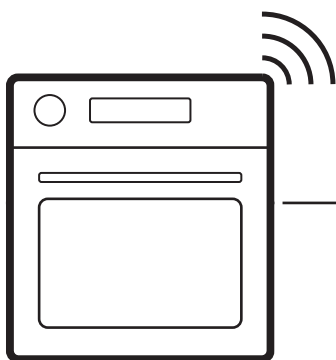




Electrolux



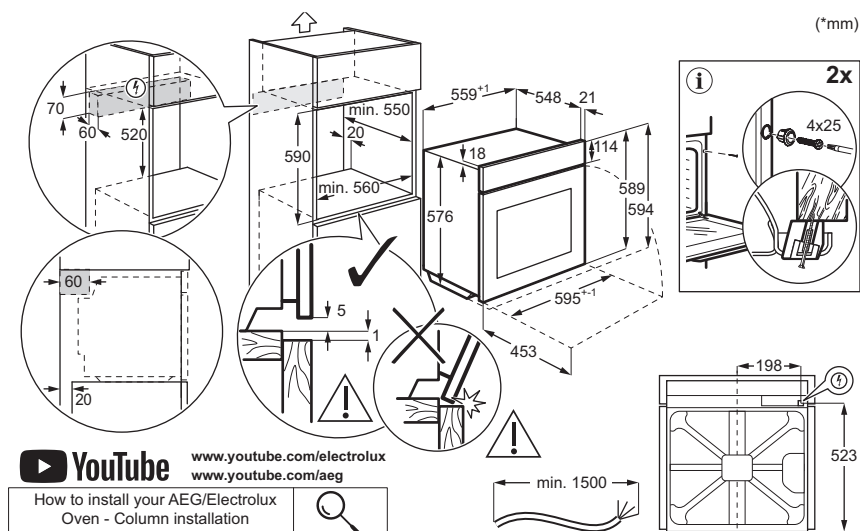
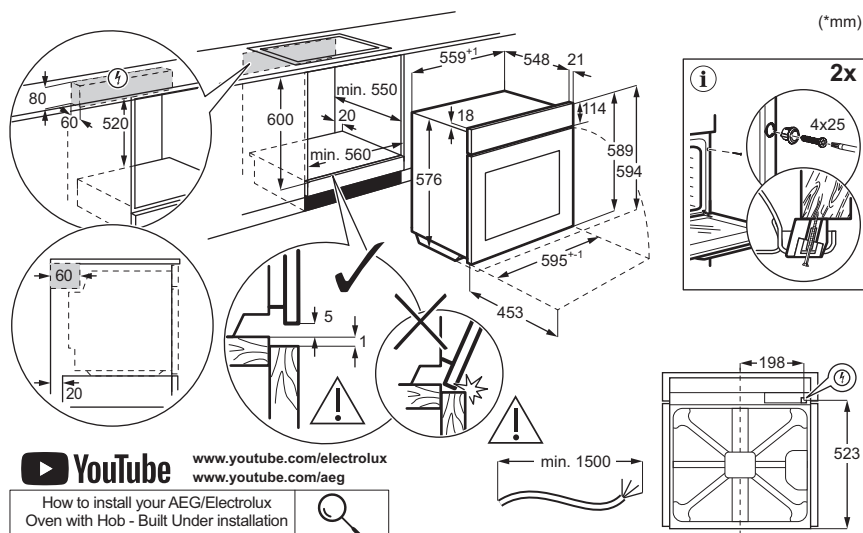
electrolux.com/register



EOD6P56WH
EOD6P66WX
KODDP66WH

SQ Udhëzimet për përdorim Furrë	3
EN User Manual Oven	19
FR Notice d'utilisation Four	33
DE Benutzerinformation Backofen	49
МК Упатство за ракување Печка	65
ES Manual de instrucciones Horno	81

INSTALIMI / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE / МОНТАЖА / INSTALACIÓN



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	4
2. UDHËZIME SIGURIE.....	6
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	8
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	14
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	15
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	16
9. EFIKASITET ENERGJIE.....	17
10. SHQETËSIME MJEDISORE.....	18

1. INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të kësaj pajisjeje, lexoni me kujdes udhëzimet e dhëna. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të pasaktë. 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 atë nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet celulare me aplikacionin.
- Mbajeni paketimin larg fëmijëve dhe hidheni siç duhet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg gjatë përdorimit dhe ftohjes.
- Aktivizoni pajisjen e sigurisë për fëmijë, nëse ofrohet.
- Fëmijët nuk duhet ta pastrojnë apo mirëmbajnë pajisjen 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 zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- 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 prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- 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.
- Hiqini të gjithë aksesorët dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

2. UDHËZIME SIGURIE

2.1 Installation

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqui udhëzimet e instalimit të disponueshme në faqen tonë në internet.
- Kini kujdes kur lëvizni pajisjen pasi është e rëndë. Përdorni doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që përmbush kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, sigurohuni që të jetë e niveluar dhe që dera të hapet pa asnjë 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.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve janë në përputhje me specifikimet elektrike të ushqimit elektrik.
- Pajisja duhet të lidhet me tokëzimin. Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Shmangni dëmtimin e spinës dhe kablos të rrjetit. Nëse nevojitet zëvendësim, ai duhet të bëhet nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kablot elektrike të prekin derën e pajisjes apo t'i afrohen asaj, apo hapësirës poshtë, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja elektrike e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.

- Lidheni spinën e linjës në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që të keni akses në spinën e linjës pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllo elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese që shkëput pajisjen nga rrjeti elektrik në të gjitha polet, me një gjerësi hapjeje kontakti prej të paktën 3 mm.
- Mbyllni plotësisht derën e pajisjes para se ta lidhni me rrjetin elektrik.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kablove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Për prerjen e kablos, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm ²)
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

Kordoni i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllo të kafe të fazës dhe blu të nultit.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegieesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Kini kujdes kur hapni derën e pajisjes gjatë funksionimit, pasi mund të çlirohet

ajër i nxehtë dhe përzierje të ndezshme nga përbërësit e alkoolit.

- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Mbajini shkëndijat dhe flakët e hapura larg pajisjes kur dera është e hapur.
- Përdorni vetëm qelq dhe kavanoza të miratuar për konservim.
- Mos vendosni produkte të ndezshme pranë pajisjes.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos vendosni enë furre apo objekte direkt në fund të brendësisë.
 - mos e vendosni fletën e aluminit direkt në fund të brendësisë.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enët dhe ushqimet e lagura në pajisje pas gatimit.
 - kini kujdes kur hiqni ose instaloni aksesorët.
- Çngjyrimi i smaltit ose i inoksit nuk ndikon në performancën e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kekë të njomë, pasi lëngjet e frutave mund të shkaktojnë njolla të përhershme.
- Gjithmonë gatvani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje, mos e mbyllni panelin gjatë përdorimit apo derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht për të parandaluar dëmtimin nga nxehtësia dhe lagështia.
- 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 ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime .

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

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Fikeni dhe shkëputeni pajisjen nga priza para mirëmbajtjes.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë për të shmangur thyerjen e xhamit. Nëse panelet e xhamit të derës janë të dëmtuara, kontakti me qendrën e autorizuar të shërbimit për zëvendësim.
- Kini kujdes kur e hiqni derën nga pajisja, është e rëndë.
- Pastrojeni dhe thajeni pajisjen, brendësinë e saj dhe aksesorët pas çdo përdorimi për të parandaluar kondensimin e avullit, korrozionin dhe përkeqësimin e sipërfaqes.
- Kontrolloni produktin rregullisht për shenja përkeqësimi që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për kontakt me ushqimin, si p.sh. çarje, fluska, delaminim, tkurrje, ngjitje, korrozion ose ndryshime të tjera të dukshme në strukturë ose pamje. Ndiqui udhëzimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes për të parandaluar përkeqësimin.
- Përdorni një leckë mikrofibër, ujë të ngrohtë dhe detergjente neutrale për të pastruar pajisjen dhe aksesorët. Mos përdorni produkte gërryese, sfungjerë, solucionë, objekte me tehe të mprehta apo metalike.
- Ndiqui udhëzimet e sigurisë në paketim kur përdorni një spërkatës furre.

Pastrimi pirolitik

- Lexoni të gjitha udhëzimet për pastrimin pirolitik
- Para se të kryeni pastrimin pirolitik dhe të bëni ngrohjen paraprake, hiqni nga hapësira e brendshme e furrës:
 - çdo mbetje të tepërt ushqimore, vaj apo yndyrë të derdhur / depozituar.
 - çdo objekt të lëvizshëm (duke përfshirë raftet, mbajtëset e anës, etj. që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Mbajini fëmijët larg gjatë pastrimit pirolitik, pasi pajisja nxehtë shumë dhe lëshon ajër të nxehtë nga vrimat e përparme të ajrimit.

- Pastrimi pirolitik çliron tym nga mbetjet e gatimit dhe materialet e pajisjes. Siguroni ajrim të mirë gjatë dhe pas parangrohjes fillestare dhe pastrimit pirolitik.
- Mos derdhni apo hidhni ujë në derën e furrës gjatë dhe pas pastrimit pirolitik për të shmangur dëmtimin e paneleve prej xhami.
- Tymet nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme shëndetësore.
- Mbajini kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe fazës fillestare të parangrohjes. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogj dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të

ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.

- Sipërfaqet jongjitëse në tenxhere, tiganë, tava dhe enë kuzhine mund të dëmtohen nga pastrimi pirolitik me temperaturë të lartë dhe mund të lëshojnë tymra të dëmshëm në nivel të ulët.

2.5 Hedhja

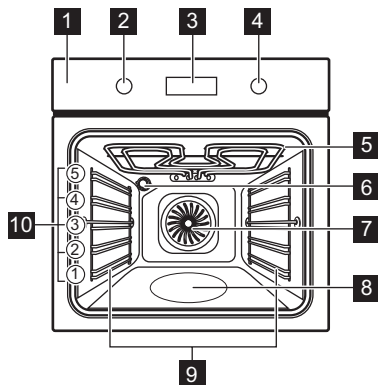
⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik, pastaj pritëni dhe hidhni kabllon elektrike.

3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Butoni për funksionet e gatimit
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Llamba
- 7 Ventilimi
- 8 Relievi i hapësirës së brendshme
- 9 Mbështetëse rafti, e largueshme
- 10 Nivelet e furrës

3.2 Paneli i kontrollit

	Shtypni për të cilësuar funksionet e kohëmatësit.
	Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Nxehje e shpejtë.
	Shtypni për të ndezur dhe fikur llambën e pajisjes.
	Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Kyçje.
OK	Shtypni për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Treguesit e ekranit

	Pajisja është e kyçur.
	Nënmenuja: Gatim i asistuar.
	Nënmenuja: Pastrimi.
	Nënmenuja: Cilësimet
	Nxehje e shpejtë është i aktivizuar.
	Gatimi me avull është aktivizuar.
	Kujtuesi i minutave është i aktivizuar.
	Koha e gatimit është i aktivizuar.
	Fillimi i Shtyrjes së programit është i aktivizuar.

	Kohëmatësi me rritje është i aktivizuar.
	Wi-Fi është i aktivizuar.
	Funksionimi në distancë është i aktivizuar.
	Shiriti i ecursë - tregon vizualisht kur pajisja arrin temperaturën e caktuar ose kur përfundon koha e gatimit.

Për të ndezur pajisjen:

1. Shtypni disqet. Çelësat dalin për jashtë (vetëm modele të caktuara).
2. Ktheni çelësin e funksioneve të gatimit për të zgjedhur një funksion.
3. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar cilësimet.

Për të fikur pajisjen: rrotulloni çelësin për funksionet e gatimit në pozicionin e fikjes. **0**.

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Caktimi i kohës

Pas lidhjes së parë me korrentin, prisni sa ekrani të shfaqë: **"00:00"** ose **"12:00"** (në varësi të modelit).

1. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
2. Shtypni **OK**.

4.2 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

Parangrohni pajisjen bosh për të hequr aromën mundshme. Ventiloni dhomën.

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbështetëset e rafteve.
2. Vendosni çdo funksion në temperaturën maksimale dhe lëreni pajisjen të funksionojë për kohëzgjatjet e caktuara:  10,  15 min,  15 min. Referojuni Përdorimi i përditshëm.
3. Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet.
4. Pastroni me një leckë me mikrofibra, me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Rivendosni aksesoret dhe mbështetëset e rafteve.

4.3 Lidhja me valë

Për të lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
 - Pajisje portative e lidhur në të njëjtin rrjetin me valë.
1. Për të shkarkuar aplikacionin, skanoni kodin QR që ndodhet në kapakun e pasmë të manualit të përdoruesit. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
 2. Ndiqui udhëzimet e hyrjes në aplikacion.

3. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit për të zgjedhur .

4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur  / Wi-Fi. Ndizeni ose fikeni. Shihni Përdorimi i përditshëm, "Cilësimet".

Wi-Fi është i ndezur si opsion i paracaktuar. Shikoni Efikasitet energjie, Këshilla për kursimin e energjisë.

 Për arsye sigurie, funksionimi në distancë fiket automatikisht pas 24 orë. Përsëriteni paraqitjen, nëse është e nevojshme.

Frekuenca	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduli Wi-Fi	NIUS-50

4.4 Licencat e softuerit

Softueri në këtë produkt përmban komponentë që bazohen në softuer falas dhe me burim të hapur. Electrolux i njeh kontributet e komuniteteve të softuerit të hapur dhe të robotikës në projektin e zhvillimit.

Për të aksesuar kodin burimor të këtyre komponentëve të softuerit falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilëve kërkojnë publikimin dhe për të parë informacionin e plotë mbi të drejtat e autorit dhe kushtet përkatëse të licencës, vizitoni: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

5.1 Funksionet e gatimit

	Ventilator i plotë: Pjekja e njëtrajtshme, butësia, tharja
	Gatim tradicional: Pjekje tradicionale
	SteamBake: Gatimi me avull
	Ushqime të ngrira: Patate të skuqura, patate me feta të mëdha, role pranvere
	Funksioni i picës: Pjekja e picave
	Nxehtësia e poshtme: Pjekja e ëmbëlsirave
	Pjekje ventiluese me lagështirë: Pjekja
	Skara: Thekje, pjekje në skarë
	Pjekje turbo në skarë: Pjekja e mishit, skuqja

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

5.2 Caktimi i funksioneve të gatimit

1. Ktheni çelësin e funksioneve të gatimit për të zgjedhur një funksion gatimi.
2. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

5.3 Kohëmatësi

1. Rrotulloni butonat për të zgjedhur funksionin e gatimit dhe për të vendosur temperaturën, nëse është nevoja.
2. Shtypni  derisa në ekran të shfaqet funksioni i dëshiruar i kohëmatësit:

 **Kujtuesi i minutave:** Vendosni një numërim mbrapsht. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik.

 **Koha e gatimit:** Vendosni një numërim mbrapsht. Kur mbaron kohëmatësi, bie sinjali dhe gatimi ndalet.

 **Fillimi i Shtyrjes së programit:** Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit. Kur mbaron kohëmatësi, bie sinjali dhe gatimi ndalet.

3. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.

4. Shtypni OK.

5. Kur koha të mbarojë, shtypni OK dhe rrotullojeni butonat në pozicionin e fikjes, nëse është nevoja.

5.4 SteamBake - Gatimi me avull

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Mbusheni pjesën e futur të ndarjes me ujë rubineti (100 ml për pjekje mesatare, 200 ml për pjekje të lartë).



Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur pajisja është e nxehtë.

3. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit për të zgjedhur funksionin e gatimit .
4. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.
5. Parangrohni pajisjen bosh për 5 min për të krijuar lagështirë.
6. Futni ushqimin në pajisje.
7. Kur gatimi të ketë mbaruar, rrotulloni butonin e funksioneve të gatimit në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen.
8. Kur pajisja është e ftohtë hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme me një leckë të butë.

PARALAJMËRIM!

Hapni derën me kujdes. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.

5.5 Menyja

Hapni menyën për të hapur enët dhe cilësimet e gatimit të asistuar.

1. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në .

Ekрани tregon , , .

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit dhe zgjidhni ikonën për të hyrë në nënmenu. Shtypni OK.

5.6 Gatim i asistuar

Nënmenyja Gatim i asistuar përbëhet nga programe të projektuara për pjata të dedikuara. Programet fillojnë me një cilësim të përshtatshëm. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

1. Ktheni butonin për funksionet e gatimit në .
2. Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur një gatim (P1 - P...). Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar peshën. Opsioni ofrohet për pjatat e zgjedhura. Shtypni OK.
5. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni OK.
6. Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

Nënmenuja: Gatim i asistuar

Legjenda	
	Ofrohet rregullimi i peshës.
	Mbushni me ujë relievin e pjesës së futur për gatim me avull.
	Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit. Referojuni Përshkrimi i produktit.

Ekrani tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.

P1	Biftek lope, i gatuar pak	 2; tavë pjekjeje 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm trashësi
P2	Biftek lope, i gatuar mesatarisht	Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P3	Biftek lope, i gatuar mirë	

P4	Biftek, i gatuar mesatarisht, 180 - 220 g për pjesë; 3 cm i trashë	 3; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P5	Rosto viçi / i zier (brinjë, pjesa e trashë e kofshës) 1.5 - 2 kg	 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.
P6	Biftek lope, i gatuar pak ¹⁾	 2; tavë pjekjeje 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm trashësi
P7	Biftek lope, i gatuar mesatarisht ¹⁾	Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P8	Biftek lope, i gatuar mirë ¹⁾	
P9	Fileto mish lope, e gatuar pak ¹⁾	 2; tavë pjekjeje 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm trashësi
P10	Fileto mish lope, e gatuar mesatarisht ¹⁾	Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P11	Fileto mish lope, e gatuar ¹⁾	
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli , 0.8 - 1.5 kg; 4 cm trashësi Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje. Pjekje e mbuluar.
P13	Mish derri qafë ose shpatull, 1.5 - 2 kg	 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Shtoni 200 ml lëng në enën e pjekjes.
P14	Derr i tkurrur ¹⁾, 1.5 - 2 kg	 2; tavë pjekjeje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P15	Filetë derri, 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm e trashë	 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.

P16	Brinjë derri, 2 - 3 kg; përdor të pagatuara, 2 - 3 cm të holla  3; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P17	Kofshë qengji me kocka, 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm të trasha  2; tavë pjekjeje mbi tavë pjekjeje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P18	Pulë e plotë, 1 - 1.5 kg; e freskët   2; 200 ml; kaserolë mbi tavë pjekjeje Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	Gjysmë pule, 0.5 - 0.8 kg  3; tavë pjekjeje
P20	Gjoks pule, 180 - 200 g për pjesë   2; kaserolë mbi raft teli Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	Kofshë pule, të freskëta  3; tavë pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.
P22	Rosë, e plotë, 2 - 3 kg   2; tavë pjekjeje mbi skarë teli Vendosni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
P23	Patë, e plotë, 4 - 5 kg   2; tigan i thellë Vendosni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
P24	Qofte, 1 kg  2; skarë teli
P25	Peshk i plotë, në skarë, 0.5 - 1 kg për peshk  2; tavë pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë, erëza dhe barishte.
P26	Fileto peshku   3; kaserolë mbi skarë teli

P27	Cheesecake  2; Ø 28 cm tavë formuese mbi skarë teli
P28	Kek me mollë   2;  100 - 150 ml; tavë pjekjeje
P29	Tartë me mollë  2; formuese keku mbi skarë teli
P30	Ëmbëlsirë me mollë   2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm formuese keku mbi skarë teli
P31	Brownies, 2 kg me brumë  3; tigan i thellë
P32	Kekë të vegjël   2;  100 - 150 ml; tavë për kekë të vegjël mbi skarë teli
P33	Kek i plotë  2; tavë buke mbi skarë teli
P34	Patate të pjekura, 1 kg  2; tavë pjekjeje Vendosni patatat e plota me lëkurë.
P35	Patate në copa të trasha, 1 kg  3; tavë pjekjeje me letër furre Pritini patatat në copa.
P36	Perime miks në skarë, 1 - 1.5 kg  3; tavë pjekjeje me letër furre Pritini perimet në copa.
P37	Kroketa, të ngrira, 0.5 kg  3; tavë pjekjeje
P38	Patate të holla, të ngrira, 0.75 kg  3; tavë pjekjeje
P39	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash, 1 - 1.5 kg  2; kaserolë mbi skarë teli
P40	Patate gratin (patate të pagatuara) 1 - 1.5 kg  1; kaserolë mbi skarë teli Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
P41	Picë e freskët, e hollë   2;  100 ml; tavë pjekjeje me letër furre
P42	Picë e freskët, e trashë   2; tavë pjekjeje me letër furre

P43	Lakror ☐ 2; tavë pjekjeje mbi skarë teli
P44	Bagetë / Çabatë / Bukë e bardhë, 0.8 kg ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100 ml; tavë pjekjeje me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
P45	Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë, 1 kg ☐ 2; ☐ 2; ☐ 100 ml; tavë pjekjeje me letër furre / tavë buke mbi skarë teli

1) Gatim me temperaturë të ulët.

5.7 Cilësimet

1. Ktheni çelësin për funksionet e gatimit në ☐.
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur ☐. Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar vlerën. Shtypni OK.
5. Ktheni çelësin e funksioneve të gatimit në pozicionin e fikjes për të dalë nga Menuja.

Nënmenuja: Cilësimet

	Cilësim	Vlera
01	Ora Ditore	Ndrysho
02	Drita e ekranit	1 - 5
03	Tingujt e butonave	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Tingulli i fikur
04	Volumi i ziles	1 - 4
05	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik
06	Të lehta	Ndez / Fik
07	Nxehje e shpejtë	Ndez / Fik
08	Kujtuesi Për Pastrimin	Ndez / Fik
09	Wi-Fi	Ndez / Fik
10	Veprimi automatik në distancë	Ndez / Fik
11	Harroje rrjetin	Po / Jo

	Cilësim	Vlera
12	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
13	Versioni i softuerit	Kontrolli
14	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo

5.8 Lock

Ky funksion parandalon një ndryshim aksidental të funksionit të pajisjes.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është në përdorim, kyç panelin e kontrollit, duke siguruar që cilësimet aktuale të gatimit të vazhdojnë pa ndërprerje.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është e fikur, e mban panelin e kontrollit të kyçur, duke parandaluar që pajisja të ndizet pa dashje.

☐ - shtypni e mbani për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.

Tingëllon një sinjal. ☐ - pulson 3 herë kur kyçi është aktiv. Dera e pajisjes është e kyçur.

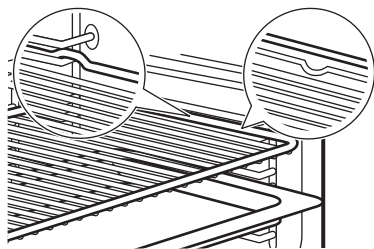
5.9 Aksesorët



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.

Futni aksesorin (raftin e telit/tabakanë) midis shufrave udhëzuese të mbështetëses së raftit. Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendshme të furrës dhe këmbët të jenë të drejtuara poshtë. Një gropë e vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë dhe siguron mbrojtje nga animi. Buza rreth raftit parandalon rrëshqitjen e enëve të gatimit nga rafti.



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

Nëse ka mbishkrim në aksesori, 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.

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

6.1 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. Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt. Numërojeni pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni i gatimit
	Temperaturë
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)
	Informacion shtesë

6.2 Pjekje ventiluese me lagështirë

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

	°C			
Role të ëmbla, 16 copë	180	2	20 - 30	1)
Simite, 9 copë	180	2	30 - 40	1)
Picë, e ngrirë, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Role biskotash	170	2	25 - 35	1)
Kekë Brownie	175	3	25 - 30	1)
Sufle, 6 copë	200	3	25 - 30	3)
Bazë puding pandispanje	180	2	15 - 25	4)

	°C			
Sandviç Viktoria	170	2	40 - 50	5)
Peshk i zier, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Peshk i plotë, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fileta peshku, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mish i zier, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Biskota, 16 copë	180	2	20 - 30	1)
Amareta, 24 copë	180	2	25 - 35	1)
Kek me kupa, 12 copë	170	2	30 - 40	1)
Pasta me kripë, 20 copë	180	2	25 - 30	1)
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	150	2	25 - 35	1)
Tarta të vogla, 8 copë	170	2	20 - 30	1)
Perime, të ziera, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omëletë vegjetariane	200	3	25 - 30	6)
Perime mesdhetare, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Përdorni tepsi pjekje ose kullimi.

2) Përdorni raftin rrjetë.

3) Përdorni tasa qeramike në raftin e telit.

4) Përdorni tepsi baze pandispanje në raftin e telit.

5) Përdorni enë pjekjeje në raftin e telit.

6) Përdorni tepsi pice në raftin e telit.

6.3 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

7.1 Shënime për pastrimin

- Përdorni një solucion pastrimi për sipërfaqet metalike.
- Përdorni një pastrues të posaçëm furre për njollat e vështira.
- Përdorni zhgëlqeruesin e lëngët të rekomanduar nga prodhuesi për të hequr mbetjet e gurit gëlqeror.
- Lagështia mund të kondensohet në pajisje ose në panelet e xhamit të derës. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta.
- Mos i pastroni aksesoret në lavastovilje.

7.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor.
3. Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.
4. Ktheni mbështetëset e rafteve prapa në pozicionin fillestar. Përsëritni hapat në rend të kundërt.

Nëse keni shina teleskopike, kunjat e tyre mbajtëse duhet të jenë të drejtuara përpara.

7.3 Pastrimi pirolitik

Ky program djeg papastërtitë e mbetura në pajisje. Përdoreni sa herë që pajisja juaj ka nevojë për pastrim të thellë.

Nëse ka pajisje të tjera të instaluar në të njëjtën ndarje, mos i përdorni njëkohësisht me këtë funksion. Mund të shkaktojë dëmtime në furrë ose dollap.

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Hiqni të gjithë aksesoret jopirorëzistentë nga furra.
3. Pastrojeni brendësinë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
4. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në  për të hyrë te Menuja.
5. Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur  dhe shtypni OK.

Programi i pastrimit	Kohëzgjatja
C1 - Pastrimi i lehtë	1 h
C2 - Pastrim normal	1 h 30 min
C3 - Pastrim i plotë	2 h 30 min

6. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur programin e pastrimit dhe shtypni OK.

7. Shtypni OK për të filluar pastrimin.

Kur nis pastrimi, dera e pajisjes kyçet dhe llamba fiket. Mos e nisni funksionin nëse nuk e keni mbyllur plotësisht derën e furrës. Derisa të zhblokohet dera, në ekran shfaqet .

8. Pas pastrimit, rrotulloni çelësin për funksionet e gatimit në pozicionin e fikjes.
9. Prisni derisa pajisja të ftohet dhe dera të shkyçet. Pastrojeni brendësinë e furrës me leckë të butë dhe ujë.

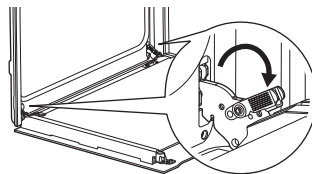
7.4 Kujtuesi Për Pastrimin

Kur në ekran pulson  pas seancës së gatimit, pajisja ju kujton ta pastroni me pastrim pirolitik. Mund ta çaktivizoni rikujtuesin në nënmenynë: Cilësimet. Referojuni Përdorimi i përditshëm, Cilësimet.

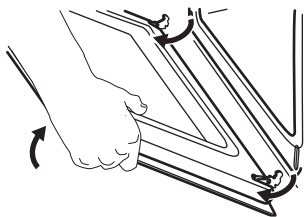
7.5 Heqja dhe instalimi i derës

Mund të hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

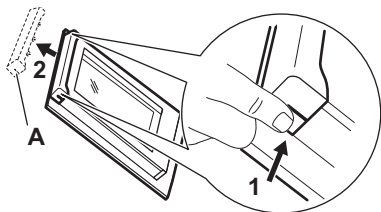
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



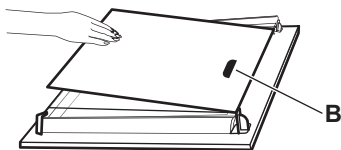
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



4. Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Mbajeni kornizën e derës **A** në skajin e sipërm të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të liruar guarnicionin me kërcitje.



6. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
7. Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.



8. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.
9. Pas pastrimit, instaloni panelet e xhamit dhe derën e furrës.

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet e xhamit sipas rradhës së duhur. Kontrolloni për simbolin / printimin në anën e panelit të xhamit. Zona e printimit **B** (nëse ka) duhet të jetë e kthyer nga pjesa e brendshme e furrës. Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

7.6 Ndërrimi i llambës

Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe prisni derisa të ftohet.

Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Zëvendësoni llambushkën.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Detajet e shërbimit janë në pllakën e specifikimeve, të vendosur në kornizën e përparme. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve.

Nëse ekrani tregon një kod gabimi që nuk është në këtë tabelë, fiken dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rindezur pajisjen. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

Nuk mund ta aktivizoni ose ta përdorni pajisjen. - Pajisja nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose është lidhur gabim.

Pajisja nuk nxehet.

- Dera nuk është mbyllur siç duhet.
- Lock është i aktivizuar.
- Aktivizohet fikja automatike.

Llamba nuk punon. - Llamba është djegur. Zëvendësoni llambën.

Llamba është fikur. - Pjekje ventiluese me lagështirë - aktivizohet.

Ekrani tregon "00:00". - Pati një ndërprerje të korrentit. Çaktimi i periudhës së ditës.

Err C3 - Mbyllni derën. Ndizni dhe fikni pajisjen. Kontrolloni që kyçi i derës nuk është i prishur.

Err F102 - Mbyllni derën. Kontrolloni që kyçi i derës nuk është i prishur.

9. EFIKASITET ENERGJIE

9.1 Fleta e informacionit të produktit dhe informacioni i produktit sipas (BE) nr. 65/2014 dhe (BE) nr. 66/2014

Emri i furnizuesit	Electrolux	
Identifikimi i modelit	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619	
Indeksi i Efikasitetit të Energjisë	81.2	
Kategoria e efikasitetit energjetik	A+	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	72 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOD6P56WH	31.5 kg
	EOD6P66WX	32.0 kg
	KODDP66WH	31.2 kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-1.

9.2 Kërkesat për informacion sipas (BE) nr. 2023/826

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

Pajisja e testuar sipas: EN 50564, EN 63474.

Për udhëzime sesi të aktivizoni dhe çaktivizoni lidhjen e rrjetit me valë, referojuni Përpara përdorimit të parë.

9.3 Këshilla për kursimin e energjisë

- Mbajeni derën të mbyllur gjatë gatimit dhe shmangni hapjen e saj shpesh.
- Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.
- Përdorni enë metalike ose të errëta, joreflektive.
- Anashkaloni ngrohjen paraprake nëse nuk është e nevojshme.
- Minimizoni pushimet midis pjekjes së disa ushqimeve.
- Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji (vetëm modele të caktuara).
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë. Ulni temperaturën e pajisjes në minimum 3–10min para përfundimit të gatimit.
- Fikeni llambën gjatë gatimit nëse nuk është e nevojshme.
- Pjekje ventiluese me lagështirë (vetëm modele të zgjedhura) - ky funksion është përdorur për të përmbushur kërkesat e klasës së efikasitetit të energjisë dhe të ekoprojektimit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testet 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. Në disa modele kërkon 30 sek.
- Kur është e mundur, fikeni Wi-Fi për të kursyer energji. Referojuni Përpara përdorimit të parë.
- Fikje automatike - për arsye sigurie, nëse funksioni i gatimit është aktiv dhe nuk ndryshohen cilësime, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar. Për të operuar një funksion gatimi më gjatë, vendosni kohën e gatimit. Fikja automatike nuk zbatohet me funksionin

Fillimi i Shtyrjes së programit apo kur llamba është e ndezur.

– 12.5 o: 30-115 °C

– 8.5 o: 120-195 °C

– 5.5 o: 200-245 °C

– 3 o: 250 - maksimumi °C

10. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për riciklim. Ndihamoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale.

1. SAFETY INFORMATION.....	19	6. HINTS AND TIPS.....	28
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	20	7. CARE AND CLEANING.....	29
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	23	8. TROUBLESHOOTING.....	31
4. BEFORE FIRST USE.....	24	9. ENERGY EFFICIENCY.....	31
5. DAILY USE.....	24	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	32

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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 dis-

abilities 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 packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic 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.
- 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.
- 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.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

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.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.

- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any 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.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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 that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- Fully close the appliance door before connecting it to the mains.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in 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.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near 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 place ovenware or objects directly on the cavity bottom.

- do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
- do not put water directly into the hot appliance.
- do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
- be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- 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.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable

for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.

- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

2.5 Disposal

WARNING!

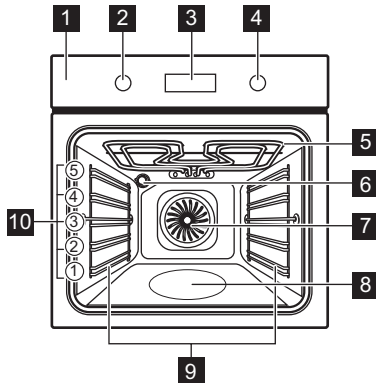
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the cooking functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Cavity embossment
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

3.2 Control panel

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press and hold to set the function: Lock.

OK Press to confirm your selection.

Display indicators

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	Steam cooking is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Wi-Fi is activated.
	Remote operation is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
 2. Turn the knob for the cooking functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the cooking functions to the off position **0**.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

4.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.
2. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations:  1 h,  15 min,  15 min. Refer to Daily use.
3. Turn off the appliance and let it cool down.
4. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

4.3 Wireless connection

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 of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.

3. Turn the knob for the cooking functions to select .

4. Turn the control knob to select  / Wi-Fi. Turn it on or off. Refer to Daily use, Settings.

Wi-Fi is turned on by default. Refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

 For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

4.4 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 NIUS).

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	SteamBake: Steaming
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls

	Pizza Function: Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

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

5.2 Setting cooking functions

1. Turn the knob for the cooking functions to select a cooking function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

5.3 Timer

1. Turn the knobs to select the cooking function and to set the temperature, if needed.
2. Press  until the display shows a desired timer function:

 **Minute minder:** Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.

 **Cooking time:** Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

 **Time Delayed Start:** To postpone the start and / or end of cooking. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

3. Turn the control knob to set the time.
4. Press OK.
5. When the time ends, press OK and turn the knobs to the off position, if needed.

5.4 SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with tap water (100 ml for baking, 200 ml for roasting).



The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.

3. Turn the knob for the cooking functions to select the cooking function .
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. Preheat the empty appliance for 5 min to create humidity.

6. Insert the food in the appliance.
7. When the cooking ends, turn the knob for the cooking functions to the off position to turn off the appliance.
8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

WARNING!

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

5.5 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows , , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press OK.

5.6 Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Turn the knob for the cooking functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press OK.
5. Place the food inside the appliance. Press OK.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Weight adjustment available.
	Fill the cavity embossment with water for steam cooking.

Legend



Preheat the appliance before you start cooking.



Shelf level. Refer to Product description.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

P1	Roast beef, rare	2; baking tray 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick
P2	Roast beef, medium	Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P3	Roast beef, well done	
P4	Steak, medium , 180 - 220 g per piece; 3 cm thick	3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P5	Beef roast / braised (prime rib, thick flank) 1.5 - 2 kg	2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6	Roast beef, rare ¹⁾	2; baking tray
P7	Roast beef, medium ¹⁾	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P8	Roast beef, well done ¹⁾	
P9	Fillet of beef, rare ¹⁾	2; baking tray 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick
P10	Fillet of beef, medium ¹⁾	Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done ¹⁾	
P12	Veal roast (e.g. shoulder) 2; roasting dish on wire shelf , 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered.	
P13	Pork roast neck or shoulder , 1.5 - 2 kg	2; roasting dish on wire shelf Add 200 ml liquid to the roasting dish.

Pulled pork ¹⁾, 1.5 - 2 kg

P14

2; baking tray

Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.

P15

Pork loin, 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick

2; roasting dish on wire shelf

Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.

P16

Pork spare ribs, 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin

3; deep pan

Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.

P17

Lamb leg with bones, 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick

2; roasting dish on baking tray

Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.

P18

Whole chicken, 1 - 1.5 kg; fresh

2; 200 ml; casserole dish on baking tray

Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.

P19

Half chicken, 0.5 - 0.8 kg

3; baking tray

P20

Chicken breast, 180 - 200 g per piece

2; casserole dish on wire shelf
Fry the meat for a few minutes in a hot pan.

P21

Chicken legs, fresh

3; baking tray

If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.

P22

Duck, whole, 2 - 3 kg

2; roasting dish on wire shelf

Put the duck after half of the cooking time.

P23

Goose, whole, 4 - 5 kg

2; deep pan

Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.

P24

Meat loaf, 1 kg

2; wire shelf

P25

Whole fish, grilled, 0.5 - 1 kg per fish

2; baking tray

Fill the fish with butter, spices and herbs.

P26	Fish fillet   3; casserole dish on wire shelf
P27	Cheesecake  2;  28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake   2;  100 - 150 ml; baking tray
P29	Apple tart  2; pie form on wire shelf
P30	Apple pie   2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies , 2 kg of dough  3; deep pan
P32	Muffins   2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake  2; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes , 1 kg  2; baking tray Use whole potatoes with skin on.
P35	Wedges , 1 kg  3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables , 1 - 1.5 kg  3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen , 0.5 kg  3; baking tray
P38	Pommes, frozen , 0.75 kg  3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets , 1 - 1.5 kg  2; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes) 1 - 1.5 kg  1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin   2;  100 ml; baking tray lined with baking paper

P42	Pizza fresh, thick   2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche  2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread , 0.8 kg   2;  100 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread , 1 kg   2;  100 ml; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

1) Low temperature cooking.

5.7 Settings

1. Turn the knob for the cooking functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the cooking functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

	Setting	Value
01	Time of day	Change
02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04	Buzzer volume	1 - 4
05	Uptimer	On / Off
06	Light	On / Off
07	Fast Heat Up	On / Off
08	Cleaning Reminder	On / Off
09	Wi-Fi	On / Off
10	Auto remote operation	On / Off

	Setting	Value
11	Forget network	Yes / No
12	Demo mode	Activation code: 2468
13	Software version	Check
14	Reset all settings	Yes / No

5.8 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 - press and hold to turn on and off the function.

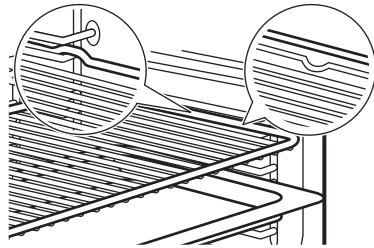
A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on. The appliance door is locked.

5.9 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.

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 and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



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.

6. HINTS AND TIPS

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

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

Symbols used in the tables:



Food type



Cooking function



Temperature



Shelf position



Cooking time (min)



Additional information

6.2 Moist Fan Baking

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

	°C			
Sweet rolls, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)

	°C			
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Use baking tray or dripping pan.

2) Use wire shelf.

3) Use ceramic ramekins on wire shelf.

4) Use flan base tin on wire shelf.

5) Use baking dish on wire shelf.

6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

7.3 Pyrolytic Cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven or the cabinet.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all non pyro-proof accessories from the oven.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the cooking functions to  to enter Menu.

- Turn the control knob to select  and press **OK**.

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

- Turn the control knob to select the cleaning programme and press **OK**.
- Press **OK** to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. Until the door unlocks the display shows .

- After cleaning, turn the knob for the cooking functions to the off position.
- Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

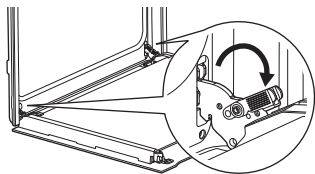
7.4 Cleaning Reminder

When  flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to Daily use, Settings.

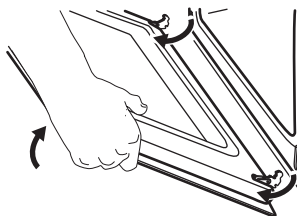
7.5 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Do not use the appliance without the glass panels.

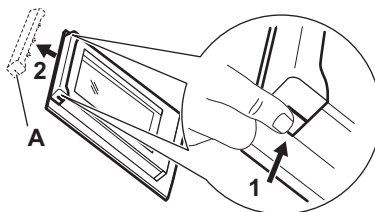
- Open the door fully and hold both hinges.
- Lift and pull the latches until they click.



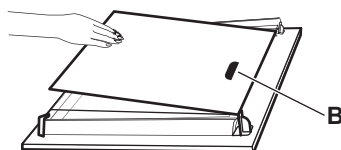
- Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



- Put the door on a soft cloth on a stable surface.
- Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



- Pull the door trim to the front to remove it.
- Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



- Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
- After cleaning, install the glass panels and the oven door.

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. The printing zone **B** (if present) must face the oven interior. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

7.6 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.

3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

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 door is not closed correctly.

- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The lamp is turned off. - Moist Fan Baking - is activated.

The display shows "00:00". - There was a power cut. Set the time of day.

Err C3 - Close the door. Turn the appliance off and on. Check if the door lock is not broken.

Err F102 - Close the door. Check if the door lock is not broken.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven

Mass	EOD6P56WH	31.5 kg
	EOD6P66WX	32.0 kg
	KODDP66WH	31.2 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

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

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.

- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - 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. In some models it takes 30 sec.
- When possible, turn off the Wi-Fi to save energy. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply with Time Delayed Start function or when the lamp is on.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

10. 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 ap-

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	33
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	35
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	38
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	39
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	39
6. CONSEILS.....	44

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
8. DÉPANNAGE.....	47
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	47
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	48

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont

été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encadrée.
- 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.
- 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.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/

déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la

porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de le brancher au secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase mar-ron et neutre bleu

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- 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 placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
 - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.

- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements

visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.

- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Nettoyage par pyrolyse

- Lisez toutes les instructions de nettoyage par pyrolyse
- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Tenez les enfants éloignés lors du nettoyage par pyrolyse, car l'appareil devient très chaud et libère de l'air chaud par les orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse dégage des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial et le nettoyage par pyrolyse.

- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson ne sont pas nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et la phase de préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, poêles, plateaux et ustensiles peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et dégager des fumées nocives à faible niveau.

2.5 Mise au rebut



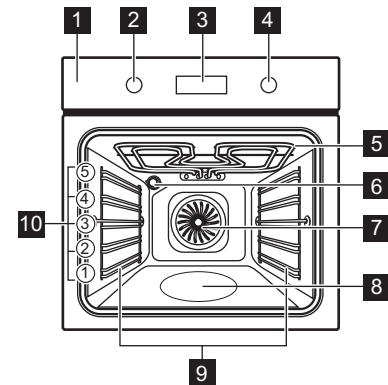
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1** Panneau de commande
- 2** Molette des fonctions de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Ventilateur
- 8** Bac de la cavité
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

3.2 Panneau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.

OK Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Voyants de l'affichage

L'appareil est verrouillé.

Sous-menu : Cuisson assistée.

Sous-menu : Nettoyage.

Sous-menu : Configurations

Préchauffage rapide est activée.

La cuisson à la vapeur est activée.

Minuteur est activée.

Heure de cuisson est activée.

Démarrage retardé est activée.

Compteur est activée.

Wi-Fi est activée.

Télécommande est activée.

Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner une fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt **0**.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.

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

4.3 Connexion sans fil

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. Tournez la molette des modes de cuisson pour sélectionner .

4. Tournez la molette de commande pour sélectionner  / Wi-Fi. Mettez-le en fonctionnement ou à l'arrêt. Consultez Utilisation quotidienne, Configuration.

Wi-Fi est activé par défaut. Voir Efficacité énergétique, Conseils pour économiser l'énergie.

 Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

Fréquence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

4.4 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.opensourcerepository.com> (dossier NIUS).

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson



Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage



Chauffage Haut/Bas : Cuisson traditionnelle



SteamBake : Cuisson vapeur



Plats Surgelés : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps



Fonction Pizza : Cuisson de pizza



Cuisson de sole : Cuisson de gâteaux



Circulation d'air humide : Cuisson



Gril : Toaster, griller



Turbo gril : Rôtir la viande, faire dorer

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80°C.

5.2 Réglage des fonctions de cuisson

1. Tournez la molette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

5.3 Minuteur

1. Tournez les molettes pour sélectionner la fonction de cuisson et régler la température si nécessaire.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :

Minuteur: Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

Heure de cuisson : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

Démarrage retardé : Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

3. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez les molettes sur la position arrêt, si nécessaire.

5.4 SteamBake - Cuisson à la vapeur

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.

2. Remplissez le gaufrage de la cavité avec de l'eau du robinet (100 ml pour la cuisson, 200 ml pour la rôtissage).



La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque l'appareil est chaud.

3. Tournez la molette des fonctions de cuisson pour sélectionner la fonction de cuisson .
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
5. Préchauffez l'appareil vide pendant 5 min pour créer de l'humidité.
6. Insérez les aliments dans l'appareil.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la molette des fonctions de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
8. Lorsque l'appareil est froid, enlevez l'eau restée dans le bac de la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

AVERTISSEMENT!

Ouvrez la porte avec précaution. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

5.5 Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .

L'affichage montre , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur OK.

5.6 Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende	
	Réglage du poids disponible.
	Remplissez le bac de la cavité d'eau de cuisson à la vapeur.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

P1	Rôti de bœuf, saignant	 2 ; plateau de cuisson
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Rôti de bœuf, bien cuit	Insérez-le dans l'appareil.
P4	Steak, à point , 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur  3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.	

P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, flanchet) 1,5 - 2 kg  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.	
P6	Rôti de bœuf, saignant ¹⁾	 2 ; plateau de cuisson
P7	Rôti de bœuf, à point ¹⁾	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P8	Rôti de bœuf, bien cuit ¹⁾	Insérez-le dans l'appareil.
P9	Filet de bœuf, saignant ¹⁾	 2 ; plateau de cuisson
P10	Filet de bœuf, à point ¹⁾	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	Filet de bœuf, bien cuit ¹⁾	Insérez-le dans l'appareil.
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)  2 ; plat à rôtir sur grille métallique , 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. Rôti couvert.	
P13	Rôti de col ou épaule de porc , 1,5 - 2 kg  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Ajoutez 200 ml de liquide dans le plat à rôtir.	
P14	Porc émincé ¹⁾ , 1,5 - 2 kg  2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	
P15	Porc , 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.	
P16	Travers de porc , 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur  3 ; plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	

P17	Gigot d'agneau avec os , 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur ☐ 2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier , 1 - 1,5 kg ; frais ☐ 2 ; 200 ml ; cocotte sur plateau de cuisson Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	Demi-poulet , 0,5 - 0,8 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson
P20	Escalope de poulet , 180 - 200 g par pièce ☐ 2 ; cocotte sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P21	Cuisses de poulet, fraîches ☐ 3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier , 2 - 3 kg ☐ 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie entière , 4 - 5 kg ☐ 2 ; plat profond Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Pain de viande , 1 kg ☐ 2 ; grille métallique
P25	Poisson entier, grillé , 0,5 - 1 kg par poisson ☐ 2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	Filet de poisson ☐ 3 ; cocotte sur grille métallique
P27	Cheesecake ☐ 2 ; Ø 28 cm moule à charnière sur grille métallique
P28	Gâteau aux pommes ☐ 2 ; 100 - 150 ml ; plateau de cuisson

P29	Tartelettes aux pommes ☐ 2 ; moule à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes ☐ 2 ; 100 - 150 ml ; Ø 22 cm moule à tarte sur la grille métallique
P31	Brownies , 2 kg de pâte ☐ 3 ; plat profond
P32	Muffins ☐ 2 ; 100 - 150 ml ; plateau à muffins sur grille métallique
P33	Quatre-quarts ☐ 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P34	Pommes de terre au four , 1 kg ☐ 2 ; plateau de cuisson Utilisez des pommes de terre entières avec la peau.
P35	Pomme quartiers , 1 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	Mélange de légumes grillés , 1 - 1,5 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes, surgelées , 0,5 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson
P38	Pommes de terre, surgelées , 0,75 kg ☐ 3 ; plateau de cuisson
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches , 1 - 1,5 kg ☐ 2 ; cocotte sur grille métallique
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues) 1 - 1,5 kg ☐ 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine ☐ 2 ; 100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P42	Pizza fraîche, épaisse ☐ 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

Quiche
P43  2 ; moule à gâteaux sur **grille métallique**

Baguette/Ciabatta/Pain blanc, 0,8 kg
P44  2 ;  100 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
 Prolonger le temps pour le pain blanc.

Céréales complètes / Riz / Pain noir, 1 kg
P45  2 ;  100 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé / moule quatre-quarts sur **grille métallique**

¹⁾ Cuisson à basse température.

5.7 Configurations

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu.

Sous-menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son off
04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche/Arrêt
06	Eclairage four	Marche/Arrêt
07	Préchauffage rapide	Marche/Arrêt
08	Nettoyage conseillé	Marche/Arrêt
09	Wi-Fi	Marche/Arrêt
10	Fonctionnement à distance automatique	Marche/Arrêt
11	Ignorer Réseau	Oui/Non

	Réglage	Valeur
12	Mode démo	Code d'activation : 2468
13	Version du logiciel	Contrôle
14	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

5.8 Touches Verrouil

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

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

 - Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

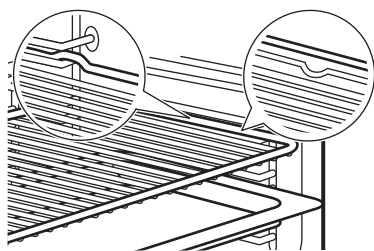
Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé. Le hublot de l'appareil est verrouillé.

5.9 Accessoires



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

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



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

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.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

6.2 Circulation d'air humide

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

	°C			
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Petits pains, 9 morceaux	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Gâteau roulé	170	2	25 - 35	1)

	°C			
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 morceaux	200	3	25 - 30	3)
Fond de tarte en génoise	180	2	15 - 25	4)
Gâteau à étages	170	2	40 - 50	5)
Poisson poché, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet de poisson, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Viande pochée, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Chachlyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Meringues, 24 morceaux	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 morceaux	170	2	30 - 40	1)
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	25 - 30	1)
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	150	2	25 - 35	1)
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)

	°C			
Omelette végétarienne	200	3	25 - 30	6)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
- 2) Utilisez la grille métallique.
- 3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
- 4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
- 5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
- 6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyage pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- De l'humidité peut se condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.
- Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

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

7.3 Nettoyage par pyrolyse

Ce programme élimine la saleté résiduelle dans l'appareil. Utilisez-le dès que votre appareil a besoin d'un nettoyage en profondeur.

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Cela peut endommager le four ou l'armoire.

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Retirez tous les accessoires ne résistant pas à la pyrolyse du four.
- Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
- Tournez la molette des modes de cuisson sur  pour accéder à Menu .
- Tournez la molette pour sélectionner  et appuyez sur OK.

Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

- Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
- Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four. La

porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

- Après le nettoyage, tournez la molette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
- Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

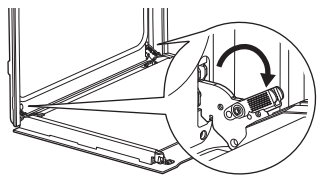
7.4 Nettoyage conseillé

Lorsque  clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Configurations.

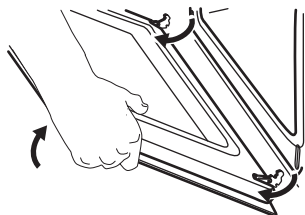
7.5 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

- Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
- Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.

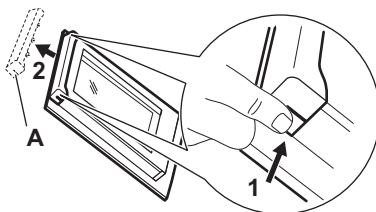


- Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.

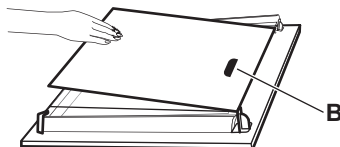


- Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
- Tenez le cache de porte **A** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et

poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



- Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
- Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



- Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à l'intérieur du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

7.6 Remplacement de l'ampoule

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

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

Lampe arrière

- Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
- Nettoyez le couvercle en verre.
- Remplacez l'ampoule.
- Installez le couvercle en verre.

8. DÉPANNAGE

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

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et ré-enclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

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

L'appareil ne chauffe pas.

- La porte n'est pas correctement fermée.
- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.

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

L'éclairage est éteint. - Circulation d'air humide - est activée.

L'affichage indique "00:00". - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Err C3 - Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

Err F102 - Refermez la porte. Vérifiez que le verrouillage de la porte n'est pas cassé.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable

Masse	EOD6P56WH	31.5 kg
	EOD6P66WX	32.0 kg
	KODDP66WH	31.2 kg

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

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

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
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

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sauttez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014

et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.

- Si possible, désactivez le Wi-Fi pour économiser de l'énergie. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas avec la fonction Démarrage retardé ou lorsque l'éclairage est allumé.

- 12,5 h : 30-115 °C
- 8,5 h : 120-195 °C
- 5,5 h : 200-245 °C
- 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	49	6. HINWEISE UND TIPPS.....	60
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	51	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	61
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	54	8. FEHLERBEHEBUNG.....	62
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME		9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	63
.....	55	10. UMWELTBELANGE.....	64
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	55		

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

aufsichtigt 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 sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Be-

triebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

torisierten Servicezentrum 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.
- 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.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zu-

ehörteile und übermäßige Ansammlungen/Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.

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

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1.380	3x0.75
maximal 2.300	3x1
maximal 3.680	3x1.5

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel..

2.3 Verwendung

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.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr WiFi-Passwort nicht weiter.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.

- Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
- Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
- Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.

- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofaser Tuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

Pyrolytische Reinigung

- Lesen Sie alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung
- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle herausnehmbaren Teile (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Besteck usw.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern, da das

- Gerät sehr heiß wird und heiße Luft aus den vorderen Lüftungsöffnungen abgibt.
- Pyrolytische Reinigung setzt Dämpfe aus Kochrückständen und Baustoffen frei. Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach dem ersten Aufheizen und der pyrolytischen Reinigung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der pyrolytischen Reinigung und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Besteck können durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beschädigt werden und schädliche Dämpfe mit niedrigem Gehalt freisetzen.

2.5 Entsorgung



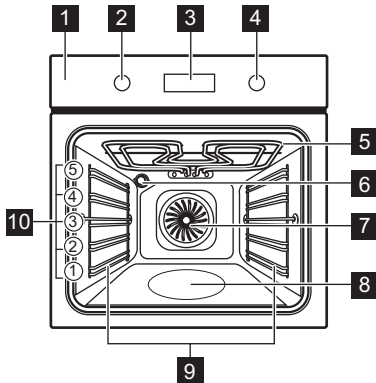
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Drehknopf für die Kochfunktionen
- 3 Display
- 4 Bedienknopf
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Garraumvertiefung
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung.
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Tastensperre.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

Display-Anzeigen

	Das Gerät ist gesperrt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Dampfgaren ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	WiFi ist eingeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken – zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe kommen heraus (nur bei ausgewählten Modellen).
2. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen in die Aus-Position 0.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00" oder "12:00" (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
2. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
4. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

4.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Zum Download 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. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen, und wählen Sie das .
4. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das / WiFi. Schalten Sie dies ein oder aus. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen.

WiFi ist standardmäßig eingeschaltet. Weitere Informationen finden Sie unter Energieeffizienz, Tipps zum Energiesparen.

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fernsteuerung nach 24 Std automatisch aus. Wiederholen Sie das Onboarding, falls erforderlich.

Frequenz	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WLAN-Modul	NIUS-50

4.4 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.opensource-repository.com> (Ordner NIUS).

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen



Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren



Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen



SteamBake: Dampfgaren

	Tiefkühlgerichte: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	Pizzastufe: Backen von Pizza
	Unterhitze: Kuchen backen
	Feuchte Umluft: Backen
	Grill: Toasten, Grillen
	Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen

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

5.2 Einstellung: Kochfunktionen

1. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen, um eine Kochfunktion auszuwählen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

5.3 Timer

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Garfunktion auszuwählen und bei Bedarf die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie das , bis das Display eine gewünschte Timer-Funktion anzeigt:

 **Kurzzeit-Wecker:** Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.

 **Garzeit:** Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und das Kochen stoppt.

 **Zeit Zeitvorwahl:** Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie das OK.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie das OK und drehen die Knöpfe, falls nötig, in die Aus-Position.

5.4 SteamBake – Dampfgaren

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

2. Füllen Sie die Backraumvertiefung mit Leitungswasser (100 ml zum Backen, 200 ml zum Braten).



Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder das Gerät heiß ist.

3. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen, um die Kochfunktion  auszuwählen.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
5. Heizen Sie das leere Gerät 5 Min lang auf, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
6. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
7. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Kochfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.
8. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das restliche Wasser mit einem weichen Lappen aus der Garraumvertiefung.

⚠️ WARNUNG!

Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

5.5 Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf .

Das Display zeigt , , .

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie das OK.

5.6 Koch-Assistent

Koch-Assistent Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte konzipiert sind. Die Programme beginnen mit einer

geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie das **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie das **OK**.
5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie das **OK**.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Füllen Sie die Garraumvertiefung zum Dampfgaren mit Wasser.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

P1	Roastbeef, blutig	 2; Backblech 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P2	Roastbeef, medium	
P3	Roastbeef, durch	
P4	Steak, mittel, 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dick	  3; Bratform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.

	Rinderbraten / geschmort (Rippchen, dicke Flanke) 1,5 - 2 kg	
P5	  2; Bratform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzufügen. In das Gerät einlegen.	
P6	Roastbeef, blutig¹⁾	 2; Backblech 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick
P7	Roastbeef, medium¹⁾	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8	Roastbeef, durch¹⁾	
P9	Rinderfilet, blutig¹⁾	 2; Backblech 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick
P10	Rinderfilet, medium¹⁾	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11	Rinderfilet, durch¹⁾	
	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	
P12	  2; Bratform auf Kombirost, 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dick Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzufügen. In das Gerät einlegen. Braten zugedeckt.	
	Schweinebraten Nacken oder Schulter, 1,5 - 2 kg	
P13	  2; Bratform auf Kombirost Geben Sie 200 ml Flüssigkeit in den Bräter.	
	Pulled pork¹⁾, 1,5 - 2 kg	
P14	 2; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	
	Schweinefilet, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick	
P15	 2; Bratform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.	
	Spare Ribs vom Schwein, 2 - 3 kg; roh verwendet, 2 - 3 cm dünn	
P16	 3; tiefes Backblech Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit	

P17	Lammkeule mit Knochen , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dick
	 2; Bratform auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	Hähnchen, ganz , 1 - 1,5 kg; frisch
	 2;  200 ml; Auflaufform auf Backblech Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	Halbes Hähnchen , 0,5 - 0,8 kg
	 3; Backblech
P20	Hähnchenbrust , 180 - 200 g pro Stück
	 2; Auflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch
	 3; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	Ente, ganz , 2 - 3 kg
	 2; Bratform auf Kombirost Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, ganz , 4 - 5 kg
	 2; Tiefes Backblech Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten 1 kg
	 2; Kombirost
P25	Ganzer Fisch, gegrillt , 0,5 - 1 kg pro Fisch
	 2; Backblech Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P26	Fischfilet
	 3; Auflaufform auf Kombirost
P27	Käsekuchen
	 2;  28 cm Springform auf Kombi-rost
P28	Apfelkuchen
	 2;  100 - 150 ml; Backblech
P29	Apfel-Tarte
	 2; Kuchenform auf Kombirost

P30	Apfelpastete
	 2;  100 - 150 ml;  22 cm Kuchenform auf Kombirost
P31	Brownies , 2 kg Teig
	 3; tiefes Backblech
P32	Muffins
	 2;  100 - 150 ml; Muffinform auf Kombirost
P33	Kastenkuchen
	 2; Kastenform auf Kombirost
P34	Ofenkartoffeln , 1 kg
	 2; Backblech Ganze Kartoffeln mit Schale verwenden.
P35	Kartoffelspalten , 1 kg
	 3; Backblech mit Backpapier ausgelegt Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	Gemischtes gegrilltes Gemüse , 1 - 1,5 kg
	 3; Backblech mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Stücke schneiden.
P37	Kroketten, gefroren , 0,5 kg
	 3; Backblech
P38	Pommes frites, gefroren , 0,75 kg
	 3; Backblech
P39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern , 1 - 1,5 kg
	 2; Auflaufform auf Kombirost
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln) 1 - 1,5 kg
	 1; Auflaufform auf Kombirost Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	Pizza frisch, dünn
	 2;  100 ml; Backblech mit Backpapier ausgelegt
P42	Pizza frisch, dick
	 2; Backblech mit Backpapier ausgelegt
P43	Quiche
	 2 Backform auf Kombirost

P44 **Baguette / Ciabatta / Weißbrot**, 0,8 kg
  **2**;  100 ml; **Backblech** mit
 Backpapier ausgelegt
 Für Weißbrot mehr Zeit nötig.

P45 **Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot**, 1 kg
  **2**;  100 ml; **Backblech** mit
 Backpapier ausgelegt / Kastenform auf
Kombirost

¹⁾ Niedertemperaturga-
 ren.

5.7 Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie das OK.
5. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

	Einstellung	Wert
01	Uhrzeit	Ändern
02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Piep, 2 - Klick, 3 - Ton aus
04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus
06	Beleuchtung	Ein / Aus
07	Schnellaufheizung	Ein / Aus
08	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09	WiFi	Ein / Aus
10	Automatischer Fernbetrieb	Ein / Aus
11	Netzwerk ignorieren	Ja / Nein
12	Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
13	Softwareversion	Prüfen

	Einstellung	Wert
14	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

5.8 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

 - gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist. Die Gerätetür ist verriegelt.

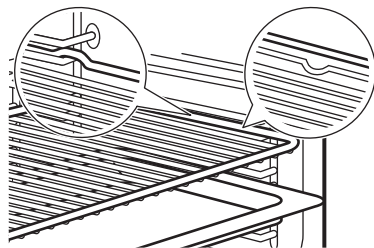
5.9 Zubehör



Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie

separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

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



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

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
°C	Temperatur
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

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

	°C			
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Brötchen, 9 Stück	180	2	30–40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Biskuitrolle	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	25–30	3)
Biskuitboden	180	2	15–25	4)

	°C			
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	2	40–50	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fischfilet, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Makronen, 24 Stück	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 Stück	170	2	30–40	1)
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	25–30	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	25–35	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20–30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	25–30	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

- 1) Backblech oder tiefes Blech verwenden.
- 2) Verwenden Sie den Kombirost.
- 3) Keramikförmchen auf Kombirost verwenden.
- 4) Tortenbodenform auf Kombirost verwenden.
- 5) Backform auf Kombirost verwenden.
- 6) Pizzapfanne auf Kombirost verwenden.

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türglasscheiben kondensieren. Um die Kondensation zu verringern, lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem Kochen arbeiten. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
4. Setzen Sie die Eihängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

7.3 Pyrolytische Reinigung

Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Verwenden Sie dies immer dann, wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.

Finden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Dies kann zu Schäden am Backofen oder Schrank führen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Alle Zubehörteile, die nicht pyrolysefähig sind, aus dem Backofen entfernen.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.

4. Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf das  um Menü aufzurufen.

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das  auszuwählen und drücken Sie das OK.

Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	2 h 30 min

6. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie dann das OK.

7. Drücken Sie das OK, um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display das  an.

8. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Garfunktionen in die Aus-Position.
9. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

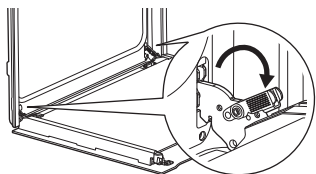
Wenn das  nach dem Kochen auf dem Display blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen.

7.5 Aus- und Einbauen der Tür

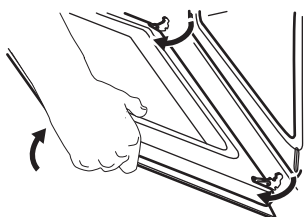
Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.

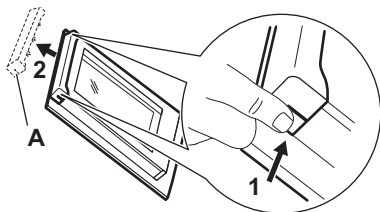
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.

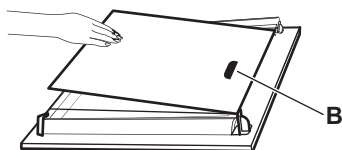


4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **A** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

7. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Montieren Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Die Druckzone **B** (falls vorhanden) muss zum Backofeninneren zeigen. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

7.6 Austauschen der Lampe

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

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

Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

8. FEHLERBEHEBUNG

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

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn

der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

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

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Lampe aus.

Die Lampe ist ausgeschaltet. - Feuchte Umluft - ist aktiviert.

Die Anzeige zeigt "00:00". - Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Err C3 - Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

Err F102 - Schließen Sie die Tür. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	Electrolux		
Modellbezeichnung	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619		
Energieeffizienzindex	81.2		
Energieeffizienzklasse	A+		
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm		
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm		
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle	Strom		
Volumen	72 l		
Art des Backofens	Eingebauter Backofen		
Masse	EOD6P56WH	31.5 kg	
	EOD6P66WX	32.0 kg	
	KODDP66WH	31.2 kg	

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

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

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN 63474.

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie in Vor der ersten Inbetriebnahme.

9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Schalten Sie das WiFi nach Möglichkeit aus, um Energie zu sparen. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit

automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht bei der Zeit Zeitvorwahl- Funktion oder wenn die Lampe eingeschaltet ist.

- 12,5 Std: 30-115 °C
- 8,5 Std: 120-195 °C
- 5,5 Std: 200-245 °C
- 3 Std: 250-maximal °C

10. UMWELTBELANGE

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Ge-

räte, die mit dem Symbol  gekennzeichnet sind, nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	65	6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....	76
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	67	7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	77
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	70	8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	79
4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....	71	9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	79
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	72	10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА...	80

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за 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 домашните миленици подалеку за време на употреба и ладење.
- Активирајте го безбедносниот уред за деца, доколку е достапен.

- Децата не смеат да го чистат или 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.
- 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.
- 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 пареа 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.

- Извадете го сиот дополнителен прибор и

непотребните работи/ истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

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.
- Бидете внимателни кога го пренесувате апаратот, бидејќи е тежок. Користете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот на 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 е нивелиран и дали вратата се отвора без никакво ограничување.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични поврзувања треба да бидат извршени од квалификуван електричар.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата за електрична енергија.
- Апаратот мора да биде заземјен. Секогаш користете соодветно монтиран изолиран штекер.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.

- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја. Ако е потребна замена, таа мора да се изврши од нашиот овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да ги допре или да дојде во близина на вратата на апаратот или вдлабнатината под апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови, со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го приклучите на струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За делот на кабелот, видете ја вкупната мокност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (мм²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

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 при отварање на вратата од апаратот за време на работа, бидејќи може да се ослободат топол воздух и запаливи смеси од алкохолни состојки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не го употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Држете ги искрите и отворениот пламен подалеку од апаратот кога вратата е отворена.
- Користете само одобрено стакло и тегли за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи во близина на апаратот.
- 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 рерна или предмети директно на дното на внатрешноста.
- Не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
- не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
- Не оставајте влажни садови и храна во апаратот по готвењето.
- бидете внимателни при вадење или инсталирање на додатоци.

- Промената на бојата на емајлот или не'рѓосувачкиот челик не влијае на перформансите на апаратот.
- Користете длабока тава за сочни колачи, бидејќи овошните сокови можат да предизвикаат трајни дамки.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Доколку апаратот е инсталиран зад панел на мебел, не затворајте го панелот за време на употреба или додека апаратот не се излади целосно за да спречите оштетување од топлина и влага.
- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои 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.
- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Исклучете го апаратот и извадете го од штекер пред одржување.
- Уверете се дека апаратот е ладен за да избегнете кршење на стаклото. Доколку стаклените панели на вратата се

оштетени, контактирајте го овластениот сервисен центар за замена.

- Бидете внимателни кога ја отстранувате вратата од апаратот.
- Чистете го и исушете го апаратот, неговата празнина и додатоците по секоја употреба за да спречите кондензација на пареа, корозија и оштетување на површината.
- Редовно проверувајте го производот за знаци на оштетување што може да го направат несоодветен за контакт со храна, како што се пукнатини, меури, раслојување, собирање, лепливост, корозија или други видливи промени во текстурата или изгледот. Следете ги упатствата за чистење и нега за да спречите влошување.
- Користете микрофибер крпа, топла вода и неутрални детергенти за чистење на апаратот и додатоците. Не користете абразивни производи, перничиња, растворувачи, остри рабови или метални предмети.
- Следете ги безбедносните упатства на пакувањето кога користите спреј за рерна.

Чистење со пиролиза

- Прочитајте ги сите упатства за пиролитичко чистење
- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Држете ги децата подалеку за време на пиролитичкото чистење, бидејќи

апаратот станува многу жежок и испушта топол воздух од предните отвори за вентилација.

- Пиролитичкото чистење ослободува испарувања од остатоци од готвење и градежни материјали. Обезбедете добра вентилација за време и по почетното претходно загревање и пиролитичкото чистење.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на пиролитичкото чистење и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.
- Нелепливите површини на тенџериња, тави, послужавници и прибор за јадење може да се оштетат со пиролитичко чистење на висока температура и може да ослободат ниски нивоа штетни испарувања.

2.5 Отстранување



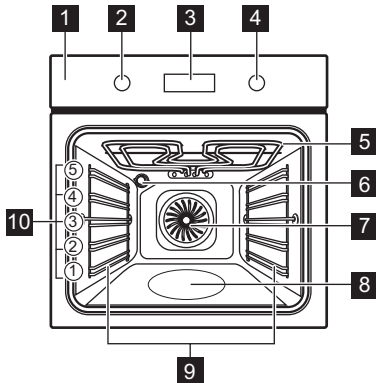
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од електричната мрежа, потоа исечете го и фрлете го електричниот кабел.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за функциите за готвење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Елемент за греење
- 6 Светилка
- 7 Вентилатор
- 8 Изгавирана внатрешност
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Позиции на полици

3.2 Контролна плоча

	Притиснете за да ги поставите функциите на тајмерот.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање.
	Притиснете за вклучување и исклучување на светилката на апаратот.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Заклучување.

OK Притиснете за да го потврдите изборот.

Показни светла за екранот

	Апаратот е заклучен.
	Подмени: Помош При Готвење.
	Подмени: Чистење.
	Подмени: Поставки
	Брзо загревање е вклучена.
	Готвењето на пареа е активирано.
	Потсетник во минути е вклучена.
	Време на готвење е вклучена.
	Временски одложено активирање е вклучена.
	Време на работење е вклучена.
	Wi-Fi е вклучена.
	Работење на далечина е вклучена.

Линија за приказ на напредок - визуелно покажува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура или кога ќе истече времето на готвење.

За вклучување на апаратот:

1. Притиснете ги копчињата. Копчињата излегуваат (се однесува само на одбрани модели).
2. Завртете го копчето за функции на готвење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките.

За да го исклучите апаратот: свртете го копчето за функциите на готвење во позиција за исклучување 0.

4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

4.1 Поставување на времето

После првото поврзување со мрежа, почекајте сè додека не се појави на екранот: "00:00" или "12:00" (во зависност од моделот).

1. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
2. Притиснете ОК.

4.2 Почетно предзагревање и чистење

Предзагрејте го празниот апарат за да ги отстраните сите мириси. Проветрете ја просторијата.

1. Извадете ги сите додатоци и држачите за решетки.
2. Поставете ја секоја функција на максимална температура и оставете го апаратот да работи за одреденото времетраење: 1 ч, 15 мин, 15 мин. Погледнете во Секојдневна употреба.
3. Исклучете го апаратот и оставете го да се излади.
4. Исчистете со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Заменете ги додатоците и држачите за решетки.

4.3 Безжично поврзување

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 на упатството за употреба. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.

2. Следете ги упатствата за вклучување на апликацијата.
3. Завртете го копчето за функции на готвење за да изберете .
4. Завртете го контролното копче за да изберете / Wi-Fi. Вклучете го или исклучете го. Видете во Секојдневна употреба, Поставки.

Wi-Fi е стандардно е вклучено. Погледнете на Енергетска ефикасност, Совети за заштеда на енергија.

ⓘ Заради безбедносни причини, работењето на далечина автоматски се исклучува по 24 ч. Повторете го вклучувањето, доколку е потребно.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Модул Wi-Fi	NIUS-50

4.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти базирани на бесплатен и отворен софтвер. Electrolux ги признава придонесите 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 услови за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, одете на: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функции на готвење

	Готвење со вентилатор: Рамномерно печење, мекост, сушење
	Конвенционално готвење: Традиционално печење
	SteamBake: На пареа
	Замрзната храна: Помфрит, кришки од компир, ролнички
	Функција за пица : Печење пица
	Долен грејач: Печење колачи
	Печете со влажен воздух: Печење
	Скара: Тостирање, печење скара
	Турбо печење: Печење месо, потпекување

Светилката може автоматски да се исклучи на температура под 80°C во текот на некои функции на рерната.

5.2 Поставување: функции за готвење

1. Завртете го копчето за функции на готвење за да одберете функција на готвење.
2. Завртете го контролното копче за да поставите температура.

5.3 Тајмер

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на готвење и за да поставите температура, ако е потребно.
2. Притиснете  додека екранот не ја прикаже саканата функција на тајмерот:

 **Потсетник во минути:** Постави одбројување. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.

 **Време на готвење:** Постави одбројување. Кога ќе заврши тајмерот, се огласува сигнал и готвењето запира.

 **Временски одложено активирање:** За одложување на почетокот и/или крајот на

готвењето. Кога ќе заврши тајмерот, се огласува сигнал и готвењето запира.

3. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
4. Притиснете го ОК.
5. Кога ќе заврши времето, притиснете ОК и свртете ги копчињата во исклучена положба, доколку е потребно.

5.4 SteamBake - Готвење на пареа

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Наполнете ја изгравирната внатрешност со вода (100 ml за печење тесто, 200 ml за печење месо).



Максималниот капацитет на изгравирната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравирната внатрешност со вода за време на готвењето или кога апаратот е жешок.

3. Свртете го копчето за функциите на готвење за да ја изберете функцијата за готвење .
4. Завртете го контролното копче за да поставите температура.
5. Претходно загрејте го празниот апарат околу 5 мин за да направите влажност.
6. Вметнете ја храната во апаратот.
7. Кога ќе заврши готвењето, свртете го копчето за функции за готвење на позиција исклучено за да го исклучите апаратот.
8. Кога апаратот е ладен, извадете ја преостанатата вода од изгравирната внатрешност со мека крпа.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.

5.5

Отворете го Менито за да пристапите до јадењата и поставките за готвење со помош.

1. Завртете го копчето за функции на готвење за да изберете .

На екранот се прикажува , , .

2. Завртете го контролното копче и изберете ја иконата за да влезете во подменито. Притиснете го **OK**.

5.6 Помош При Готвење

Помош При Готвење Подменито се состои од програми кои се дизајнирани за конкретни јадења. Програмите започнуваат со соодветна поставка. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

1. Завртете го копчето за функции на готвење за .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете го **OK**.
3. Завртете го контролното копче за да ги изберете јадењето (P1 - P...). Притиснете го **OK**.
4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите тежината. Опцијата е достапна за избраните јадења. Притиснете го **OK**.
5. Ставете ја храната внатре во апаратот. Притиснете го **OK**.
6. Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.

Подмени: Помош При Готвење

Легенда	
	Достапно е подесување на тежината.
	Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода за готвење на пара.
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка. Погледнете во Опис на производот.

На екранот се прикажува **P** и бројот на јадењето што можете да го проверите во табелата.

P1	Печено говедско, полуживо	 2 ; плех за печење
P2	Печено говедско, средно	Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P3	Печено говедско, добро печено	
P4	Стек, среден, 180 - 220 g по парче; 3 см дебел	  3 ; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, дебело парче) 1,5 - 2 кг.	  2 ; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.
P6	Печено говедско, полуживо ¹⁾	 2 ; плех за печење
P7	Печено говедско, средно ¹⁾	Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P8	Печено говедско, добро печено ¹⁾	
P9	Говедско филе, полуживо ¹⁾	 2 ; плех за печење
P10	Говедско филе, средно печено ¹⁾	Дебел 0,5 - 1.5 кг.; 5 - 6 см Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P11	Говедско филе, добро печено ¹⁾	
P12	Печено телешко (на пр. грб)	  2 ; сад за печење на решетка , 0,8 - 1,5 кг.; 4 см дебел Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот. Печете го покриено.

P13	Печен свински врат или грб, 1,5 - 2 кг.	
	  2; сад за печење на решетка Додадете 200 ml течност во садот за печење.	
P14	Свинско на парчиња ¹⁾, 1,5 - 2 кг.	
	 2; плех за печење По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.	
P15	Свинска плешка, 1 - 1,5 кг.; 5 - 6 см дебела	
	 2; сад за печење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.	
P16	Свински ребра, 2-3 кг.; користете сирово, 2 - 3 см тенок	
	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	
P17	Јагнешки бут со коски, 1,5 - 2 кг.; 7 - 9 см дебел	
	 2; сад за печење на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.	
P18	Цело пиле, 1 - 1.5 кг.; fresh	
	  2;  200 ml; тава за печење на плех за печење По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.	
P19	Половина пиле, 0.5 - 0.8 кг.	
	 3; плех за печење	
P20	Пилешки гради, 180 - 200 g по парче	
	  2; сад за готвење на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	
P21	Пилешки батаци, свежи	
	 3; плех за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.	
P22	Цела патка, 2 - 3 кг.	
	  2; сад за печење на решетка Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.	

P23	Цела гуска, 4 - 5 кг.	
	  2; длабока тава Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.	
P24	Ќофте, 1 кг.	
	 2; решетка	
P25	Цела риба, печена на скара, 0,5 - 1 кг. по риба	
	 2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер, зачини и билки.	
P26	Филе од риба	
	  3; сад за печење на решетка	
P27	Чизкејк	
	 2; $\varnothing$ 28 см калап за пружина на решетка	
P28	Колач со јаболка	
	  2;  100 - 150 ml плех за печење	
P29	Тарт со јаболка	
	 2; форма за пита на решетка	
P30	Пита со јаболка	
	  2;  100 - 150 ml; $\varnothing$ 22 см форма за пита на решетка	
P31	Брауни, 2 кг. од тесто	
	 3; длабока тава	
P32	Мафини	
	  2;  100 - 150 ml; плех за мафини на решетка	
P33	Куглоф	
	 2; тава за леб на решетка	
P34	Печени компири, 1 кг.	
	 2; плех за печење Користете цели компири со луспа.	
P35	Кришки, 1 кг.	
	 3; плех за печење обложен со хартија за печење Исечете ги компирите на парчиња.	
P36	Мешан зеленчук на скара, 1 - 1.5 кг.	
	 3; плех за печење обложен со хартија за печење Исечете ги зеленчуците на парчиња.	
P37	Крокети, замрзнати, 0.5 кг.	
	 3; плех за печење	

P38	Pommes, замрзнати, 0.75 кг. 3; плех за печење
P39	Лазања од месо/зеленчук со суви листови за тестенини, 1 - 1.5 кг. 2; сад за печење на решетка
P40	Потпечени компири (сирови компири) 1 - 1.5 кг. 1; сад за печење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
P41	Свежа пица, тенка 2; 100 ml; плех за печење обложен со хартија за печење
P42	Свежа пица, дебела 2; плех за печење обложен со хартија за печење
P43	Киш со јајца 2; плех за печење на решетка
P44	Багет / чијабата / бел леб, 0.8 кг. 2; 100 ml; плех за печење обложен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
P45	Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб, 1 кг. 2; 100 ml; плех за печење обложен со хартија за печење / плех за леб на решетка

¹⁾ Готвење на ниска температура

5.7 Поставки

1. Завртете го копчето за функции на готвење за да изберете .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете го **OK**.
3. Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете го **OK**.
4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите вредноста. Притиснете го **OK**.
5. Завртете го копчето за функциите на готвење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Подмени: Поставки

Поставка	Вредност
01 Време во денот	Промени

Поставка	Вредност
02 Осветленост на екранот	1 - 5
03 Тонови на копчиња	1 - Бип, 2 - Кликнете, 3 - Звукот е исклучен
04 Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05 Време на работење	Вклучено / Исклучено
06 Светло	Вклучено / Исклучено
07 Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
08 Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
09 Wi-Fi	Вклучено / Исклучено
10 Автоматско далечинско ракување	Вклучено / Исклучено
11 Заборавете ги нагодувањата на мрежата	Да / Не
12 Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
13 Верзија на софтвер	Проверка
14 Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

5.8 Lock

Оваа функција спречува случајна промена на функцијата на апаратот.

Кога се активира додека се користи апаратот, тој ја заклучува контролната плоча, осигурувајќи дека тековните поставки за готвење продолжуваат непрекинато.

Кога се активира додека апаратот е исклучен, ја одржува контролната плоча заклучена, и спречува апаратот да се вклучи ненамерно.

- притиснете и задржете за да ја вклучите и исклучите функцијата.

Се огласува звучен сигнал. - трепка 3 пати кога бравата е вклучена. Вратата на апаратот е заклучена.

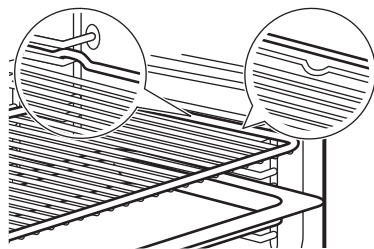
5.9 Додатоци



Доступни 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.

Вметнете го додатокот (решетка / тава) меѓу водилките на држачот за решетка. Уверете се дека решетката ја допира задната страна од внатрешноста на печката, а ногарките се насочени надолу. Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста и обезбедува заштита од навалување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.



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 собираат течностите што капат.

6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

6.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Ако не можете да ги најдете нагодувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција за готвење
	Температура
	Позиции на полици
	Време на готвење (мин)
	Дополнителни информации

6.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

	°C			
Кифлички, благи, 16 парчиња	180	2	20 - 30	1)
Кифлички, 9 парчиња	180	2	30 - 40	1)
Пица, замрзната, 0.35 кг.	220	2	10 - 15	2)
Швајцарски ролат	170	2	25 - 35	1)
Колаче	175	3	25 - 30	1)
Суфле, 6 парчиња	200	3	25 - 30	3)
Флан со пандишпан	180	2	15 - 25	4)
Викторијанска торта со џем	170	2	40 - 50	5)
Динстана риба, 0,3 кг.	180	3	20 - 25	1)
Цела риба, 0,2 кг.	180	3	25 - 35	1)
Филети од риба, 0,3 кг.	180	3	25 - 30	6)
Динстано месо, 0.25 кг.	200	3	35 - 45	1)
Шаслик, 0.5 кг.	200	3	25 - 30	1)
Колачиња, 16 парчиња	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Макарон-колач, 24 парчиња	180	2	25 - 35	1)
Мафини, 12 парчиња	170	2	30 - 40	1)
Солено пециво, 20 парчиња	180	2	25 - 30	1)
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	150	2	25 - 35	1)
Мали тортички, 8 парчиња	170	2	20 - 30	1)
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	180	3	35 - 45	1)
Вегетаријански омлет	200	3	25 - 30	6)

	°C			
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.	180	4	25 - 30	1)

- 1) Користете плех за печење или длабока тава.
- 2) Употребете решетка.
- 3) Користете шест керамички тавчиња на решетка.
- 4) Користете основа за флан на решетка.
- 5) Користете потпечено јадење на решетка.
- 6) Користете тавче за пица на решетка.

6.3 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

7.1 Белешки околу чистењето

- Користете раствор за чистење на метални површини.
- Користете специјално средство за чистење печка за тврдокорни дамки.
- Користете го течниот отстранувач на бигор препорачан од производителот за отстранување на остатоци од бигор.
- Влагата може да се кондензира во апаратот или на стаклените плочи на вратата. За да ја намалите кондензацијата, оставете го апаратот да работи 10 минути пред готвење. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути.
- Не чистете го приборот во машината за миење садови.

7.2 Држачи на решетки што се вадат

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
3. Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот сид и извадете ја.
4. Ставете ги држачите за решетки назад на нивната почетна положба. Повторете ги чекорите во обратен редослед.

Ако телескопските шини се испорачани, иглите за потпирање мора да бидат насочени кон предната страна.

7.3 Чистење со пиролиза

Оваа програма ја согорува преостанатата нечистотија во апаратот. Користите го секогаш кога вашиот апарат има потреба од длабинско чистење.

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Може да предизвика оштетување на печката или на кабинетот.

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Извадете ги сите додатоци што не се отпорни на пиротехника од печката.
3. Исчистете ја внатрешноста на рерната и внатрешното стакло на вратата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
4. Свртете го копчето за функциите за готвење на  за да внесете Мени.
5. Свртете го контролното копче за да изберете  и притиснете OK

Програма за чистење	Траење
C1 - Лесно чистење	1 h
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min

6. Завртете го контролното копче за да ја изберете програмата за чистење и притиснете OK.

7. Притиснете го OK за да започнете со чистење.

Кога ќе започне чистењето, вратата на апаратот е заклучена и светилката е исклучена. Не почнувајте ја функцијата ако не сте ја затвориле целосно вратата на рерната. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува .

8. После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на готвење на печката на положбата исклучено.
9. Почекајте апаратот да се излади и вратата да се отклучи. Чистете ја внатрешноста на рерната со мека крпа и вода.

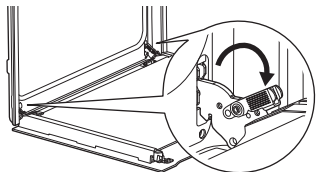
7.4 Потсетник за чистење

Кога  трепка на екранот после готвењето, апаратот ве потсетува да го исчистите со чистење со пиролиза. Може да го исклучите потсетникот во подменито. Поставки Погледнете во Секојдневна употреба, Поставки.

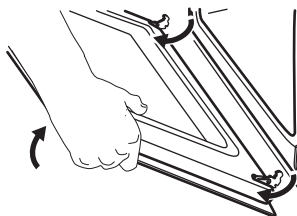
7.5 Вадење и монтирање на вратата

Можете да ја отстраните вратата на печката и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Не користете го апаратот без стаклените плочи.

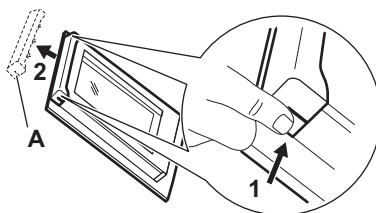
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.
2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



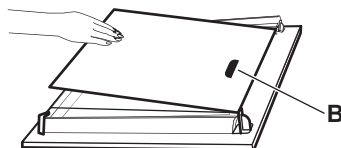
3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



4. Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
5. Држете ја облогата на вратата **A** на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



6. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
7. Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.



8. Искчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миеење садови.
9. По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на печката.

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Зоната за печатење **B** (ако ја има) мора да биде свртена кон внатрешноста на рерната. Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворете рачките.

7.6 Замена на светилката

Исклучете го апаратот од електричната мрежа и почекајте додека не се олади.

Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

Задно светло

1. Свртите го стакленото капаче за да го извадите.

2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката.
4. Ставете го стакленото капаче.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Деталите за сервисирање се на плочката со спецификации, која се наоѓа на предната рамка. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации.

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со овластен сервисен центар.

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.

- Вратата не е добро затворена.
- Lock е вклучена.
- Активирано е автоматското исклучување.

Ламбата не работи. - Ламбата е прегорена. Замени ја светилката.

Светилката е исклучена. - Печете со влажен воздух - е активиран.

На екранот се прикажува "00:00". - Имало прекин на струја. Поставете го точното време.

Err C3 - Затворете ја вратата. Исклучете го апаратот и повторно вклучете го. Проверете дали бравата на вратата е расипана.

Err F102 - Затворете ја вратата. Проверете дали бравата на вратата е расипана.

9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

9.1 Лист со информации за производ и информации за производ според (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619
Индекс на енергетска ефикасност	81.2
Класа на енергетска ефикасност	A+

Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle
Број на вграденост	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Волумен	72 l
Тип на печка	Вградена печка

Маса	EOD6P56WH	31.5 кг.
	EOD6P66WX	32.0 кг.
	KODDP66WH	31.2 кг.

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-1.

9.2 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

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

Апаратот е тестиран според: EN 50564, EN 63474.

За упатства како да ја вклучите и исклучите безжичната мрежна врска, погледнете во Пред прва употреба.

9.3 Совети за штедење енергија

- Држете ја вратата затворена за време на готвењето и избегнувајте често отворање.
- Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.
- Користете метални или темни, нерелективни садови за готвење.
- Прескокнете го претходното загревање освен ако е потребно.
- Минимизирајте ги паузите помеѓу печењето повеќе јадења.
- Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да

заштедите енергија (само за одредени модели).

- Користете ја преостанатата топлина за да ја одржите храната топла. Намалете ја температурата на апаратот на минимум 3 - 10 мин пред крајот на готвењето.
- Исклучете ја светилката за време на готвењето освен ако не е потребно.
- Печете со влажен воздух (само за одредени модели) - 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 ја користите оваа функција светлото автоматски се исклучува. Кај некои модели потребни се 30 сек.
- Кога е можно, исклучете го Wi-Fi за да заштедите енергија. Погледнете во Пред прва употреба.
- Автоматско исклучување - од безбедносни причини, ако функцијата за готвење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период. За да работите со функцијата за готвење подолго, поставете го времето на готвење. Автоматското исклучување не важи со функцијата Временски одложено активирање или кога светилката е вклучена.
 - 12,5 ч: 30-115 °C
 - 8,5 ч: 120-195 °C
 - 5,5 ч: 200-245 °C
 - 3 ч: 250-максимум °C

10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот . Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и

електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	81	6. CONSEJOS.....	91
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	83	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	92
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	85	8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	94
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	86	9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	94
5. USO DIARIO.....	87	10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	95

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es

necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

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

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus 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.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/

derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

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 estén 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 esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el

- aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un spray para horno.

Limpieza Piroclítica

- Lea todas las instrucciones para la limpieza piroclítica.
- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza piroclítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza piroclítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza piroclítica.

- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por los hornos piroclíticos y los residuos de cocción no son dañinos para las personas, incluidos los niños y personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de ollas, sartenes, bandejas y utensilios pueden dañarse con la limpieza piroclítica a alta temperatura y pueden liberar humos nocivos de bajo nivel.

2.5 Eliminación

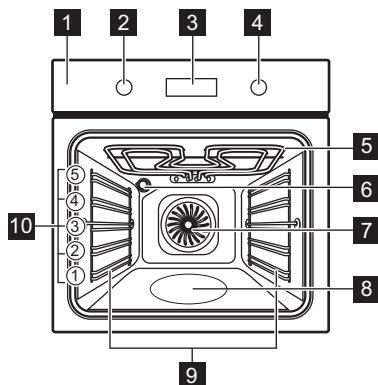
⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



1 Panel de control

- 2 Mando para las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control
- 5 Elemento térmico
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Relieve de la cavidad
- 9 Soporte de estante, extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Panel de control



Pulse para ajustar las funciones del temporizador.



Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido.

	Pulse para encender y apagar la luz del aparato.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.
OK	Pulse para confirmar la selección.

Indicadores de pantalla

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	La cocción al vapor está activada.
	Avisador está activado.
	Tiempo de cocción está activado.

	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Wi-Fi está activado.
	Operación remoto está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen (solo modelos seleccionados).
2. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar una función.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado 0.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "00:00" o "12:00" (dependiendo del modelo).

1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse OK.

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío para eliminar los olores. Ventile la sala.

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
2. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados:  1 h y  15 min y  15 min. Consulte Uso diario.
3. Apague el aparato y deje que se enfríe.

4. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

4.3 Conexión inalámbrica

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 del manual del usuario. También puede descargar la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
2. Siga las instrucciones para instalar la aplicación.
3. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar .
4. Gire el mando de control para seleccionar  / Wi-Fi. Enciéndalo o apáguelo. Consulte Uso diario, Ajustes.

La conexión Wi-Fi está activada por defecto. Consulte Eficiencia energética, consejos sobre el ahorro de energía.

❗ Por motivos de seguridad, el control remoto se desactiva automáticamente tras 24 h. Repita la incorporación, si fuera necesario.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)

4.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software libre y de código abierto. Electrolux agradece las contribuciones de las comunidades de software libre y robótica al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren la publicación de los resultados, y para ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (carpeta NIUS).

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de calentamiento

	Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado
	Cocción convencional: Horneado tradicional
	SteamBake: Cocción al vapor
	Congelados: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera
	Función Pizza: Hornear pizza
	Calor inferior: Hornear pasteles
	Horneado húmedo + ventilador: Horneado
	Grill: Tostar, asar a la parrilla
	Grill turbo: Asar carne, dorar

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

5.2 Ajuste de las funciones de cocción

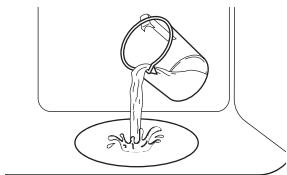
1. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar una de ellas.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

5.3 Temporizador

1. Si es necesario, gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  hasta que la pantalla muestre una función de temporizador deseada:
 **Avisor:** Ajustar una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 **Tiempo de cocción:** Ajustar una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.
 **Inicio retardado:** Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.
3. Gire el mando de control para ajustar la hora.
4. Pulse OK.
5. Cuando termine el tiempo, pulse OK y, si es necesario, gire los mandos a la posición de apagado.

5.4 SteamBake - Cocción al vapor

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Llene el relieve de la cavidad con agua del grifo (100 ml para hornear, 200 ml para asar).



La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el aparato caliente.

3. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar la función .
4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
5. Precaliente el aparato en vacío durante 5 min para crear humedad.
6. Introduzca la comida en el aparato.
7. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado del aparato.
8. Cuando el aparato esté frío, retire el agua restante del relieve de la cavidad con un paño suave.

ADVERTENCIA!

Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.

5.5 Menú

Abra el menú para acceder a platos de cocción asistida y ajustes.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .

La pantalla muestra , , , .

2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse OK.

5.6 Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de programas pensados para platos concretos. Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .
2. Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.

3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
5. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
	Posibilidad de ajustar el peso.
	Rellene el relieve inferior de la cavidad con agua para cocinar al vapor.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

P1	Rosbif, poco hecho	 2 ; bandeja 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor
P2	Rosbif, al punto	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Rosbif, muy hecho	Carne, al punto , 180 - 220 g por pieza; 3 cm de grosor
P4	  3 ; fuente de asado en parrilla	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	  2 ; fuente de asar en parrilla	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P6	Rosbif, poco hecho ¹⁾	 2 ; bandeja 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor
P7	Rosbif, al punto ¹⁾	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P8	Rosbif, muy hecho ¹⁾	

P9	Filete de ternera, poco hecho ¹⁾  2; bandeja 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor
P10	Filete de ternera, en su punto ¹⁾ Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P11	Filete de ternera, hecho ¹⁾
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)   2; fuente de asado en parrilla , 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de grosor Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. Asado cubierto.
P13	Cuello o paleta de cerdo asado , 1,5 - 2 kg   2; fuente de asar en parrilla Añada 200 ml de líquido a la fuente de asado.
P14	Cerdo desmenuzado ¹⁾ , 1,5 - 2 kg  2; bandeja Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	Lomo de cerdo , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor  2; fuente de asar sobre parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P16	Costillas de cerdo 2 - 3 kg; usar crudas 2 - 3 cm finas  3; bandeja profunda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P17	Pierna de cordero con hueso , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de grosor  2; fuente de asar en bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P18	Pollo entero , 1 - 1,5 kg; fresco   2;  200 ml; cacerola en bandeja Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	Medio pollo , 0,5 - 0,8 kg  3; bandeja

P20	Pechuga de pollo , 180 - 200 g por pieza   2; cacerola en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	Muslos de pollo, frescos  3; bandeja Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	Pato entero , 2 - 3 kg   2; fuente de asar en parrilla Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Ganso, entero , 4 - 5 kg   2; bandeja profunda Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne , 1 kg  2; fuente de asado en parrilla
P25	Pescado entero, a la parrilla , 0,5 - 1 kg por pescado  2; bandeja Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.
P26	Filete de pescado   3; cacerola en parrilla
P27	Tarta de queso  2; Ø 28 cm Símbolo de molde desmontable en parrilla
P28	Torta de manzana   2;  100 - 150 ml; bandeja
P29	Tarta de manzana  2; forma de pastel en parrilla
P30	Pastel de manzana   2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm Forma de pastel en parrilla
P31	Brownies , 2 kg de masa  3; bandeja profunda
P32	Magdalenas   2;  100 - 150 ml; bandeja para muffins en parrilla
P33	Pan de bizcocho  2; bandeja de pan en parrilla

P34	Patatas al horno, 1 kg	
	2; bandeja	Utilice patatas enteras con la piel.
P35	Porciones, 1 kg	
	3; bandeja forrada con papel de hornear	Corte las patatas en trozos.
P36	Verduras al grill, 1 - 1,5 kg	
	3; bandeja forrada con papel de hornear	Corte las verduras en trozos.
P37	Croquetas, congeladas, 0,5 kg	
	3; bandeja	
P38	Patatas fritas, congeladas, 0,75 kg	
	3; bandeja	
P39	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca, 1 - 1,5 kg	
	2; cacerola en parrilla	
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas) 1 - 1,5 kg	
	1; cacerola en parrilla	Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	Pizza fresca, fina	
	2; 100 ml; bandeja forrada con papel de hornear	
P42	Pizza fresca, gruesa	
	2; bandeja forrada con papel de hornear	
P43	Quiche	
	2; molde para hornear en parrilla	
P44	Baguette / chapata / pan blanco, 0,8 kg	
	2; 100 ml; bandeja forrada con papel de hornear	Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	Pan integral/de centeno/negro, 1 kg	
	2; 100 ml; bandeja forrada con papel de horno/bandeja de pan sobre parrilla / molde para pan sobre la parrilla	

¹⁾ Cocción a baja temperatura.

5.7 Ajustes

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .

2. Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
06	Luz	Encendido/ Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
08	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado
09	Wi-Fi	Encendido/ Apagado
10	Funcionamiento automático remoto	Encendido/ Apagado
11	Borrar esta red	Sí / No
12	Modo demostración	Código de activación: 2468
13	Versión del software	Comprobar
14	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

5.8 Bloqueo

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

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

- manténgalo pulsado para activar y desactivar la función.

Suena una señal. - parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado. La puerta del aparato está bloqueada.

5.9 Accesorios

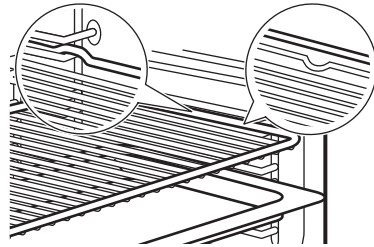


Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

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

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno y de que las patas apunten hacia abajo. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la se-

guridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



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

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

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

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

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

6.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

	°C			
Rollitos dulces, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Brazo de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	25 - 30	3)
Base de masa brisé	180	2	15 - 25	4)
Tarta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Mostachones de almendra, 24 piezas	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 20 piezas	180	2	25 - 30	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	25 - 35	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Tortilla vegetariana	200	3	25 - 30	6)

	°C			
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.
 2) Utilice la parrilla.
 3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.
 4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.
 5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.
 6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- La humedad puede condensarse en el interior del aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Para reducir la condensación, deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de cocinar. No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extraígallo.
4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

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

7.3 Limpieza pirolítica

Este programa quema la suciedad residual del aparato. Utilícelo siempre que el aparato necesite una limpieza profunda.

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. Puede causar daños al horno o al armario.

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Saque del horno todos los accesorios que no sean aptos para la pirólisis.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición  para acceder al Menú.
5. Gire el mando de control para seleccionar  y pulse OK.

Programa de limpieza	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min

6. Gire el mando de control para seleccionar el programa de limpieza y pulse OK.
7. Pulse OK para iniciar la limpieza.

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno. La pantalla mostrará el  hasta que se desbloquee.

8. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
9. Espere a que el aparato se enfríe y la puerta se desbloquee. Limpie el interior del horno con agua y un paño suave.

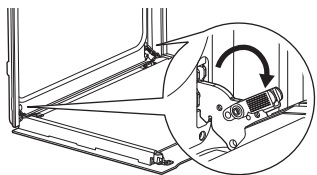
7.4 Aviso de limpieza

Cuando  parpadea en la pantalla tras concluir la cocción, el aparato le recuerda que lo limpie mediante la limpieza pirolítica. Puede desactivar el aviso en el submenú: Ajustes. Consulte Uso diario, Ajustes.

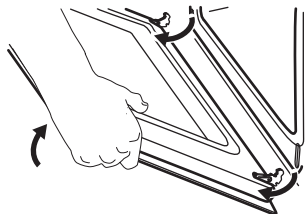
7.5 Extracción e instalación de la puerta

Puede retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.

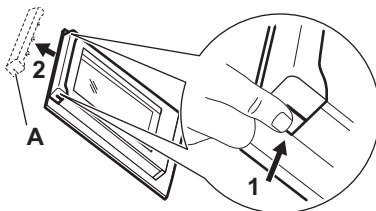


3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.

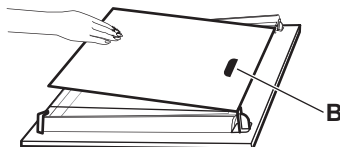


4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** por el borde superior de la puerta por ambos

lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instale los paneles de vidrio y la puerta del horno.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

7.6 Cambio de la bombilla

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

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

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla.
4. Instale la tapa de cristal.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

El aparato no se calienta.

- La puerta no está bien cerrada.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.

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

La bombilla está apagada. - Horneado húmedo + ventilador - está activado.

La pantalla muestra "00:00". - Hubo un corte de corriente. Ajuste la hora.

Err C3 - Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

Err F102 - Cierre la puerta. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable

Masa	EOD6P56WH	31.5 kg
	EOD6P66WX	32.0 kg
	KODDP66WH	31.2 kg

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

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

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
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

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564, EN 63474.

Para obtener orientación sobre cómo activar y desactivar la conexión de red inalámbrica, consulte Antes del primer uso.

9.3 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.

- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Apague la Wi-Fi siempre que sea posible para ahorrar energía. Consulte Antes del primer uso.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona con la función Inicio retardado ni cuando la lámpara está encendida.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

