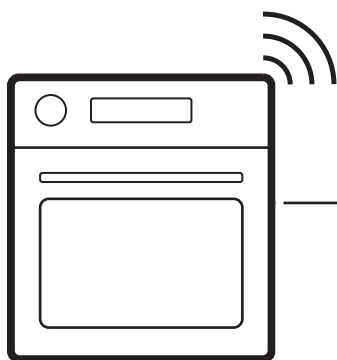




Electrolux



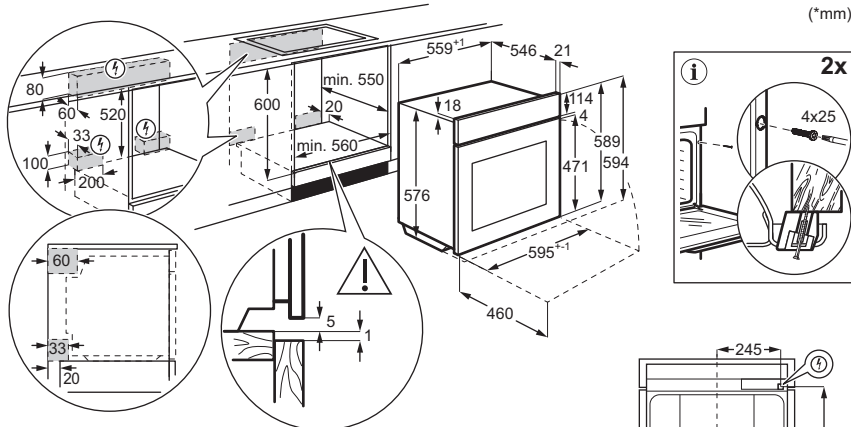
electrolux.com/register



EOB9S3XH
EOB9S3XT
KOBAS3XH
KOBAS3XT
LOB9S3XZ
Y9SOB3XH

INSTALLAZIONE

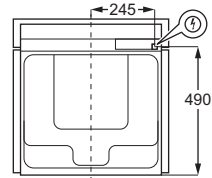
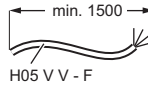
(*mm)



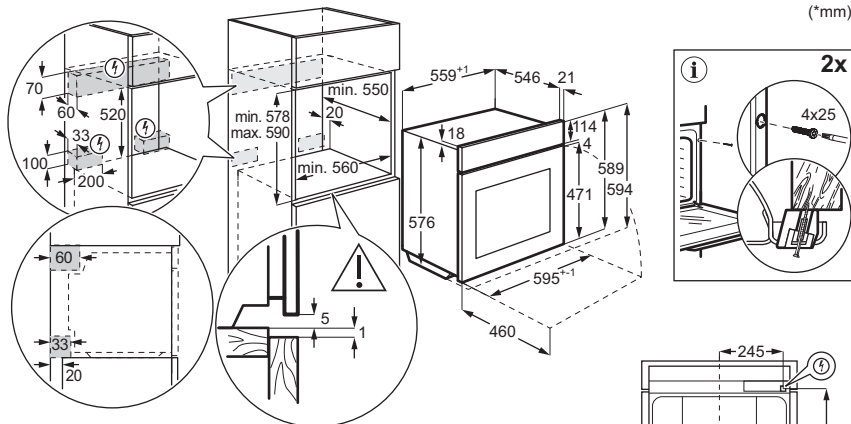
YouTube

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

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



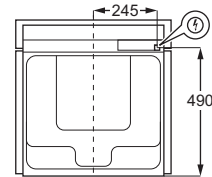
(*mm)



YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3	5. USO QUOTIDIANO.....	9
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5	6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	12
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7	7. CURA E PULIZIA.....	14
4. PRIMA DI UTILIZZARE		8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	16
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA		9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	17
VOLTA.....	7	10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... 18	

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e

le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e con i dispositivi mobili con l'app.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

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

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

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali dell'alimentazione della rete elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra. Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se è necessaria la sostituzione, questa deve essere effettuata dal nostro Centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.

- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

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

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

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Cura e pulizia

AVVERTENZA!

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

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

Cottura a vapore

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

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

2.5 Smaltimento

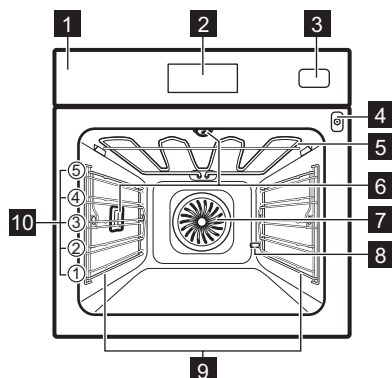
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



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

10 Posizioni ripiano

3.2 Display

Il display è completamente interattivo e scorrevole. È suddiviso in sezioni chiaramente definite che forniscono accesso a varie funzioni di cottura e ricette. Mostra anche lo stato operativo attuale. È possibile scorrere sullo schermo per navigare a sinistra o a destra.

- | | |
|--|--|
| | Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura. |
| | Per attivare o disattivare le opzioni. |
| | Per salvare le impostazioni correnti in: Preferiti. |
| | L'apparecchiatura è bloccata. |
| | Wi-Fi la connessione è attiva. |
| | Operazione da remoto è acceso. |
| | Il serbatoio dell'acqua è vuoto. |
| | Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno. |
| | Il serbatoio dell'acqua è pieno. |

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

4.1 Connessione wireless

L'apparecchiatura abilita la connessione alla rete Wi-Fi e il collegamento del dispositivo mobile. È possibile ricevere notifiche, controllare e monitorare l'apparecchiatura dal proprio dispositivo mobile.

Per collegare l'apparecchiatura occorre:

- Rete wireless con connessione a Internet.

- Dispositivo mobile connesso alla stessa rete wireless.

1. Per scaricare l'app, scansionare il codice QR che si trova sul retro del manuale d'uso. Puoi scaricare l'app anche direttamente dall'app store.
2. Segui le istruzioni per l'integrazione dell'app.

3. Accendere l'apparecchiatura.
4. Premere  e scorrere verso sinistra per accedere al menu. Selezionare: Impostazioni / Connessione.
5. Premere per attivare o disattivare: Wi-Fi. Il modulo wireless dell'apparecchiatura si avvia entro 90 sec.

Frequenza	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Potenza massima	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocollo	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❶ Quando l'apparecchiatura è connessa all'app, potrebbe ricevere importanti aggiornamenti software. Questi aggiornamenti possono introdurre nuove funzionalità, perfezionare le funzioni e le icone esistenti, affrontare potenziali problemi e migliorare le prestazioni complessive del software. Per controllare la versione software installata, andare alla scheda impostazioni.

4.2 Licenze software

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

Per accedere al codice sorgente dei componenti software gratuiti e open source, le cui condizioni di licenza richiedono la pubblicazione, e per visualizzare le informazioni complete sul copyright e i termini di licenza applicabili, visitare: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (cartella NIU6).

4.3 Preriscaldamento iniziale e pulizia

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

1. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti per ripiani.
2. Accedere al menu e selezionare la funzione di cottura.
3. Il display visualizza un messaggio pop-up per avviare il processo di preriscaldamento.

4. Confermare per avviare e seguire le istruzioni sul display.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
6. Pulire l'interno del forno utilizzando un panno in microfibra, acqua calda e un detersivo delicato. Sostituire accessori e supporti per i ripiani.

4.4 Imposta ora

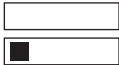
1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Impostazioni / Configurazione / Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere: OK.

4.5 Durezza dell'acqua

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

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

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

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

5. USO QUOTIDIANO

5.1 Menu

Premere  e scorrere verso sinistra per accedere al menu.

- Piatti
- Funzioni
- Preferiti
- Programmi di manutenzione
- Impostazioni

5.2 Simbolo Funzioni

Funzioni di cottura standard per le tipiche esigenze di cottura al forno, tra cui resistenza inferiore e superiore , grill , cottura ventilata  e altro. Puoi preparare i tuoi piatti in modo tradizionale. Per maggiori informazioni, consultare la descrizione sul display o fare riferimento all'app.

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

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.
2. Selezionare la funzione di cottura e regolare le impostazioni.
3. Iniziare la cottura e seguire le istruzioni sul display. È possibile collegare il sensore di temperatura in qualsiasi momento prima o durante la cottura (se disponibile). Fare riferimento a Uso quotidiano, "Sensore di temperatura".
4.  - premere per regolare le impostazioni durante la cottura.



Parte superiore

Calore intenso per una doratura rapida.



Parte inferiore

Fai dorare uniformemente il fondo del cibo. Ottimo per pizze o crostate e per ultimare torte o quiche. Preriscaldare il forno e utilizzare il ripiano al livello più basso.



Aria calda

Impostare una temperatura inferiore rispetto a per Parte superiore e inferiore.



Parte superiore e inferiore

Per cucinare tutti i giorni su un unico livello. Ottimo per tutte le pietanze, come sformati e prodotti da forno.



Aria calda & parte superiore

Arrostisci carni grandi e pollame con ossa per pietanze tenere e superficie croccante.



Aria calda & parte inferiore

Cuoci l'impasto in modo uniforme per ottenere una superficie croccante. Ottimo per pizze, quiche, crostate o torte.



Aria calda, parte superiore e inferiore

Questa funzione è ideale per i pasti pronti.



Steamify

Abbinare il giusto livello di Vapore/Umidità con la temperatura selezionata.



SteamPro

Ottieni pietanze tenere e superfici croccanti grazie alla combinazione di vapore e calore. Ottimo per verdure, sformati e carne.



Cottura ventilata umida

Per una cottura leggera e soffice. Lo sportello deve restare chiuso per mantenere l'umidità all'interno del forno.



Vapore

Cottura solo vapore per cibi sani e gustosi.



Riscaldamento

Questa funzione riscalda delicatamente gli avanzi al vapore.



Grill

Griglia o rosola uniformemente le verdure o la carne. Ottimo anche per tostare il pane.



Lievitazione pasta

Temperatura ottimizzata per lievitazione veloce.



Refresh

Ridona il profumo fresco e la morbidezza all'interno di pane o prodotti da forno vecchi di un giorno.



Scongelamento

Scongelamento delicato per ulteriori preparazioni.



Stufato

Ottieni stufati teneri e succulenti facendo stufare gli ingredienti tutti insieme.



Arrosto

Ottieni l'esterno croccante e l'interno tenero con la carne, il pollame o le verdure.



Cottura Pane

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



Cottura lenta

La cottura lenta aumenterà il tempo di cottura, ma otterrai un risultato migliore. Prima di mettere la carne in forno, farla rosolare.



Conservazione

Mantieni la frutta succosa e la verdura in scatola a bassa temperatura. Mettere i barattoli resistenti al calore su una lamiera dolce piena d'acqua.



Riscaldamento piatti

Per pre-riscaldare i piatti prima di servire in tavola.



Mantieni caldo

Mantiene in caldo i piatti prima che siano serviti. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



Essiccazione

Essicca uniformemente frutta, erbe e verdure con una temperatura bassa. Aprire occasionalmente la porta durante l'essiccazione per migliorare il risultato dell'essiccazione.



AirFry Plus

Vapore e cottura ad aria per piatti croccanti, succosi e sani.

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

5.3 Funzioni di cottura a vapore

Queste funzioni consentono di utilizzare calore e vapore per mantenere i pasti croccanti e succosi. Usarli per cuocere a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera, cuocere al forno e arrostiti.

Esistono due modi per preparare il cibo utilizzando le funzioni vapore: impostando la temperatura o il livello vapore.



Steamify /  **Vapore** - impostare la temperatura. Il livello vapore verrà regolato automaticamente.



SteamPro - impostare il livello vapore. Verrà mostrata la temperatura adatta.



AirFry Plus - impostare il livello di vapore. Verrà mostrata la temperatura adatta.

1. Accedere al menu e selezionare: Funzioni.

2. Impostare la funzione di cottura a vapore. Il display mostra le impostazioni disponibili.
3. Impostare la temperatura e il livello vapore, se disponibile.
4. Premere: START e seguire le istruzioni sul display.
5. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo.
6. Riempire con acqua fredda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml), finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. Non utilizzare altri liquidi. Non riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capienza massima. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.
7. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.

Il vapore appare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.

8. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.
9. Svuotare il serbatoio dell'acqua
Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.
10. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare condensa all'interno del forno.
11. Spegnerne l'elettrodomestico.
12. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

5.4 Simbolo Piatti

La cottura guidata suggerisce impostazioni per diversi piatti, incluse istruzioni passo dopo passo, temperatura e tempo di cottura. È possibile modificare le impostazioni durante la cottura e selezionare il metodo di cottura preferito, incluso l'utilizzo del sensore di temperatura. La disponibilità di ogni opzione dipende dal piatto selezionato.

1. Accedere al menu e selezionare .
2. Scegliere un tipo di cibo e un piatto e seguire i passaggi a schermo.

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

5.5 Opzioni di preriscaldamento

L'apparecchiatura include diverse opzioni di preriscaldamento per garantire risultati di cottura ottimali.

- Nessuno - modo convenzionale di preriscaldare l'apparecchiatura. È impostata come predefinito e disponibile per tutte le funzioni di cottura. La preferenza può essere modificata in un altro tipo di preriscaldamento.
- Intelligente - aiuta a ottimizzare l'uso di energia durante il riscaldamento del forno rispetto a Rapido.
- Rapido - riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni.

5.6 Simbolo Timer

1. Selezionare la funzione di cottura e impostare la temperatura.
2. Premere: Timer.
3. Impostare la durata. È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo uno dei simboli.
4. Premere OK per confermare e tornare alla schermata principale.

Operazione finale



Allarme - impostare un conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.



Allarme e termine cottura - impostare un conto alla rovescia. Quando il timer termina, il segnale suona e la cottura si ferma.



Informazione display - quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display.

Il timer può essere utilizzato in modo indipendente, anche quando il forno non è in funzione.

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

Premere +5 min per prolungare il tempo di cottura.

Partenza ritardata

È possibile posticipare l'avvio e/o la fine della cottura.

1. Scegliere la funzione di cottura e regolare le impostazioni.
2. Premere ***.

3. Premere: Partenza ritardata.
4. Scorrere per impostare l'ora di inizio desiderata e premere: OK
5. Ora è possibile impostare il valore desiderato Ora fine o premere OK per saltare questo passaggio.
6. Premere OK per tornare alla schermata principale.

Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere  / Timer.
2. Impostare un nuovo valore del timer. Premere: OK.

5.7 Preferiti

Questa funzionalità è disponibile solo per alcuni modelli.

È possibile salvare fino a 20 delle impostazioni preferite, come funzioni di cottura e di ricetta.

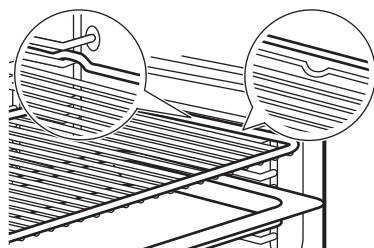
Per salvare un'impostazione, selezionare l'opzione preferita e premere .

5.8 Accessori



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

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



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

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

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

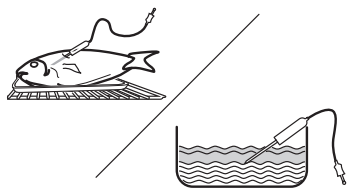
Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

5.9 Simbolo Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- $^{\circ}\text{C}$ la temperatura del forno. Dovrebbe essere almeno 25°C superiore alla temperatura del sensore di temperatura.
 -  - il sensore di temperatura.
1. Selezionare una funzione di cottura dal menu: Funzioni o un piatto dal menu: Piatti.
 2. Impostare la temperatura del forno e il tempo di cottura, se necessario.
 3. Confermare le impostazioni e avviare la cottura.
 4. Inserire la punta del sensore di temperatura al centro della parte più spessa della carne o del pesce. Per le casseruole, posizionare la punta del sensore di temperatura esattamente al centro, stabilizzata in un ingrediente solido. Assicurarsi che la punta non tocchi il fondo della teglia.



5. Inserire il cibo preparato nel forno.

6. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display appare il simbolo la temperatura attuale del sensore alimenti.

7. $\wedge$ - premere per regolare le impostazioni.
8. Selezionare la scheda Termosonda per impostare la temperatura interna del sensore o impostare l'opzione preferita:
 - Allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
9. Confermare le impostazioni.
10. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
11. STOP - premere per spegnere la funzione di cottura.
12. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

5.10 Sicurezza Bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale dell'apparecchiatura. Può essere attivata in qualsiasi momento.

1. Accedere al menu.
2. Selezionare: Impostazioni / Preferiti / Sicurezza Bambini.

Sicurezza Bambini è attivato. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

6.1 Consigli di cottura

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:



Tipo di alimento



Funzione di cottura

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

6.2 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

Usare teglia per dolci o leccarda.

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

6.3 Informazioni per gli istituti di test

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

Utilizzare la funzione: SteamPro, livello: Cottura a vapore.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Piselli, surgelati				

		°C		
2 x 1,5	2 e 4	100	-	5) 3) 6)

1) Utilizzare il set di vapore Gastronorm 2/3, perforato.

2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata utilizzando l'apposita impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Intelligente.

3) Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.

4) Utilizzare un contenitore forato secondo IEC 60350-1.

5) Utilizzare 2 set di vapore Gastronorm 2/3, perforati.

6) Cucinare fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

Ricette al vapore aggiuntive

		°C		
Piatto a vapore combinato (2 porzioni)				
1)	1 e 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Budino al caramello (6 porzioni)				
6)	2	90	35 - 45	7)
Crema pasticcera cotta				
1)	2	85	35 - 45	8)
Pane bianco				
	2	180	40 - 50	9)
10)				

				
Pollo				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Imposta livello: Cottura a vapore.
- 2) 40 min per le patate; 8 - 10 min per il salmone; 10 - 12 min per i broccoli
- 3) Utilizzare una teglia di vapore Gastronorm 1/2 (perforata) per le patate e il broccolo, e una teglia di vapore Gastronorm 1/2 (non perforata) per il salmone.
- 4) Posizionare il salmone sul livello 2, le patate e i broccoli sul livello 4.
- 5) Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.
- 6) Imposta livello: Umidità alta.
- 7) Piatti rotondi in porcellana sulla griglia in metallo.
- 8) Utilizzare il set di vapore Gastronorm 1/2, non perforato.
- 9) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
- 10) Imposta livello: Umidità bassa. Utilizzare la funzione SteamPro solo se la funzione Cottura Pane non è disponibile.
- 11) Imposta livello: Umidità bassa.
- 12) Utilizzare Ripiano a filo.
- 13) Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

6.4 Informazioni per gli istituti di test

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

	°C			
Tortine, 20 per teglia				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 e 4	1)2)3)
Pan di Spagna senza grassi				

	°C			
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 e 3	2)5)
Torta di mele americana				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
- 2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Intelligente.
- 3) Utilizzare la teglia universale sul quarto ripiano.
- 4) Utilizzo Ripiano a filo.
- 5) Utilizzare il ripiano a filo e la lamiera dolci sottostanti. Collocare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
- 6) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.
- 7) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Ricette aggiuntive

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

- 1) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
- 2) Utilizzare la carta forno.
- 3) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata utilizzando l'impostazione: Preriscaldamento / Nessuno. Non utilizzare: Preriscaldamento / Rapido e Intelligente.

7. CURA E PULIZIA

7.1 Note sulla pulizia

- Utilizzare una soluzione detergente di pulizia per superfici metalliche.

- Per le macchie ostinate, utilizzare uno speciale detergente per forno.

- Per rimuovere i residui di calcare utilizzare il prodotto disincrostante liquido consigliato dal produttore.
- Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti.
- Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

7.2 Rimozione dei supporti ripiano

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.
5. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

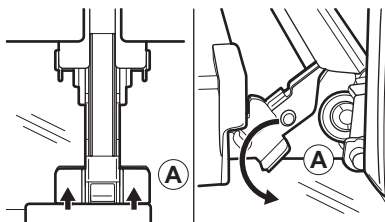
Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Programmi di manutenzione

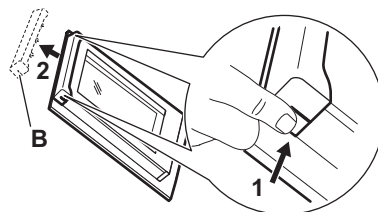
Pulizia a vapore	Questo programma pulisce l'apparecchiatura quando è leggermente sporca. Il vapore ammorbidisce grasso o residui, facilitando la pulizia.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Svuotamento serbatoio	Processo per la rimozione dell'acqua residua dal relativo serbatoio dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
Asciugatura	Processo per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Risciacquo	Processo per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

7.4 Rimozione e installazione della porta

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



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



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

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

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

7.5 Sostituzione della lampadina

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

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

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.

3. Sostituire la lampadina.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.

3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

L'elettrodomestico non si riscalda.

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

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

La lampada è spenta. - Cottura ventilata umida è attivata.

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

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

Nuovo router installato o configurazione del router modificata. - Configurare nuova-

mente l'apparecchiatura e il dispositivo mobile.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Nome del fornitore	Electrolux	
Identificazione modello	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Indice di efficienza energetica	61.9	
Classe di efficienza energetica	A++	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	70 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 kg

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

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

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

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

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

9.3 Suggerimenti per l'ottimizzazione

- Tenere la porta chiusa durante la cottura ed evitare di aprirla spesso.
- Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole in metallo o di colore scuro e non riflettente.
- Saltare il preriscaldamento a meno che non sia necessario.
- Ridurre al minimo le pause tra la cottura di più piatti.
- Quando possibile, utilizzare le funzioni di cottura con ventola (solo su alcuni modelli).
- Utilizzare il calore residuo per mantenere il cibo caldo. Ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3 - 10 min prima della fine della cottura.
- Spegnerla la lampada durante la cottura, a meno che non sia necessaria.
- Cottura ventilata umida (solo modelli selezionati) - questa funzione è stata utilizzata per conformarsi alla classe di efficienza energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformi a: IEC/EN 60350-1. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta e il forno operi in condizioni ottimali. Quando viene usata questa funzione la luce si spegne. In alcuni modelli ci vogliono 30 sec.
- Quando possibile, spegnere il Wi-Fi. Fare riferimento a Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.
- Spegnimento automatico: per motivi di sicurezza, se la funzione di cottura è attiva e non vengono modificate impostazioni, l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente dopo un certo periodo di tempo. Per utilizzare una funzione di cottura più a lungo, impostare il tempo di cottura.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8,5 h: 120-195 °C
 - 5,5 h: 200-245 °C

– 3 h: 250 - max °C

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

