо, живина и риба
Ставете ја целата игла на сензорот за храна во месото или рибата на најдебелиот дел.



Гувеч

Поставете го врвот на сензорот за храна во центарот на гувечот. Сензорот за храна треба да се стабилизира на едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка на сензорот за храна. Врвот на сензорот за храна не треба да го допира дното на садот за готвење.



- Приклучете го Сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа во внатрешноста на апаратот. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.

На екранот е прикажан симболот и моменталната температура на сензорот за храна.

- ^ - притиснете за да ги прилагодите поставките.
- Изберете Сензор за храна картичка за да ја поставите температурата на средината на сензорот или да ја поставите претпочитаната функција:
 - Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук.
 - Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печењето запира.
 - Само појавна порака - кога храната ќе ја достигне температурата на средината, порака се појавува на екранот.
- Притиснете OK.
- Кога храната ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.
- STOP - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.
- Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.

10. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

10.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.

Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале претходно. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција









на решетки за одредени видови на храната.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Ако не можете да ги најдете нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

За совети за штедење на енергија, погледнете во поглавјето „Енергетска ефикасност“.

Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција на греење
	Температура
	Додаток
	Сад (Gastronorm)
	Тежина (кг.)
	Позиции на полици
	Време на готвење (мин)

10.2 Вентилатор за заштеда на топлина - препорачани додатоци





Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја

абсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.

- **Тавче за пица** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 28см
- **Тавче за печење** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 26см
- **Керамичко тавче** - керамичко, дијаметар 8см, висина 5 см
- **Плех за основа за колач** - темен, кој не одбива светлина, дијаметар 28см

10.3 Вентилатор за заштеда на топлина





За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		°C		
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	15 - 25
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	140	2	15 - 25
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

10.4 Информации за тестирање

Тестови според: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печење на едно ниво






			°C		
Посен пандишпан	Жежок воздух	Решетка	160	45 - 60	2
Посен пандишпан	Горе и долу	Решетка	160	45 - 60	2
Пита со јаболка ¹⁾	Жежок воздух	Решетка	160	55 - 65	2
Пита со јаболка ¹⁾	Горе и долу	Решетка	180	55 - 65	1
Леб	Жежок воздух	Плех за печење	140	25 - 35	2
Леб	Горе и долу	Плех за печење	140	25 - 35	2
Мали колачиња, 20 парчиња по плех ²⁾	Жежок воздух	Плех за печење	150	20 - 30	3
Мали колачиња, 20 парчиња по плех ²⁾	Горе и долу	Плех за печење	170	20 - 30	3
Тост ³⁾	Горе	Решетка	макс.	1 - 2	5

¹⁾ 2 плеха дијагонално поставени (Ø 20 см). Десната да биде поставена повеќе напред отколку левата.

²⁾ Предзагрејте го апаратот додека не се постигне поставената температура со користење на поставката: Предзагревање / Ништо. Не користете: Предзагревање / Брзо и Еко. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Поставки, Подмени: Претпочитани поставки.

³⁾ Предзагрејте го апаратот за 5 мин со користење на поставката: Предзагревање / Ништо. Не користете: Предзагревање / Брзо и Еко. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Поставки, Подмени: Претпочитани поставки.

Печење на повеќе нивоа

			°C		
Леб	Жежок воздух	Плех за печење	140	25 - 45	2 и 4
Мали колачиња, 20 парчиња по плех ¹⁾	Жежок воздух	Плех за печење	150	25 - 35	2 и 4
Посен пандишпан	Жежок воздух	Решетка	160	45 - 55	2 и 4
Пита со јаболка	Жежок воздух	Решетка	160	55 - 65	2 и 4






¹⁾ Предзагрејте го апаратот додека не се постигне поставената температура со користење на поставката: Предзагревање / Ништо. Не користете: Предзагревање / Брзо и Еко. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Поставки, Подмени: Претпочитани поставки.

10.5 Информации за тестирање

Користете ја функцијата: ProSteam, ниво: Пареа со полна сила.

Тестови според EN 60350-1, IEC 60350-1.






Поставете ја температурата на 100°C.

				
Брокули 1) 2)	2/3 сет на пареа перфориран	0.3	3	8 - 9
Брокули 1) 2)	2/3 перфориран комплет за пареа	макс.	3	10 - 11
Грашок, замрзнат 2)	2 x 2/3 перфориран комплет за пареа	2 x 1,5	2 и 4	Додека температурата во најстудената точка не достигне 85 °C.

1) Предзагрејте го апаратот додека не се постигне поставената температура, користејќи ја поставката: Предзагревање / Ништо. Не ги користете: Предзагревање / Брзо и Еко. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, поставки, подмени: Претпочитани поставки.

2) Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката со наклон кон задниот дел на внатрешноста на рерната.

Дополнителни рецепти на пареа

				
Комбинирани јадења на пареа (2 порции) 1)	ProSteam, ниво: Пареа со полна сила	Gastronorm 1/2 перфориран (компири и брокула) и неперфориран (лосос)	2 (Лосос) 4 (Брокули и компири)	100 40 (Компири) 18 - 20 (Лосос) 10 - 12 (Брокули)
Пудинг од карамела (6 порции)	ProSteam, ниво: Висока влажност	Тркалезни порцелански садови на решетка	2	90 35 - 45
Солени тортички со јајца	ProSteam, ниво: Пареа со полна сила	Gastronorm 1/2 неперфориран	2	85 35 - 45
Бел леб	Печење На Леб, вид на храна: Леб ProSteam, ниво: Ниска влажност 3)	Плех за печење 2)	2	180 40 - 50
Пиле 4)	ProSteam, ниво: Ниска влажност	Решетка	2	200 60 - 70

1) Ставете ги состојките во рерна една по друга во соодветно време, така што сите компоненти се готват во исто време. Можете да подготвите две порции истовремено.

2) Користете го плехот за печење со наклон кон задниот дел на внатрешноста на рерната.

3) Користете ProSteam само ако функцијата Печење На Леб не е достапна.

4) Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката за собирање маснотии кои капат.

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Белешки околу чистењето

Средства за чистење

- Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.
- Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
- Чистете ги дажките со благ детергент.

Секојдневна употреба

- Исчистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето мрсноти или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
- Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста на апаратот само со крпа од микровлакна после секоја употреба.

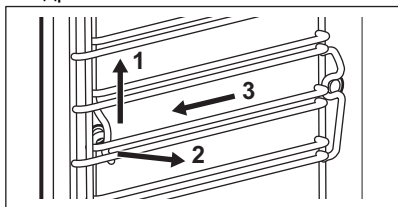
Додатоци

- Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миење садови.
- Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

11.2 Држачи на решетки што се вадат

Извадете ги држачите за решетки за да го исчистите апаратот.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Внимателно извлечете ги држачите на решетката нагоре и надвор од предното резе.
3. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
4. Извлечете ги потпорите од задната дршка.



Ставете ги полиците по обратен редослед.

Ако телескопските шини се испорачани, иглите за потпирање мора да бидат насочени кон предната страна.

11.3 Чистење со пареа

Оваа програма го чисти апаратот кога е малку извалкан. Пареата ги омекнува маснотиите или остатоците, што го олеснува чистењето. Оваа програма троши помалку енергија.

1. Притиснете: Одржување / Чистење со пареа или Чистење со пареа плус.

Режим	Опис
Чистење со пареа	Лесно чистење Времетраење: 30 мин
Чистење со пареа плус	Нормално чистење Испрскајте ја внатрешноста со детергент. Времетраење: 75 мин

2. Притиснете на START . Следете ги упатствата на екранот.
Пред да ги извадите додатоците, проверете дали апаратот е ладен.
3. Сигналот се огласува кога ќе заврши чистењето.
4. Оставете ја вратата на апаратот отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.



Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

11.4 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.

Користете ја функцијата: Чистење со пареа плус.

11.5 Отстранување на бигор

Оваа програма го отстранува и спречува наталожувањето на бигор во системот за пареа. Обезбедува правилно функционирање на функциите на пареа и го подобрува квалитетот на водата во вашиот апарат.

1. Притиснете: Одржување / Отстранување на бигор.
2. Притиснете на START и следете ги упатствата на екранот. Пред да ги извадите додатоците, проверете дали апаратот е ладен.
3. Кога ќе заврши функцијата, исклучете го апаратот и почекајте додека не се олади.
4. Оставете ја вратата на апаратот отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.



Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

11.6 Потсетник за отстранување на бигор

Апаратот дава две потсетници за отстранување на бигор. Потсетникот за отстранување на бигор не може да се деактивира.

- Мек потсетник - ви препорачува да го исчистите бигорот од апаратот.
- Тврда потсетник - ве обврзува да изведете чистење на бигор од апаратот. Доколку не го исчистите апаратот од бигор кога е вклучен тврда потсетник, не можете да ги користите функциите со пареа.

11.7 Плакнење

Користете го за чистење на системот за пареа по честата употреба на функциите за пареа.

1. Притиснете: Одржување / Плакнење.
2. Притиснете на START и следете ги упатствата на екранот. Пред да ги извадите додатоците, проверете дали апаратот е ладен.
3. Кога процедурата ќе заврши, се огласува звучен сигнал.
4. Оставете ја вратата на апаратот отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.



Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

11.8 Сушење

Користете го по готвењето со функција за греење на пареа или чистење на пареа за да ја исушите внатрешноста.

1. Притиснете: Одржување / Сушење.
2. Притиснете на START и следете ги упатствата на екранот. Пред да ги извадите додатоците, проверете дали апаратот е ладен.
3. Сигналот се огласува кога ќе заврши сушењето.



Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

11.9 Потсетник за сушење

После готвењето со функција на греење на пареа, екранот ве известува да го исушите апаратот.

Притиснете на ДА за да го исушите апаратот.

11.10 Празнење на резервоарот

Користете го по готвењето со функција за греење на пареа за да ја отстраните преостанатата вода од садот за вода.

1. Притиснете: Одржување / Празнење на резервоарот.
2. Притиснете на START и следете ги упатствата на екранот. Пред да ги извадите додатоците, проверете дали апаратот е ладен.
3. Кога процедурата ќе заврши, се огласува звучен сигнал.



Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

11.11 Вадење и монтирање на вратата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.

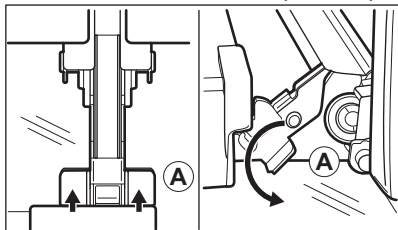
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Вратата е тешка.

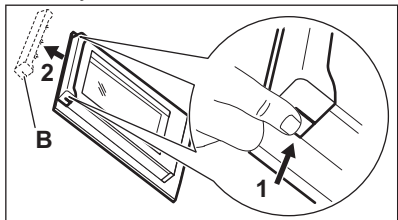
⚠ ВНИМАНИЕ!

Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

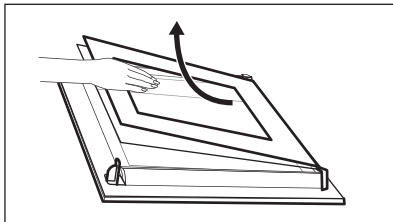
1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Целосно отворете ја вратата.
3. Подигнете ги и притиснете ги стегите **A** на двете шарки на вратата.



4. Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу: 70 °).
5. Држете ја вратата на печката со една рака на секоја страна и повлечете ја од печката под нагорен агол.
6. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.
7. Држете ја облогата на вратата **B** на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



8. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
9. Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.



10. Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед. Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата.

Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, инаку површината на вратата може прекумерно да се загрее.

11.12 Замена на светилката

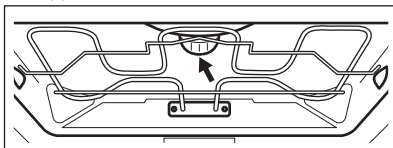
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.
Ламбата може да биде жешка.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Исклучете го апаратот од електричната мрежа.
3. Ставете ја крпата на подот на рерната.

Горно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.



2. Отстранете го металниот прстен и исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
4. Залепете го металниот прстен на стаклениот капак и монтирајте го.

Странична светилка


1. Отстранете го држачот на левата полица за да имате пристап до светилката.
2. Користете шрафцигер Torx 20 за да го отстраните капачето.
3. Исчистете го стакленото капаче.
4. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
5. Инсталирајте ја металната рамка и изолацијата. Стегнете ги шрафовите.
6. Инсталирајте го држачот за левата полица.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

Опис на проблемот	Причина и решение
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.
Апаратот не се загрева.	Часовникот не е поставен. За да го поставите часовникот погледнете во поглавјето „Функции на часовникот“. Вратата не е добро затворена. Избил осигурувач. Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар. Блок за безбедност на децата е вклучена.
Светлото е исклучено.	Светилката е прегорена. Заменете ја светилката. За повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“.
 Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинат од прекинон на електрична енергија.	
Проблем со бежичниот сигнал.	Проверете дали вашиот паметен уред е поврзан со бежичната мрежа. Проверете ги домашната мрежа и рутерот. Рестартирајте го рутерот.
Инсталиран е нов рутер или се сменил рутерот за конфигурација.	За да го конфигурирате апаратот и мобилниот уред повторно, видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Ставете го рутерот колку што може поблиску до апаратот.
Бежичниот сигнал е прекинат од микробранова печка која е ставена до апаратот.	Исключете ја микробрановата печка. Избегнувајте да користите микробранова печка и работење на далечина на апаратот во исто време. Микробрановите го прекинуваат WiFi сигналот.

12.2 Кодови за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка. Ќе најдете листа со проблеми во табелата подолу.

Код и опис	Решение
F102 - вратата не е целосно затворена или бравата на вратата е скршена. 1)	Затворете ја вратата. Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.
F111 - Сензор за хранане е точно ставен во приклучокот.	Ставете го Сензор за храна до крај во штекерот.
F240, F239 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.
F602, F603 - Wi-Fi е недостапна. 1)2)	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

1) Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклучен погрешен подсистем. Во тој случај контактирајте го дилерот или овластениот сервисен центар.

2) Ако една од овие грешки се појавува, преостанатиот дел од функциите на апаратот ќе продолжи да работи како и обично.

12.3 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка на апаратот. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.):

Број на производ (PNC):

Сериски број (S.N.):

13. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

13.1 Технички податоци

Волтажа	220 - 240 V
Фреквенција	50 Hz

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Лист со информации за производот и информации за производот според регулативите за енергетско обележување и еко-дизајн на ЕУ

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182
Индекс на енергетска ефикасност	61.9
Класа на енергетска ефикасност	A++
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	1.09 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.52 kWh/cycle
Број на вграднатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	70 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	EOB9S3XH 35.0 кг.
	EOB9S3XT 36.0 кг.
	KOBAS3XH 36.0 кг.
	KOBAS3XT 35.0 кг.
	LOB9S3XZ 35.5 кг.
	Y9SOB3XH 35.0 кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсези, печки, печки на параа и скари - Методи за мерење на перформансите.

14.2 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

Потрошувачка на енергија кога мрежата е во мирување	0.8 W
Потрошувачка на енергија во режим на мирување	2.0 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	20 мин

За упатства како да ја вклучите и исклучите безжичната мрежна конекција, погледнете во поглавјето „Пред прва употреба“.

14.3 Совети за штедење енергија

Следниве совети подолу ќе ви помогнат да заштедите енергија кога го користите вашиот апарат.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови и темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината за да го зголемите штедењето на енергија.

Не предзагревајте го апаратот пред готвење освен ако не е посебно препорачано.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ги загреете другите јадења.

Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина или температура.

Ако е активирана програма со Тајмер и времето за готвење е подолго од 30 мин, грејните елементи автоматски се исклучуваат порано во некои функции на апаратот.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да ја одржите храната топла. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

Вентилатор за заштеда на топлина


Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.


Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

Режим на мирување

По 2 мин екранот е во режим на мирување.

15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	128
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	130
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	133
4. PANEL DE CONTROL.....	133
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	134
6. USO DIARIO.....	135
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	139
8. FUNCIONES DE RELOJ.....	140
9. USO DE ACCESORIOS.....	140
10. CONSEJOS.....	142
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	145
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	148
13. DATOS TÉCNICOS.....	150
14. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	150
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	152

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión

sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con la aplicación.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato, pesa mucho.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor

ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

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

2.6 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación

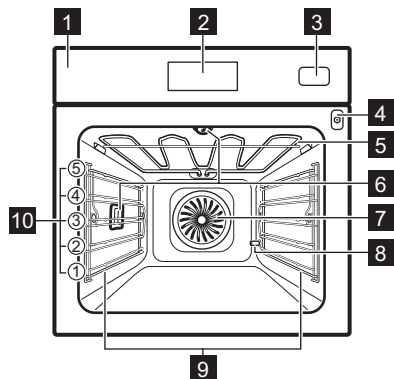
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

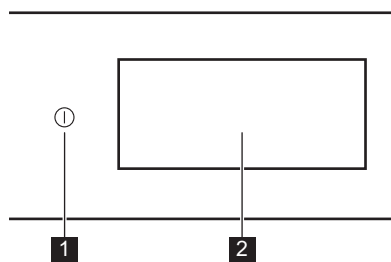
3.1 Resumen general



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

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



- | | | |
|----------|----------------------------|---|
| 1 | Encendido/ON / Apagado/OFF | Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato. |
| 2 | Pantalla | Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico. |








El panel de control proporciona acceso a diversas funciones de cocción y platos.








También muestra la información sobre su estado de funcionamiento actual.

4.2 Pantalla

La pantalla es totalmente interactiva, se puede desplazar y dividir en secciones definidas. Puede deslizar el dedo por la pantalla para navegar a la izquierda o a la derecha.

- OK** Para confirmar la selección o el ajuste.
- > <** Para navegar al nivel siguiente o anterior en el menú.
- ^ v** Para acceder y ajustar ajustes adicionales.
- ♥** Para guardar los ajustes actuales en: Favoritos.
- ♡** Para eliminar los ajustes actuales en: Favoritos.
- ☹** Enciende y apaga la luz.

	Para activar y desactivar las opciones.
	El aparato está bloqueado.
	La función Sonar la alarma está activada.
	La función Sonar la alarma y parar de cocinar está activada.
	Solo mediante mensaje emergente está activado.
	La función Inicio retardado está activada.
	Para cerrar el mensaje emergente o cancelar el ajuste.

	Wi-Fi La conexión está activada.
	Wi-Fi La conexión está desactivada.
	Operación remoto está encendido.
	El depósito de agua está vacío.
	El depósito de agua está medio lleno.
	El depósito de agua está lleno.
	Función con modo de ahorro de energía.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Puede elegir entre iniciar u omitir el proceso de incorporación. Los ajustes se pueden revisar y modificar siempre que sea necesario.


Ajuste los ajustes: Idioma, Hora, Dureza del agua, Conexión inalámbrica.

5.2 Conexión inalámbrica

El aparato permite la conexión de red Wi-Fi y la vinculación de dispositivos móviles. Puede recibir notificaciones, supervisar y controlar su aparato desde su dispositivo móvil.

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
 - Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.
1. Para descargar la aplicación, escanee el código QR que se encuentra en la contraportada. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
 2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
 3. Ponga en marcha el aparato.

4. Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú. Seleccione: Ajustes / Conexiones.

5. Pulse para encender o apagar: Wi-Fi. El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 seg.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Potencia máx	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocolo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 Licencias de software

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

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (carpeta NIU6).

5.4 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Entre en el menú y seleccione: Funciones.
3. Seleccione la función . Ajuste la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

5.5 Ajuste: Dureza del agua

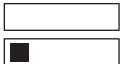



Cuando conecte el aparato a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua.

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 ponga el test reactivo bajo el grifo.
2. Agite el papel de prueba para eliminar el agua restante.
3. Tras 1 min, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
4. Ajuste el nivel de dureza del agua: 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.

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua junto con el nivel correspondiente de clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.


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

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Menú

Pulsa  o desliza hacia la izquierda para acceder al menú.


- Platos
- Funciones
- Favoritos
- Mantenimiento
- Ajustes

6.2 Funciones

El submenú incluye una lista de funciones de cocción.

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

1. Entre en el menú y seleccione: Funciones.
2. Seleccione la función de cocción.
3. Ajuste los ajustes.
4. Pulse **START**. Puede conectar el sensor de alimentos en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte el capítulo "Uso de accesorios, sonda térmica".

5.  - pulse para ajustar los ajustes durante la cocción.
6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.



Rápido Pre calentamiento solo está disponible para algunas de las funciones de cocción. Para obtener más información sobre las opciones de pre calentamiento, consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.



Parte superior

Sube la temperatura para conseguir un dorado rápido en la parte superior.



Inferior

Dora uniformemente el fondo de los alimentos. Adecuado para pizza o tarta, así como para terminar pasteles o quiches. Pre caliente el horno y utilice el nivel de estante más bajo.



Aire caliente

Ajuste una temperatura inferior que para Inferior y superior.



Inferior y superior

Para cocinar todos los días en un solo nivel. Adecuado para todos los alimentos, como estofados y productos horneados.



Aire caliente & superior

Asa carnes y aves de corral más grandes con huesos para conseguir resultados tiernos y una piel crujiente.



Aire caliente & inferior

Hornea uniformemente la masa con una corteza crujiente. Adecuado para pizza, quiche, tarta o pastel.



Aire caliente, superior e inferior

Esta función es ideal para comidas preparadas.



Steamify

Combina la cantidad de vapor adecuándola a la temperatura seleccionada.



ProSteam

Consigue resultados tiernos y una piel crujiente con una combinación de vapor y calor. Adecuado para verduras, estofados y carnes.



Ventilador de ahorro de calor

Ahorra energía utilizando el calor residual para cocinar. Más adecuado para repostería.



Vapor

Alimentos saludables y sabrosos cocinados solo al vapor.



Recalentar

Esta función recalienta suavemente las sobras con vapor.



Grill

Asa o dora uniformemente las verduras o la carne. También adecuado para tostar pan.



Leudar masas

Temperatura óptima para un leudado superior.



Renovar

Devuelve un olor fresco y un interior jugoso al pan del día anterior o a los productos horneados.



Descongelar

Descongelación suave para futuras elaboraciones.



Estofar

Consigue guisos tiernos y jugosos hirviendo a fuego lento todos los ingredientes.



Asado

Consigue un exterior crujiente y un interior tierno para carnes, aves o verduras.



Horneado de pan

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



Cocción lenta

La cocción lenta aumenta el tiempo de cocción con un mejor resultado. Antes de poner la carne en el horno, sáquela.



Conservar

Consigue jugosas frutas y verduras enlatadas a baja temperatura. Coloque los tarros de conserva resistentes al calor en una bandeja de horno con agua.



Calientaplatos

Para precalentar platos antes de servir.



Mantener Caliente

Mantiene los platos calientes para servir después. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.



Desecar alimentos

Seca de forma uniforme frutas, hierbas y verduras a baja temperatura. Abra la puerta de tanto en tanto durante el secado para mejorar los resultados.



La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

6.3 Platos

El submenú Platos consta de un conjunto de programas pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante la cocción.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Sonda térmica

1. Entre en el menú y seleccione: Platos.
2. Elija un tipo de plato o comida.
3. Ajuste los ajustes según las preferencias de cocción. Ajuste el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
4. Coloque los alimentos dentro del aparato siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
5. Pulse START .

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

6.4 Favoritos



Esta funcionalidad solo está disponible para determinados modelos.

Puede guardar hasta 20 de sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el plato o la función de limpieza.

Para guardar el ajuste, seleccione el ajuste preferido y pulse ♥.

Selección: Favoritos

1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
2. Seleccione uno de los ajustes guardados.
3. Pulse START para iniciar la cocción.

Eliminar: Favoritos

1. Entre en el menú y pulse: Favoritos para comprobar los ajustes guardados.
2. Pulse: ♥ para eliminar los ajustes guardados.

6.5 Mantenimiento

El submenú incluye una lista de programas de limpieza.

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

6.6 Ajustes

Este submenú incluye una lista de ajustes.

Submenú: Configuración

Idioma	Para ajustar el idioma del aparato.
Hora	Para establecer la hora actual.
Brillo de la pantalla	Para ajustar el brillo de la pantalla.
Tonos de las teclas	Para activar y desactivar el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar los tonos de Ⓛ.

Volumen del timbre	Para ajustar el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Unidad de temperatura	Para mostrar la unidad de temperatura actual.
Dureza del agua	Para ajustar la dureza del agua.

Submenú: Asistencia

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

Submenú: Preferencias

Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Precalear/Calentar	<p>Ninguna - forma convencional de precalentar el aparato. Está configurado como predeterminado y disponible para todas las funciones de cocción. La preferencia se puede cambiar a otro tipo de precalentamiento.</p> <p>Eco - precalentar el aparato con menos consumo de energía. Está disponible para todas las funciones de cocción.</p> <p>Rápido - acorta el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones.</p>
Aviso De limpieza	Le recuerda cuándo debe limpiar el aparato.
Personaliz. de pantalla de espera	Para personalizar las funciones y los accesos directos de la pantalla.

Submenú: Conexiones



Conectar a Wi-Fi	Para conectar el aparato a la red inalámbrica.
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.


Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.
Operación remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar START. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.

6.7 Funciones de cocción al vapor

Estas funciones le permiten usar calor y vapor para mantener las comidas crujientes y jugosas. Úselas para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.

Hay dos formas de preparar los alimentos utilizando las funciones de vapor: ajustando la temperatura o el nivel de vapor.

 **Steamify** /  **Vapor** - ajuste la temperatura. El nivel de vapor se ajustará automáticamente.

 **ProSteam** - ajuste el nivel de vapor. Se mostrará la temperatura adecuada.

1. Acceda al menú y seleccione: Funciones.
2. Ajuste la función de cocción con vapor. La pantalla muestra los ajustes disponibles.
3. Ajuste la temperatura y el nivel de vapor, si está disponible.
4. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
5. Presione la tapa del depósito de agua para abrirla.
6. Vierta agua fría en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo (unos 950 ml), hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. No llene el depósito de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.

ADVERTENCIA!

Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua desmineralizada ni destilada. No ponga líquidos inflamables o con alcohol en el depósito de agua.

7. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
El vapor aparece transcurridos unos 2 min. Una señal avisa del momento en que el aparato alcanza la temperatura programada.
8. Una señal acústica avisa de que el depósito se ha quedado sin agua. Llene el depósito de agua.
9. Apague el aparato.
10. Vacíe el depósito de agua
Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento", Vaciado del depósito.
11. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Puede condensarse agua residual en el interior del horno.
12. Cuando el aparato esté frío, seque el interior del horno con un paño suave.

 **ADVERTENCIA!**

El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al vaciar el depósito de agua.

6.8 Notas sobre: Ventilador de ahorro de calor

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

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

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Ventilador de ahorro de calor. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo de seguridad

Esta función impide el funcionamiento accidental del aparato. Se puede activar en cualquier momento.



1. Acceda al menú.
2. Seleccione: Ajustes / Preferencias / Bloqueo de seguridad.

Bloqueo de seguridad está activado. Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

7.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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




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

7.3 Ventilador de refrigeración

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

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Para establecer lo que sucede cuando se agota el tiempo, seleccione la opción preferida: Finalizar acción. El temporizador se puede utilizar de forma independiente, incluso cuando el horno no está funcionando.
Finalizar acción	 Sonar la alarma Cuando se agota el tiempo, suena la señal. Esta función se puede configurar en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado.
	 Sonar la alarma y parar de cocinar Cuando se agota el tiempo, suena la señal y se apaga la función de calentamiento.
	 Solo mediante mensaje emergente Cuando termina el tiempo, aparece el mensaje en la pantalla. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Se inicia automáticamente cuando se inicia un proceso del horno y se detiene cuando el proceso termina. Es visible en la pantalla principal en caso de que no haya otro temporizador ajustado. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

8.2 Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse: Temporizador.
3. Establezca la duración. Puede seleccionar la acción final preferida pulsando uno de los símbolos.
4. Pulse **OK** para confirmar y volver a la pantalla principal.

8.3 Inicio retardado

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse *******.
3. Pulse: Inicio retardado.
4. Desplácese para establecer la hora de inicio deseada y pulse **OK**.
5. Ahora puede establecer el valor deseado Hora de fin o pulsar **OK** para omitir este paso.
6. Pulse **OK** para volver a la pantalla principal.

8.4 Hora

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

8.5 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse **^** / Temporizador.
2. Establezca el nuevo valor del temporizador. Pulse **OK**.

9. USO DE ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

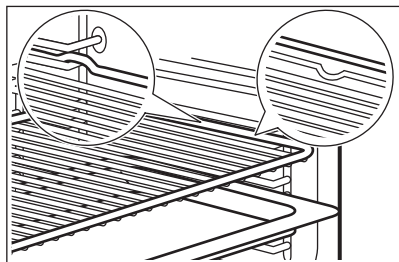
9.1 Inserción de accesorios

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.



Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Inserte el accesorio (parrilla/bandeja) entre las barras guía del soporte del estante. Asegúrese de que el estante toque la parte posterior del interior del horno.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior 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 gotean.

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$ - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25°C más alta que la temperatura interna del alimento.
- : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

Cocinar con: Sonda térmica

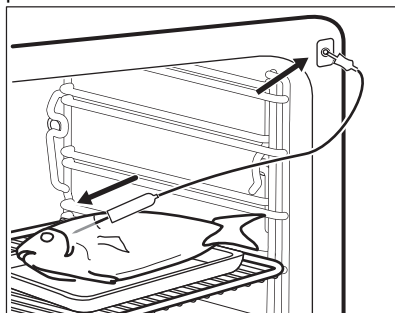
ADVERTENCIA!

La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Seleccione una función de cocción en el menú: Funciones o un plato del menú: Platos.
2. Ajuste la temperatura del horno y el tiempo de cocción, si es necesario.
3. Pulse OK.
4. Pulse START.
5. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

Carne, aves y pescado

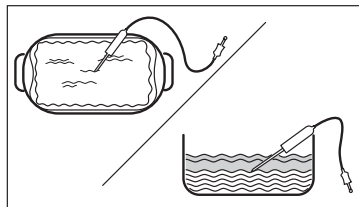
Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda

térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



6. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte el capítulo "Descripción del producto".

La pantalla muestra el símbolo y la temperatura actual del sensor de alimentos.

7. ^ - pulse para ajustar los ajustes.
8. Seleccione la tarjeta Sonda térmica para ajustar la temperatura interna del sensor o configurar la opción preferida:

- 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.
- Solo mediante mensaje emergente - Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, aparece el mensaje en la pantalla.

9. Pulse OK.
10. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
11. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
12. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para ver consejos sobre el ahorro de energía, consulte el capítulo "Eficiencia energética".

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción

	Temperatura
	Accesorio
	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Ventilador de ahorro de calor - accesorios recomendados





Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm

- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

10.3 Ventilador de ahorro de calor






Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.






		°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.4 Información para institutos de pruebas

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

Horneado en un solo nivel

			°C		
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Inferior y superior	Parrilla	160	45 - 60	2
Pastel de manzana 1)	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2
Pastel de manzana 1)	Inferior y superior	Parrilla	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 35	2
Mantecados	Inferior y superior	Bandeja	140	25 - 35	2
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 2)	Aire caliente	Bandeja	150	20 - 30	3
Pastelillos, 20 unidades por bandeja 2)	Inferior y superior	Bandeja	170	20 - 30	3






			°C		
Tostadas 3)	Parte superior	Parrilla	máx.	1 - 2	5

1) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.

2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.

3) Precaliente el aparato para 5 min con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.

Horneado en varios niveles

			°C		
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	140	25 - 45	2 y 4
Pastillitos, 20 unidades por bandeja 1)	Aire caliente	Bandeja	150	25 - 35	2 y 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	Parrilla	160	45 - 55	2 y 4
Pastel de manzana	Aire caliente	Parrilla	160	55 - 65	2 y 4






1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.

10.5 Información para institutos de pruebas

Use la función: ProSteam, nivel: Vapor solo.

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






Ajuste la temperatura a 100 °C.







				
Brócoli 1) 2)	Juego de vapor perforado 2/3	0.3	3	8 - 9
Brócoli 1) 2)	Juego de vapor perforado 2/3	máx.	3	10 - 11
Guisantes congelados 2)	2 juegos de vapor perforados 2/3	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada con el ajuste: Precalentamiento / Ninguna. No utilice: Precalentamiento / Rápido y Eco. Consulte el capítulo "Uso diario", Ajustes, Submenú: Preferencias.

2) Coloque la bandeja de horno en la primera posición del estante, con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

Recetas de vapor adicionales

				°C	
Plato combinado al vapor (2 raciones) 1)	ProSteam, nivel: Vapor solo	Gastronorm 1/2 perforado (patatas y brécol) y no perforado (salmón)	2 (salmón) 4 (brécol y patatas)	100	40 (patatas) 18 - 20 (salmón) 10 - 12 (brécol)

					
Pudin de caramelo (6 raciones)	ProSteam, nivel: Humedad alta	Platos redondos de porcelana sobre parrilla	2	90	35 - 45
Pudding de huevo	ProSteam, nivel: Vapor solo	Gastronorm 1/2 sin perforaciones	2	85	35 - 45
Pan blanco	Horneado de pan, tipo de comida: Pan	Bandeja 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, nivel: Humedad baja ³⁾				40 - 50
Pollo 4)	ProSteam, nivel: Humedad baja	Parrilla	2	200	60 - 70

1) 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.

2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

3) Utilice ProSteam solo si la función Horneado de pan no está disponible.

4) Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante para recoger la grasa que gotea.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un

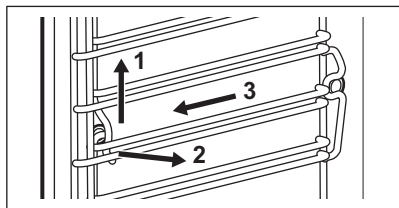
pañó suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

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

11.3 Limpieza vapor

Este programa limpia el aparato cuando está ligeramente sucio. El vapor suaviza la grasa o los residuos, lo que facilita su limpieza. Este programa utiliza menos energía.

1. Pulse: Mantenimiento / Limpieza vapor o Limpieza a vapor Plus.

Modo	Descripción
Limpieza vapor	Limpieza ligera Duración: 30 min
Limpieza a vapor Plus	Limpieza normal Rocié la cavidad con un detergente. Duración: 75 min

2. Pulse START . Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando termina la limpieza.
4. Deje la puerta del aparato abierta y espere hasta que el interior esté seco.



Quando esta función está activa, la luz está apagada.

11.4 Aviso De limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 Descalcificación

Este programa elimina y evita la acumulación de cal en el sistema de vapor. Garantiza el correcto funcionamiento de las funciones de vapor y mejora la calidad del agua en su electrodoméstico.

1. Pulse: Mantenimiento / Descalcificación.
2. Pulse START y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. Tras acabar la función, apague el aparato y espere a que esté frío.
4. Deje la puerta del aparato abierta y espere hasta que el interior esté seco.



Quando esta función está activa, la luz está apagada.

11.6 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.

11.7 Aclarado

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

1. Pulse: Mantenimiento / Aclarado.
2. Pulse START y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando finaliza el procedimiento.
4. Deje la puerta del aparato abierta y espere hasta que el interior esté seco.



Quando esta función está activa, la luz está apagada.

11.8 Desecar

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

1. Pulse: Mantenimiento / Desecar.
2. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando termina el secado.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.9 Recordatorio de secado

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

Pulse **YES (Sí)** para secar el aparato.

11.10 Vaciado del depósito

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

1. Pulse: Mantenimiento / Vaciado del depósito.
2. Pulse **START** y siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
Antes de retirar los accesorios, asegúrese de que el aparato esté frío.
3. La señal suena cuando finaliza el procedimiento.



Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.11 Extracción e instalación de la puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

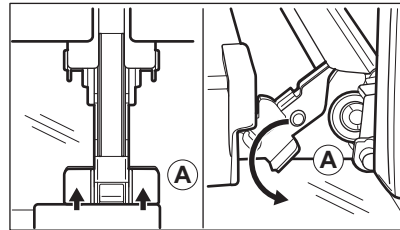
⚠ **ADVERTENCIA!**

La puerta es pesada.

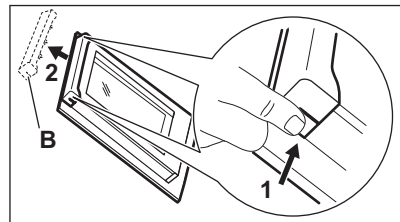
⚠ **PRECAUCIÓN!**

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

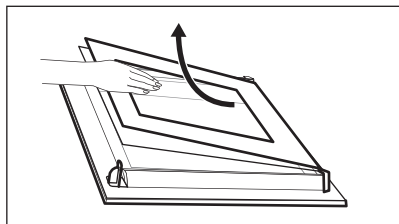
1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
5. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
6. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
7. 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.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos de la guía.



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

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

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

11.12 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!

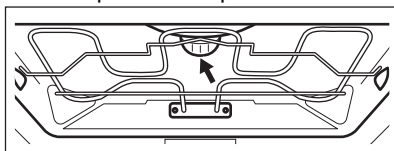
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

Bombilla superior

1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



2. Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.

Luz lateral

1. Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Instala los carriles izquierdos de apoyo.


12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.

Descripción del problema	Causa y solución
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulte el capítulo "Funciones de reloj".
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para más información consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
<p> Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.</p>	
Problema con la señal de la red inalámbrica.	Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica. Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.
Nuevo router instalado o configuración del router modificada.	Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
La señal de la red inalámbrica es débil.	Acerque el router lo máximo posible al aparato.
La señal inalámbrica tiene interferencias de algún horno microondas situado cerca del aparato.	Apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el control remoto del aparato a la vez. Las microondas interfieren la señal Wi-Fi.

12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente.

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona. 1)	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F239: 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.
F602, F603: la conexión Wi-Fi no está disponible. 1)2)	Encienda y apague el aparato.

1) Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.

2) Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):

Número de producto (PNC):

Número de serie (S.N.)

13. DATOS TÉCNICOS

13.1 Datos técnicos

Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz

14. EFICIENCIA ENERGÉTICA

14.1 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182
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	EOB9S3XH	35.0 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	35.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.2 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo de espera	0.8 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

Para obtener orientación sobre cómo activar y desactivar la conexión de red inalámbrica, consulte el capítulo "Antes del primer uso".

14.3 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Temporizador y el tiempo de cocción es superior a 30 min, los elementos térmicos se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Ventilador de ahorro de calor

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.


Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz,


pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Modo en espera

Después de 2 minutos, la pantalla cambia al modo de espera.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.







