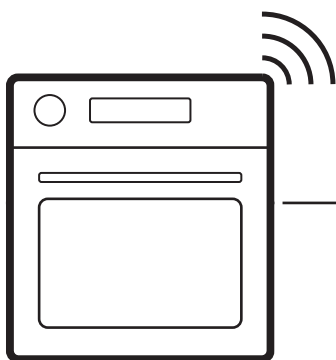




Electrolux



electrolux.com/register



EOB9S3XH
EOB9S3XT
KOBAS3XH
KOBAS3XT
LOB9S3XZ
Y9SOB3XH

EESTI

1. OHUTUSTEAVE.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	7
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	12
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	14
8. TÕRKEOTSING.....	15
9. ENERGIATÕHUSUS.....	16
10. KESKKONNAASPEKTID.....	17

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolevat juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isi-

kud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuete kohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.

- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riitulite esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud põrutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui osa vajab välja vahetamist, peab selle tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on

lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seda seadet.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade pärast kasutamist välja.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna sellest võib eralduda kuuma õhku ja alkoholi koostisosadest pärinevaid tuleohtlikke segusid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Hoidke sädemed ja lahtine leek seadmest eemal, kui selle uks on avatud.
- Kasutage hoidistamisel ainult selleks ette nähtud klaase ja purke.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega esemeid otse ahjuõõnsuse põhja.

- Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
- ärge pange vett vahetult kuumasse seadmesse.
- Ärge jätke pärast küpsetamist niiskeid nõusid ja toitu seadmesse.
- olge lisatarvikute eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuutus ei mõjuta seadme jõudlust.
- Mahlaste kookide puhul kasutage sügavat panni, kuna puuviljamahlad võivad jätta püsivaid plekke.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade on paigaldatud mööblipaneeli taha, ärge sulgege paneeli kasutamise ajal ega enne, kui seade on täielikult jahtunud, et vältida kuumuse ja niiskuse tekitatud kahjustusi.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta. Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonningimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende

asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, kuna see on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Auruga toiduvalmistamine

- Välja lastud aur võib põhjustada põletusi:
 - Kui funktsioon on aktiveeritud, olge seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda kuum auru.
 - Pärast aurutamist avage seadme uks ettevaatlikult.

2.5 Kõrvaldamine

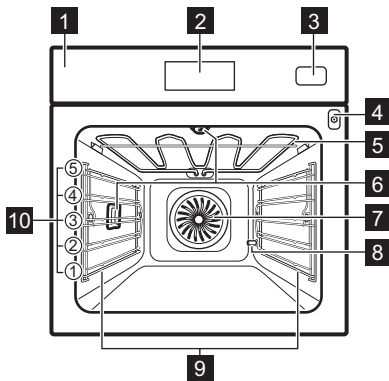
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel läbi ja kõrvaldage see.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade.



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veepaak
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riiuli tugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

3.2 Ekraan

Kuva on täielikult interaktiivne ja keritav. See on jagatud selgelt määratletud sektsioonideks, mis pakuvad juurdepääsu erinevatele toiduvalmistamisfunktsioonidele ja roogadele. See näitab ka praegust tööolekut. Vasakul või paremal navigeerimiseks võite libistada üle ekraani.

① Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.

☰ Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.

♥ Praeguste seadete salvestamine kohas: Lemmikud.

🔒 Seade on lukus.

📶 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

🏠 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

🚪 Veepaak on tühi.

📊 Veepaak on poolläis.

📋 Veepaak on täis.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Juhtmevaba ühendus

Seade võimaldab Wi-Fi-võrgu ja mobiilseadme ühendamist. Selle funktsiooni abil võite saada teateid ning juhtida ja jälgida seadme tööd oma mobiilseadmetest.

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega Wi-Fi-võrku.
 - Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.
1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
 2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
 3. Lülitage seade sisse.
 4. Menüü avamiseks vajutage ja nipsake vasakule. Valige: Seaded / Ühendused.

5. Vajutage sisse- ja väljalülitamiseks: Wi-Fi. Seadme Wi-Fi-moodul käivitub 90 s jooksul.

Sagedus	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimaalne võimsus	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Kui seade on ühendatud rakendusega, võib see saada olulisi tarkvarauuendusi. Need uuendused võivad tuua kaasa uusi ja täiustada olemasolevaid funktsioone ja ikoone, kõrvaldada võimalikke probleeme ning parandada tarkvara üldist jõudlust. Installitud tarkvaraversiooni kontrollimiseks minge seadete kaardile.

4.2 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara- ja robotikakogukondade panust arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimuste tutvumiseks külastage: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kaust NIU6).

4.3 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühja seadet enne selle esmakordset kasutamist. Seade võib eraldada ebaameeldivat lõhna ja suitsu. Õhutage ruum korralikult.

1. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoided.
2. Avage menüü ja valige küpsetusfunktsioon.
3. Ekraanile kuvatakse hüpiksõnum eelkuumutamise alustamiseks.
4. Kinnitage alustamine ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
5. Lülitage seade välja ja laske ahjul jahtuda.
6. Puhastage ahju sisemust mikrokiudlapiga, sooja vee ja õrna

pesuvahendiga. Pange tarvikud ja restitoided tagasi.

4.4 Kellaaeg

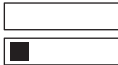
1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage: Seaded / Seadistamine / Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage: OK.

4.5 Vee karedus

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase. Vee karedustase me kindlakstegemiseks kasutage testriba või pöörduge vee-ettevõtte poole.

1. Pange testriba umbes 1 s-ks kraanivette. Ärge kasutage voolavat vett.
2. Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaberit.
3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.
4. Valige vee kareduse tase: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Testriba värvid jätkavad muutumist. Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

Vee kareduse tase	Testriba
1 – pehme	
2 – mõõdukalt kare	
3 – kare	
4 – väga kare	

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Menüü

Menüü avamiseks vajutage  ja nipsake vasakule.

- Toidud
- Funktsioonid
- Lemmikud
- Hooldusprogrammid
- Seaded

5.2 Funktsioonid

Tavaliste küpsetusvajaduste standardseadistused, sealhulgas ülemine ja alumine kuumutus , grillimine , pöördõhuga küpsetamine  jm. Võite oma roogasid valmistada ka traditsioonilisel viisil. Lisateabe saamiseks vaadake ekraani kirjeldust või vaadake rakendust.

Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvara-versioonist erineda.

1. Avage menüü ja valige: Funktsioonid.
2. Valige küpsetusfunktsioon ja kohandage seadeid.
3. Alustage küpsetamist ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Toidusensori saab ühendada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise ajal (kui see on olemas). Vaadake lgapäevane kasutamine, „Toidutermomeeter“.
4. ^ – vajutage seadete muutmiseks küpsetamise ajal.

	Ülemine Intensiivne kuumus kiireks pruunistamiseks peal.
	Alumine Pruunistage põhi ühtlaselt. Sobib pitsade või pirukate, aga ka kookide või lahtiste pirukate valmistamiseks. Eelkuumutage ahju ja kasutage madalaimat riulitasandit.
	Kuum õhk Seadke madalam temperatuur kui Ülemine ja alumine puhul.
	Ülemine ja alumine lgapäevaseks toiduvalmistamiseks ühel tasandil. Sobib kõikidele toitudele, nagu vormiroad ja küpsetised.
	Pöördõhk ja ülemine küttekeha Röstige suuremaid lihatükke ja kondiga linnuliha õrna tulemuse ja krõbeda pealispinna saamiseks.
	Pöördõhk ja alumine küttekeha Küpsetage tainast ühtlaselt krõbeda kooriku saamiseks. Sobib pitsade, lahtiste pirukate, korvikeste või pirukate jaoks.
	Kuum õhk, ülevalt ja alt See funktsioon sobib ideaalselt valmistoitudele.
	Steamify Sobitab valitud temperatuuriga õige koguse auru.
	ProSteam Auru ja kuumuse kombinatsiooniga tagate õrnamad tulemused ja krõbeda pealispinna. Sobib köögiviljade, vormiroogade ja liha jaoks.
	Niiske küpsetus pöördõhuga Annab küpsetamisel kerged ja kohevad tulemused. Hoidke ahju uks suletuna, et hoida niiskust ahjus.

	Aur Katkematu aur maitsva ja tervisliku toidu valmistamiseks.
	Soojendamine See funktsioon soojendab ülejäägid õrnalt auruga üles.
	Grill Grillige või pruunistage ühtlaselt köögivilju või liha. Sobib hästi ka leiva röstimiseks.
	Taina kergitamine Optimaalne temperatuur kiireks kerkimiseks.
	Värskendamine Annab ühepäevasele leivale või küpsetisele tagasi värski lõhna ja sisemise pehmuse.
	Sulatamine Tasane sulatus enne toidu valmistamist.
	Hautamine Valmistage õrnad ja mahlased hautised, hautades kõiki koostisaineid koos.
	Praad Küpsetage liha, linnuliha või köögiviljad välist krõbedaks ja seest pehmeks.
	Leib Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kauinit värvi ja läikivat koorikut.
	Toiduvalmistamine madalal temperatuuril Aeglane toiduvalmistamine pikendab valmisusaega, kuid saate parema tulemuse. Enne liha ahju panemist niisutage seda.
	Säilitamine Valmistage madalal temperatuuril konserveeritud mahlaseid puu- ja köögivilju. Asetage kuumakindlad konservipurgid veega täidetud küpsetusplaadile.
	Nõude soojendamine. Taldrikute soojendamiseks enne toidu serveerimist.
	Soojashoidmine Toitude soojas hoidmine enne serveerimist. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsetamise jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.
	Kuivatage Kuivatage puuvilju, ürte ja köögivilju ühtlaselt madalal temperatuuril. Kuivatustulemuse parandamiseks avage uks aeg-ajalt kuivatamise ajal.
	AirFry Plus Kombineerib aurutamise ja kuumaõhufritüürimise krõbedate, mahlaste ja tervislikumate roogade saamiseks.

Mõnede küpsetusfunktsioonidega võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

5.3 Auruga küpsetamise funktsioonid

Need funktsioonid võimaldavad kasutada kuumust ja auru, et hoida toidud krõbedad ja mahlased. Kasutage neid aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.

Aurufunktsioonide abil toidu valmistamiseks on kaks võimalust: temperatuuri seadmine või auru taseme seadmine.

 **Steamify** /  **Aur** – määrake temperatuur. Auru taset reguleeritakse automaatselt.

 **ProSteam** – määrake auru tase. Kuvatakse sobiv temperatuur.

 **AirFry Plus** – aurutaseme määramine. Kuvatakse sobiv temperatuur.

1. Avage menüü ja valige: Funktsioonid.
2. Seadistage auruga küpsetamise funktsioon. Ekraanil kuvatakse saadaolevad seaded.
3. Valige temperatuur ja auru tase, kui see on olemas.
4. Vajutage START ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
5. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
6. Täitke veepaak kuni maksimumtasemeni (ligikaudu 950 ml) külma kraaniveega, kuni kostub helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Ärge kasutage muid vedelikke.
Ärge täitke veepaaki üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja mööblit kahjustada.

7. Lükake veesahtel oma algselle kohale.

Aur tekib ligikaudu 2 min pärast. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.

8. Kui veepaagis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke veepaak.

9. Tühjendage veepaak.

Vt jaotist Puhastamine ja hooldus, Veepaagi tühjendus.

10. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkevesi võib ahju sisemuses kondenseeruda.

11. Lülitage seade välja.

12. Kui ahi on jahtunud, kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.

5.4 Toidud ✂

Juhendatud küpsetamine soovib erinevate roogade seadistusi, sealhulgas samm-samult juhiseid, temperatuuri ja küpsetusaega. Saate toiduvalmistamise ajal seadeid muuta ja valida endale meelepärase küpsetusviisi, sealhulgas toiduanduri kasutamise. Iga valiku olemasolu oleneb valitud roast.

1. Sisestage menüü ja valige ✂.
2. Valige toidu tüüp ja roog ning järgige ekraanil kuvatud samme.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

5.5 Eelkuumutamise lisavalikud ⏰

Seade sisaldab optimaalsete küpsetustulemuste tagamiseks mitmeid eelkuumutamise ja ülessoojendamise lisavalikuid.

- Hääletu – seadme eelkuumutamise tavapärane viis. See on vaikimisi seatud ja saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide jaoks. Eelistust saab muuta mõnele teisele eelkuumutamise tüübile.
- Nutikas – aitab optimeerida energiakasutust ahju kuumenemise ajal, kui kasutada võrdluseks Kiire.
- Kiire - lühendab kuumenemisaega. Saadaval ainult mõne funktsiooni puhul.

5.6 Taimer ⌚

1. Valige küpsetusfunktsioon ja seadke temperatuur.
2. Vajutage: Taimer.
3. Määrake kestus. Eelistatud tegevuse lõpu saate valida, vajutades ühte sümbolitest.
4. Vajutage: OK kinnitamiseks ja põhiekraanile naasmiseks.

Tegevuse lõpp.



Helisignaali – pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.



Heli ja lõpetamise aeg. – pöördloenduse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.



Ainult hüplikaken. – kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade.

Taimerit saab kasutada iseseisvalt, isegi kui ahi ei tööta.

Mõned kella funktsioonid ei pruugi olla teatud küpsetamisfunktsioonidega saadaval.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +5 min.

Viitkäivitus ⌚

Teil on võimalik küpsetamise algus- ja/või lõpuaega edasi lükata.

1. Valige küpsetusfunktsioon ja reguleerige seadeid.
2. Vajutage ***.
3. Vajutage: Viitkäivitus.
4. Kerige soovitud algusaja määramiseks ja vajutage: OK .
5. Selle sammu vahelejätmiseks võite nüüd määrata soovitud Lõpp või vajutada OK.
6. Vajutage: OK põhikuvale naasmiseks.

Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage ^ / Taimer.
2. Määrake uus taimeri väärtus. Vajutage: OK.

5.7 Lemmikud ♥

See funktsioon on saadaval ainult valitud mudelitel.

Võite salvestada kuni 20 lemmikseadistust, näiteks kuumutusfunktsiooni ja toidu.

Seadistuse salvestamiseks valige eelistatud suvand ja vajutage ♥.

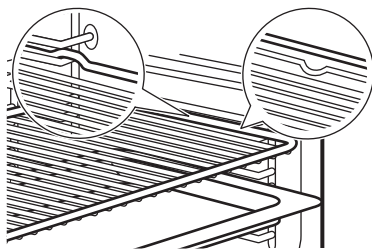
5.8 Lisatarvikud



Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Sisestage tarvik (traatraam/kandik) riuli toe juhikute vahele. Veenduge, et rest puudutaks ahju sisemuse tagakülge. Väike süvend ülas osas suurendab ohutust ja pakub kaitset kaldumise eest. Resti ümber olev ääris hoiab ära köögitarvete libisemise riulilt.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosale poole.

Kui teie traatrestil on aste, asetage see ahju sisemuse esiosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on auge, asetage selle alla küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

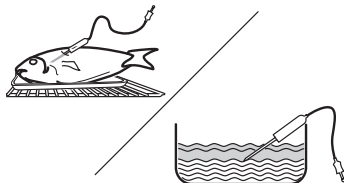
5.9 Toidutermomeeter ℞

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – ahju temperatuur. See peaks olema vähemalt 25°C kõrgem kui toidutermomeetri temperatuur.
- ℞ – toidutermomeetri temperatuur.

1. Valige menüüst küpsetusfunktsioon: Funktsioonid või mõni roog menüüst: Toidud.
2. Seadistage vajaduse korral ahju temperatuur ja küpsetusaeg.
3. Kinnitage seadeid ja alustage toiduvalmistamist.
4. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse ossa. Vormiroogade puhul asetage toidutermomeetri ots täpselt keskele, tahke koostisosa sisse stabiliseerituna. Veenduge, et ots ei puudutaks küpsetusnõu põhja.



5. Pange ettevalmistatud toit ahju.

6. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgeinal olevasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraan näitab sümbolit ja praegust toidutermomeetri temperatuuri.

7.  – vajutage seadete kohandamiseks.

8. Valige kaart Toidutermomeeter, et seadistada anduri tuumtemperatuur või seadistada eelistatud valik:

- Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
- Heli ja lõpetamise aeg. – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.

9. Kinnitage seaded.

10. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on

valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

11. STOP – vajutage, et küpsetusfunktsioon välja lülitada.

12. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

5.10 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku käitamist. Seda saab aktiveerida igal ajal.

1. Avage menüü.

2. Valige: Seaded / Eelistused / Lapselukk.

Lapselukk on sisse lülitatud. Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusfunktsioon
	Temperatuur
	Kaal (kg)
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

	°C		
Magusad rullid, 16 tk	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tk	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tk	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tk	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tk	180	2	20 - 30
Muretainaküpsised, 20 tk	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tk	180	2	15 - 25

6.3 Teave katseasutustele

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

Kasutage funktsiooni: ProSteam, tase: Tugev aurutus.

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

		°C		
Herned, külmutatud				
2 x 1,5	2 ja 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Kasutage perforeeritud 2/3 Gastronorm aurukomplekti.
- 2) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuurini, kasutades seadistust: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Nutikas.
- 3) Asetage küpsetusplaat esimesele riulitasandile niimoodi, et see jääb kaldu ahju tagakülje suunas.
- 4) Kasutage perforeeritud konteinerit vastavalt standardile IEC 60350-1.
- 5) Kasutage perforeeritud 2 x 2/3 Gastronorm aurukomplekti.
- 6) Küpsetage, kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab tasemeni 85 °C.

Täiendavad aurureseptid

		°C		
Kombineeritud aurutamisroog (2 portsjonit)				
 1)	1 ja 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamellipuding (6 portsjonit)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Munahüüve				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Sai				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Kana				

		°C		
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Määrake tase: Tugev aurutus.
- 2) 40 min kartulite jaoks; 8 - 10 min lõhe jaoks; 10 - 12 min brokoli jaoks
- 3) Kartulite ja brokoli jaoks kasutage 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeeritud) ja lõhe jaoks 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeerimata).
- 4) Asetage lõhe 2. tasemele, kartulid ja brokoli 4. tasemele.
- 5) Asetage koostisained teineteise järel õigel ajahetkel ahju nii, et kõik toiduained saaks valmis samal ajal. Saate valmistada kaks portsjonit korraga.
- 6) Määrake tase: Kõrge niiskus.
- 7) Ümmargused portselannõud traatrestil.
- 8) Kasutage perforeerimata 1/2 Gastronormi aurukomplekti.
- 9) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.
- 10) Määrake tase: Madal niiskus. Kasutage funktsiooni ProSteam ainult siis, kui funktsioon Leib pole saadaval.
- 11) Määrake tase: Madal niiskus.
- 12) Kasutage Traatrest.
- 13) Asetage esimesele tasandile küpsetusplaat rasva kogumiseks.

6.4 Teave katseasutustele

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 ja 4	1)2)3)
Rasvatu keeks				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 ja 3	2)5)
Õunakook				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

	°C			
Röstleib/-sai				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
- 2) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuuri saavutamiseni seadistusega: Eelkuumutus / Hääle-tu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Nutikas.
- 3) Kasutage universaalpanni neljandal ahjutasandil.
- 4) Kasutage Traatrest.
- 5) Kasutage allpool nimetatud traatrestit ja küpsetus-plaati. Asetage küpsetusplaat kaldega ukse suunas.
- 6) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.
- 7) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Lisaretseptid

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

- 1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
- 2) Kasutage küpsetuspaberit.
- 3) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuuri saavutamiseni seadistusega: Eelkuumutus / Hääle-tu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Nutikas.

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

- Kasutage metallpindadele mõeldud puhastuslahust.
- Kangekaelsete plekkide korral kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit.
- Katlakivijääkide eemaldamiseks kasutage tootja soovitatud katlakivieemaldusvedelikku.
- Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit.
- Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

7.2 Restitutede

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eemistest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.
5. Pange riulitoid tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

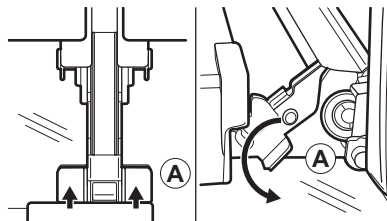
7.3 Hooldusprogrammid

Puhastamine auruga	See programm puhastab seadme, kui see on veidi määrdunud. Aur pehmen-dab rasva või jääke, muutes puhasta-mise lihtsamaks.
--------------------	---

Katlakivi ee-maldamine	Auru genereerimise süsteemi puhas-tamine katlakivist.
Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veepaagist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pä-rast aurufunktsioone.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputa-miseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

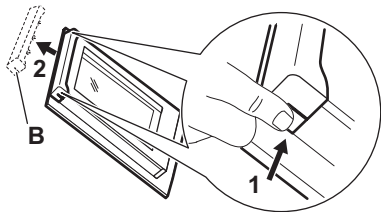
7.4 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Sulgege uks korralikult.
3. Vajutage kahel uksehangel paiknevaid kinnitushoobasid **A**.



4. Sulgege uks osaliselt, kuni see peatub, ja tõstke see seejärel hingedelt maha. Olge ettevaatlik, uks on raske.

5. Asetage uks pehmele kangale ühetasasele pinnale.
6. Hoidke ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltpi küljelt ja vajutage sissepoole, et vabastada klamberkinnitus.



7. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
8. Tõstke iga klaaspaneeli ülemisest servast ja eemaldage see juhikust. Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.
9. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

8. TÕRKEOTSING

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Teenindusandmed on märgitud esiraamil asuvale andmeplaadile. See nähtav ukse avamisel. Ärge eemaldage andmeplaati.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage seadme taaskäivitamiseks maja kaitse välja ja sisse. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Te ei saa seadet aktiveerida ega käitada. – Seade ei ole vooluvõrguga või on ühendatud valesti.

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

- Kell ei ole seatud.
- Nuppude lukustus on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.
- Lapselukk on sisse lülitatud.
- Demorežiim on aktiveeritud – deaktiveerimise kood: 2468.

Lamp ei tööta. – Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega.

7.5 Lambi vahetamine

Ühenda seade vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see on külm.

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskatte.
3. Asendage lamp.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskatte.
4. Asendage lambipirn uuega.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

Lamp on välja lülitatud. – Niiske küpsetus pöördõhuga on aktiveeritud.

① Elektrikatkestus peatab alati puhastustoi-
mingu. Elektrikatkestuse korral korrake pu-
hastustoi-
mingut.

Probleem traadita võrgu signaaliga. – Kontrollige, kas teie mobiilseade on ühenda-
tud traadita võrku. Kontrollige juhtmevaba
võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.

**Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri
seadistusi muudetud.** – Konfigureerige sea-
de ja mobiilseade uuesti.

Traadita võrgu signaal on nõrk. – Liigutage
ruuter seadmele võimalikult lähedale.

**Wi-Fi signaal on tõkestatud seadme lähe-
dal asuva teise mikrolaineahju tõttu.** – Lüli-
tage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolai-
neahju ja seadme kaugjuhtimispuldi sa-
maaegset kasutamist. Mikrolained häirivad
Wi-Fi signaali.

F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukse-lukk on katki. Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.

F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud. Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.

F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt. Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.

F601 - probleem Wi-Fi signaaliga. Kontrollige võrguühendust. Vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmevaba ühendus.

F604 - esimene Wi-Fi ühendus ebaõnnestus. Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmevaba ühendus.

F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga. Lülitage seade sisse ja välja.

F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. ¹⁾ Lülitage seade sisse ja välja.

9. ENERGIATÕHUSUS

9.1 Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Energiatõhususe indeks	61.9	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiaarve standardse koor-musega, tavarežiim	1.09 kWh/tsüklkel	
Energiaarve standardse koor-musega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsüklkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elektter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2,0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel au-tomaatselt kohaldatavale väikese energia-tarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564, EN 63474.

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki Enne esimest kasutamist.

9.3 Optimeerimisnõuanded

- Hoidke uks küpsetamise ajal suletuna ja ärge avage seda sageli.
- Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.
- Kasutage metallist või tumedaid, mittepeegeldavaid kööginõusid.
- Jäta eelsoojendamine vahele, kui see pole vajalik.
- Minimeerige pause mitme roa küpsetamise vahel.
- Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone (ainult valitud mudelid).
- Kasutage toidu sooja hoidmiseks jääksoojust. Vähendage seadme temperatuuri enne keetmise lõppu miinimumini 3–10 min.
- Kui lamp pole küpsetamise ajal vajalik, lülitage see välja.
- Niiske eelsetus pöördõhuga (ainult valitud mudelid) – seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete

¹⁾ Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärast toimimist.

järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1. Küpsetamise ajal tuleb ahjuuks sulgeda, et funktsioon ei katkeks ja ahi töötaks optimaalsetes tingimustes. Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja. Mõne mudeli puhul kulub selleks 30 s.

- Võimaluse korral lülitage Wi-Fi välja. Vt jaotist Enne esimest kasutamist.
- Automaatne väljalülitamine – kui küpsetusfunktsioon on aktiivne ja seadeid

ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja. Et küpsetusfunktsiooni kauem kasutada, määrake küpsetusaeg.

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

10. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	17
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	19
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	21
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	22

5. USO QUOTIDIANO.....	23
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	27
7. CURA E PULIZIA.....	29
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	30
9. EFFICIENZA ENERGETICA.....	31
10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	32

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 resi-

stenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.

- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte

anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

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

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

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

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

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare questa apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- 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/conserva.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

- Non condividere la password della propria rete Wi-Fi.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.4 Cura e pulizia

⚠ AVVERTENZA!

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

- 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

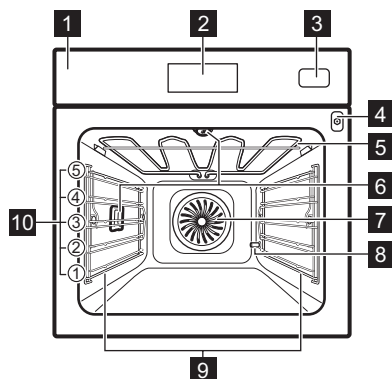
⚠ AVVERTENZA!

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

 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.opensource-repository.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. Aerare 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. Spegner 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.
	Scongellamento Scongellamento 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 arrostito.

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 $\wedge$ / 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.

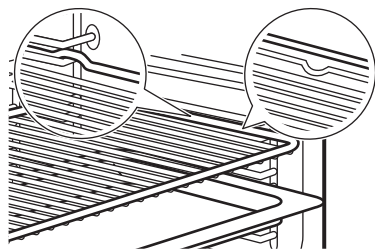
Per salvare un'impostazione, selezionare l'opzione preferita e premere .

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 dolce perforata, posizionare la lamiera dolce/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

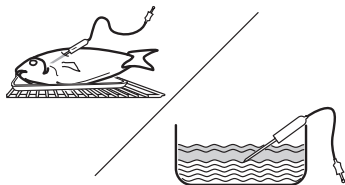
5.9 Simbolo Termosonda

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 tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione di cottura
	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

	°C		
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)

		°C		
Piselli, surgelati				
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				

		°C		
 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				
	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)

	°C			
	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 sotto-stanti. 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 i supporti per ripiano dal fermo posteriore.
5. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

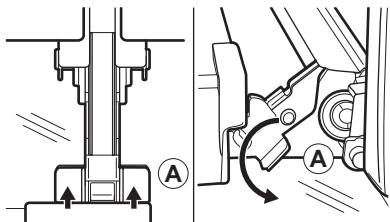
Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

7.3 Programmi di manutenzione

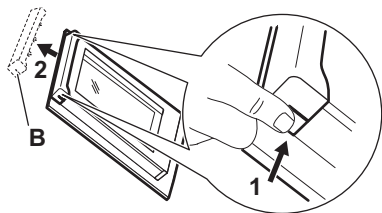
Pulizia a vapore	Questo programma pulisce l'apparecchiatura quando è leggermente sporca. Il vapore ammorbidisce grasso o residui, facilitando la pulizia.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Svuotamento serbatoio	Processo per la rimozione dell'acqua residua 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 con-

nessa 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.

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

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

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

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

Il segnale wireless è disturbato da un forno a microonde nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura. - 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.

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.

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

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.
- Spegnerne 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.

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	33
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	35
3. OPIS PRODUKTU.....	37
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	38

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	39
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	43
7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	45
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	46
9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	47
10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	48

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z dołączoną instrukcją. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w

wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.
- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ścierek

nych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mo-

gą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze zakładać rękawice ochronne i nosić obuwie zakrywające całe stopy.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w bezpiecznym i odpowiednim miejscu spełniającym wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego,

wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnek pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy,

ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otwarte drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem iskiei ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci bezprzewodowej Wi-Fi.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - nie umieszczać naczyń ani przedmiotów bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.
 - zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.
- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach

gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

Gotowanie na parze:

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Może zostać uwolniona para.
 - Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia po gotowaniu na parze.

2.5 Utylizacja

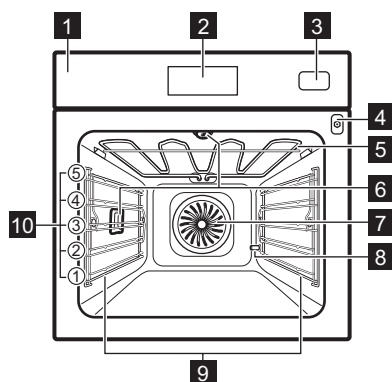
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane

10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Wyświetlacz

Na interaktywnym wyświetlaczu można prze-wijać wyświetlane treści. Ekran jest podzielo-ny na części z dostępem do różnych funkcji gotowania i potraw. Pokazuje również aktual-ny stan działania urządzenia. Można przesu-wać palcem po ekranie, aby poruszać się w lewo lub w prawo.

ⓘ Naciśnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wy-łączyć urządzenie.

☐ Włączanie i wyłączanie opcji.

♥ Zapisuje bieżące ustawienia w: Ulubione.

🔒 Urządzenie jest zablokowane.

📶 Połączenie Wi-Fi jest włączone.

📶 Operacje zdalne jest wł.

📦 Zbiornik na wodę jest pusty.

📦 Zbiornik na wodę jest wypełniony do połowy.

📦 Zbiornik na wodę jest pełny.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Połączenie bezprzewodowe

Urządzenie umożliwia połączenie z siecią Wi-Fi i ze smartfonem lub tabletem. Można odbierać powiadomienia, a także sterować urządzeniem i monitorować je ze swojego smartfona lub tabletu.

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- Sieć bezprzewodowa z dostępem do Internetu.
 - Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
 2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
 3. Włączyć urządzenie.
 4. Nacisnąć  i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu. Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
 5. Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maks. moc	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokół	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

 Po połączeniu urządzenia z aplikacją może ono otrzymywać ważne aktualizacje oprogramowania. W ramach aktualizacji mogą być wprowadzone nowe funkcje, udoskonalone obecne funkcje i ikony, rozwiązane potencjalne problemy i poprawiona ogólna wydajność oprogramowania. Zainstalowaną wersję oprogramowania można sprawdzić na karcie ustawień.

4.2 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie w tym produkcie zawiera komponenty oparte na wolnym i otwartym op-

rogramowaniu. Electrolux docenia wkład społeczności zajmujących się otwartym oprogramowaniem i robotyką w projekt rozwojowy.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz by uzyskać wgląd w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, należy przejść na stronę: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIU6).

4.3 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie.

1. Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. W menu wybrać funkcję gotowania.
3. Wyświetlacz pokazuje komunikat o rozpoczęciu procesu nagrzewania.
4. Należy go potwierdzić i postępować zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami.
5. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
6. Wyczyścić wnętrze piekarnika ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Wymienić akcesoria i prowadnice blach.

4.4 Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć Ustawienia / Konfiguracja / Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć OK.

4.5 Twardość wody

Po podłączeniu urządzenie do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody. Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie używać bieżącej wody.
2. Potrząsnąć paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.

- Po upływie 1 min, należy sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.
- Ustawić twardość wody: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min po zakończeniu testu należy sprawdzić twardość wody.

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	

Stopień twardości wody	Pasek testowy
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Menu

Nacisnąć  i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu.

- Potrawy
- Funkcje
- Ulubione
- Programy konserwacji
- Ustawienia

5.2 Funkcje

Standardowe funkcje gotowania dla typowych produktów, w tym grzałka górna i dolna , grillowanie , gotowanie z użyciem termooobieg  i inne. Potrawy można przygotowywać w tradycyjny sposób. Więcej informacji na ten temat podanych jest na wyświetlaczu lub w aplikacji.

Lista funkcji jest zależna od wersji oprogramowania.

- Przejdź do menu i wybrać: Funkcje.
- Wybrać funkcję gotowania i dostosować ustawienia.
- Rozpocząć gotowanie i postępować zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu. Termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub w trakcie gotowania (jeśli funkcja ta jest dostępna). Patrz Codzienne użytkowanie, „Termosonda”.
-  - nacisnąć, aby dostosować ustawienia w trakcie gotowania.

	Góra Intensywne nagrzewanie do szybkiego przyrumieniania od góry.
	Dół Równomiernie zarumienia spód potraw. Doskonałe do pizzy lub placków oraz wykańczania ciast lub quiche. Rozgrzać wstępnie piekarnik i piec na najniższym ruszcie.
	Termooobieg Ustawić temperaturę niższą niż dla Góra i dół.
	Góra i dół Do codziennego przyrządzania posiłków na jednym poziomie. Dobre do wszystkich potraw, jak zapiekanki i wypieki.
	Termooobieg i góra Większe kawałki mięsa i drób z kośćmi – delikatne i z chrupiącą skórką.
	Termooobieg i dół Równomierne wypiekanie ciasta z chrupiącą skórką. Doskonałe do pizzy, quiche, tarty oraz placków.
	Termooobieg, góra i dół Ta funkcja idealnie nadaje się do podgrzewania gotowych posiłków.
	Steamify Dopasowanie właściwej ilości pary do wybranej temperatury.
	ProSteam Łącząc parę z wysoką temperaturą można uzyskać chrupiącą skórkę i delikatne wypieki. Dobre do warzyw, zapiekanek i mięsa.
	Termooobieg wilgotny Lekkie i puszyste wypieki. Drzwi powinny być zamknięte, aby utrzymać odpowiednią wilgotność w piekarniku.

	Para Pieczenie parą umożliwia przyrządzanie zdrowych i smacznych dań.
	Ogrzewanie Funkcja ta pozwala delikatnie podgrzewać parą wcześniej przygotowane potrawy.
	Grill Równomiernie grilluje lub zarumienia warzywa lub mięso. Dobre również do opiekania pieczywa.
	Wyrastanie ciasta Optymalna temperatura umożliwia szybkie wyrastanie ciasta.
	Regeneracja parą Pozwala przywrócić świeży zapach i miękkość wczoraszemu pieczywu lub wypiekom.
	Rozmrażanie Delikatne rozmrażanie produktów do dalszej obróbki.
	Duszenie Pozwala uzyskać delikatne, soczyste gulasze, wolno gotując wszystkie składniki razem.
	Opiekanie Pozwala uzyskać chrupiącą skórkę i delikatne wnętrze mięsa, drobiu lub warzyw.
	Chleb Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
	Termoobieg (niska temp.) Wolne pieczenie wydłuża czas przyrządzania, ale daje lepszy efekt pieczenia. Przed włożeniem mięsa do piekarnika należy je obsmażyć.
	Pasteryzowanie Pozwala uzyskać soczyste owoce i warzywa zawekowane w niskiej temperaturze. Umieścić odporne na ciepło słoiki na blasze do pieczenia wypełnionej wodą.
	Podgrzewanie talerzy Do podgrzewania talerzy.
	Podtrzymywanie temp. Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.
	Suszenie Równomiernie suszenie owoców, ziół i warzyw w niskiej temperaturze. Podczas suszenia należy od czasu do czasu otwierać drzwi, aby poprawić efekt suszenia.

AirFry Plus
Łączy parę i smażenie bez tłuszczu, zapewniając chrupkie, soczyste i zdrowe dania.

Podczas działania niektórych funkcji gotowania oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

5.3 Funkcje gotowania na parze

Funkcje te pozwalają użyć ciepło i parę, aby potrawy były chrupiące i soczyste. Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.

Są dwa sposoby przyrządzania potraw za pomocą funkcji parowych — poprzez ustawienie temperatury lub poprzez ustawienie poziomu pary.

 **Steamify** /  **Para** - ustaw temperaturę. Poziom pary będzie dostosowany automatycznie.

 **ProSteam** - ustaw poziom pary. Zostanie wyświetlona odpowiednia temperatura.

 **AirFry Plus** - ustawianie poziomu pary. Zostanie wyświetlona odpowiednia temperatura.

1. Przejść do menu i wybrać Funkcje.
2. Ustawić funkcję gotowania na parze. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia.
3. Ustawić temperaturę i poziom pary, jeśli jest dostępny.
4. Nacisnąć START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
5. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
6. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą z kranu do maksymalnego poziomu (ok. 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nie nalewać innych cieczy.
Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.
7. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
Para pojawi się po upływie ok. 2 min. min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
8. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.

9. Opróżnić zbiornik na wodę.

Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.

10. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.

11. Wyłączyć urządzenie.

12. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

5.4 Potrawy

Funkcja gotowania wspomaganego proponuje ustawienia do gotowania różnych potraw, w tym instrukcje krok po kroku, temperaturę i czas gotowania. Ustawienia można zmieniać podczas gotowania i wybierać preferowany sposób gotowania, w tym użycie termosondy. Dostępność każdej opcji zależy od wybranej potrawy.

1. Wejść do menu i wybrać .

2. Następnie należy wybrać rodzaj potrawy i postępować zgodnie z zaleceniami wyświetlanymi na ekranie.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

5.5 Opcje wstępnego nagrzewania

Urządzenie wyposażono w kilka funkcji wstępnego nagrzewania i podgrzewania zapewniających optymalne efekty gotowania.

- Brak - konwencjonalna metoda wstępnego nagrzewania urządzenia. Jest ona ustawiona jako domyślna i dostępna dla wszystkich funkcji pieczenia. Można ją zmienić na inną funkcję wstępnego nagrzewania.
- Smart - pomaga zoptymalizować zużycie energii podczas nagrzewania piekarnika w porównaniu do funkcji Szybki.
- Szybki - skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji.

5.6 Timer

1. Wybrać funkcję gotowania i ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć Timer.
3. Ustawić czas trwania. Można wybrać preferowane zakończenie działania naciskając jeden z tych symboli.

4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić i powrócić do ekranu głównego.

Zakończ działanie



Alarm dźwiękowy - ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, słychać sygnał dźwiękowy.



Alarm dźwięk. i wyl. - ustawianie odliczania czasu. Gdy zakończy się odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja gotowania wyłączy się.



Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Timer może być używany niezależnie, nawet gdy piekarnik nie pracuje.

Niektóre funkcje zegara mogą być niedostępne w niektórych trybach gotowania.

Nacisnąć +5 min, aby wydłużyć czas gotowania.

Uruchomienie z opóźnieniem

Można opóźnić rozpoczęcie i/lub zakończenie gotowania.

1. Wybrać funkcję gotowania i dostosować ustawienia.
2. Nacisnąć ***.
3. Nacisnąć Uruchomienie z opóźnieniem.
4. Przewinąć, aby ustawić wybrany czas rozpoczęcia i nacisnąć: OK.
5. Można teraz ustawić żądaną wartość Godzina zakończenia lub nacisnąć OK, aby pominąć ten krok.
6. Nacisnąć OK, aby powrócić do ekranu głównego.

Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć ^ / Timer.
2. Ustaw nową wartość timera. Nacisnąć: OK.

5.7 Ulubione

Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.

Można zapisać do 20 ulubionych ustawień, np. funkcje gotowania i potrawy.

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowaną opcję i nacisnąć .

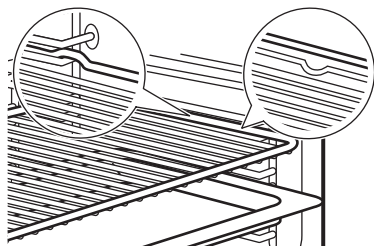
5.8 Akcesoria



Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarzone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Ruszt musi dotykać tylnej części piekarnika. Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli ruszt ma stopień, należy ustawić go w kierunku przodu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.

5.9 Termosonda *R*

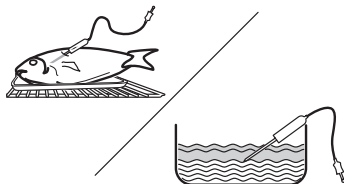
Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura piekarnika. Powinna być co najmniej 25°C wyższa niż temperatura termosondy.
- *R* - temperatura termosondy.

1. Wybrać funkcję gotowania w menu: Funkcje lub potrawę w menu: Potrawy.
2. W razie potrzeby ustawić temperaturę piekarnika i czas pieczenia.
3. Potwierdzić ustawienia i rozpocząć gotowanie.
4. Włożyć końcówkę termosondy w środek najgrubszej części mięsa lub ryby. Gdy

przygotowuje się zapiekanekę należy umieścić końcówkę czujnika temperatury dokładnie w środku, w stałym składniku. Upewnić się, że końcówka nie dotyka dna naczynia do pieczenia.



5. Włożyć przygotowaną potrawę do piekarnika.
6. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

7. ^ - nacisnąć, aby dostosować ustawienia.
8. Wybrać kartę Termosonda, aby ustawić temperaturę czujnika wewnątrz potrawy lub ustawić preferowaną opcję:
 - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Alarm dźwięk. i wył. — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
9. Potwierdzić ustawienia.
10. Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.
11. STOP - nacisnąć, aby wyłączyć funkcję gotowania.
12. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

5.10 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu tego urządzenia. Można ją włączyć w dowolnym momencie.

1. Wejść do menu:
2. Wybrać Ustawienia / Preferencje / Blokada uruchomienia.

Blokada uruchomienia jest wł. Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

6. WSKAZÓWKI I PORADY

6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja gotowania
	Temperatura
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

6.2 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli. Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę

	°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	180	2	15 - 25

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Użyć funkcji: ProSteam, poziom: Gotowanie na parze.

		°C		
Brokuły				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Groszek mrożony				
2 x 1,5	2 i 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Należy zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN $\frac{2}{3}$ (355 x 325 mm).
- 2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury za pomocą ustawienia: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Smart.
- 3) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.
- 4) Stosować perforowany pojemnik zgodnie z normą IEC 60350-1.
- 5) Należy zastosować perforowane naczynie parowe 2 x Gastro-Norm GN $\frac{2}{3}$ (355 x 325 mm).
- 6) Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

		°C		
Połączone danie do gotowania na parze (2 porcje)				
 1)	1 i 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Flan karmelowy (6 porcji)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Krem jajeczny				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Biały chleb				

		°C		
	2	180	40 - 50	9)
 10)				

Kurczak

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

- 1) Ustawić poziom: Gotowanie na parze.
- 2) 40 min do ziemniaków; 8 - 10 min do łososia; 10 - 12 min do brokułów
- 3) Zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN ½ do ziemniaków i brokułów oraz nieperforowane naczynie parowe Gastro-Norm GN ½ do łososia.
- 4) Umieścić łososia na poziomie 2, a ziemniaki i brokuły na poziomie 4.
- 5) Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim i w odpowiednim momencie, tak aby wszystkie były pieczone w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.
- 6) Ustawić poziom: Duża wilgotność.
- 7) Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie
- 8) Należy zastosować nieperforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN ½ (325 x 265 mm).
- 9) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika.
- 10) Ustawić poziom: Mała wilgotność. Z funkcji ProS-team należy korzystać tylko wtedy, gdy funkcja Chleb nie jest dostępna.
- 11) Ustawić poziom: Mała wilgotność.
- 12) Użyć Ruszt.
- 13) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekający tłuszcz.

6.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 i 4	1)2)3)

	°C			
Beztłuszczowy biszkopt				

	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 i 3	2)5)

Amerykańska szarlotka

	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

Tosty

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

- 1) Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.
- 2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury za pomocą ustawienia: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać Wstępne nagrzewanie / Szybki oraz Smart.
- 3) Umieścić uniwersalną blachę na czwartym poziomie.
- 4) Użyć Ruszt.
- 5) Użyć ruszt i blachę do pieczenia ciasta poniżej. Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.
- 6) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.
- 7) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Dodatkowe przepisy

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

- 1) Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.
- 2) Należy użyć papier do pieczenia.
- 3) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury za pomocą ustawienia Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać Wstępne nagrzewanie / Szybki oraz Smart.

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.
- Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

7.2 Wyjmowanie przewodnic blach

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Ostrożnie pociągnąć przewodnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć przewodnice blach z tylnego zaczepu.
5. Z powrotem wstawić przewodnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są przewodnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

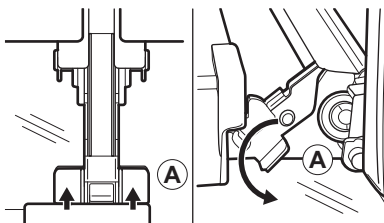
7.3 Programy konserwacji

Czyszczenie parowe	Ten program czyści urządzenie, gdy jest lekko zabrudzone. Para zmiękcza tłuszcz lub pozostałości, ułatwiając czyszczenie.
Odkamianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Opróżnianie zbiornika	Proces usuwania pozostałości wody z pojemnika na wodę po użyciu funkcji gotowania na parze.
Osuszanie	Proces osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Płukanie	Proces czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

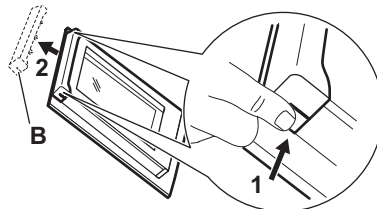
7.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.

2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Zamknąć drzwi częściowo, aż do oporu, a następnie zdjąć je z zawiasów. Zachować ostrożność, ponieważ drzwi są ciężkie.
5. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
6. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
8. Podnieść każdą szybę za górną krawędź i wyjąć z przewodnicy. Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szyba może pęknąć.
9. Umyć szybę wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

7.5 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać, aż ostygnie.

Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

1. Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić oświetlenie.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Szczegóły serwisowe znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na przedniej ramie. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, nie podany poniżej, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Nie można włączyć ani obsługiwać urządzenia. - Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego lub jest podłączone nieprawidłowo.

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Nie ustawiono aktualnego czasu.
- Blokada panelu jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.
- Blokada uruchomienia jest wł.
- Tryb demonstracyjny jest włączony – kod trybujący: 2468.

Lampa nie działa. - Lampa jest przepalona. Wymienić oświetlenie.

Lampa jest wyłączona. - Aktywowany jest Termostobieg wilgotny.

❗ Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej. - Sprawdzić, czy smartfon jest połączony

z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.

Zainstalowano nowy router lub zmieniono konfigurację routera. - Skonfigurować ponownie urządzenie oraz smartfon.

Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby. - Ustawić router jak najbliżej urządzenia.

Kuchenka mikrofalowa znajdująca się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej. - Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z kuchenki mikrofalowej i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofae zakłócają sygnał Wi-Fi.

F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona. Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.

F111 - Termosonda nie jest prawidłowo włożona do gniazdka. Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.

F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo. Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że pola dotykowe są czyste.

F601 - wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi. Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz: Przed pierwszym użyciem Połączenie bezprzewodowe

F604 - nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z Wi-Fi. Wyłączyć i włączyć urządzenie i spróbować ponownie. Patrz: Przed pierwszym użyciem Połączenie bezprzewodowe

F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązywać połączenia z panelem sterowania. Włączyć i wyłączyć urządzenie.

F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. ¹⁾ Włączyć i wyłączyć urządzenie.

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

9.1 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

9.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2,0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564, EN 63474.

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale Przed pierwszym użyciem.

9.3 Optymalne pieczenie

- Podczas pieczenia zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Stosować metalowe lub ciemne naczynia pochłaniające ciepło.
- Pomiąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- W miarę możliwości należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło reszktowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne.
- Termoobieg wilgotny (tylko wybrane modele) - funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia tak, aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał optymalnie.

¹⁾ Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.

- W miarę możliwości wyłączyć Wi-Fi. Patrz Przed pierwszym użyciem.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja gotowania jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie

określonego czasu. Aby dłużej korzystać z funkcji gotowania, należy ustawić czas przygotowania potrawy.

- 12.5 godz: 30-115 °C
- 8.5 godz: 120-195 °C
- 5.5 godz: 200-245 °C
- 3 godz: 250 – maksimum °C

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

TÜRKÇE

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	48
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	50
3. ÜRÜN AÇIKLAMASI.....	52
4. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	52
5. GÜNLÜK KULLANIM.....	53
6. İPUÇLARI VE ÖNERİLER.....	57

7. BAKIM VE TEMİZLİK.....	59
8. SORUN GİDERME.....	60
9. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	61
10. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER.....	62

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montajı ve kullanımı-
mından önce, verilen talimat-
ları dikkatlice okuyun. Üretici,
yanlış kurulum veya kullanı-
m-
dan kaynaklanan yaralanma
ya da hasarlardan sorumlu
değildir. Talimatları, ileride
kullanabilmeniz için her za-
man güvenli ve kolay ulaşıl-
abilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kulla-

nılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Çocukların cihazlarla ve uygulamanın yüklü olduğu mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Kullanım ve soğutma sırasında çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.
- Varsa çocuk güvenlik cihazını etkinleştirin.
- Çocuklar cihazı gözetim olmadan temizlememeli veya bakımını yapmamalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşma-

dığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.

- Cihazı, uygun ankastre montajı yapmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminin önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablusunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kapılarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.
- Aşırı ısınmayı önlemek için bu cihazı dekoratif bir ka-

- pak arkasına monte etmeyin.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.

- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Installation

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Web sitemizde bulunan kurulum talimatlarını uygulayın.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Koruyucu eldiven ve koruyucu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihazın düz olduğundan ve kapının herhangi bir kısıtlama olmadan açıldığını emin olun.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

2.2 Elektrik bağlantısı

UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Bilgi etiketindeki parametrelerin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.

- Cihaz topraklanmalıdır. Daima doğru takılmış darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Çoklu fiş adaptörleri ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişini ve kablosunu hasara uğratmaktan kaçının. Değişim yapılması gerekiyorsa mutlaka Yetkili Servisimize yaptırılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapak sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Canlı ve yalıtımlı parçaların şok koruması güvenli bir şekilde bağlanmalı ve aletsiz sökülmecek şekilde olmalıdır.
- Fişi şebeke prizine sadece kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişebildiğinizden emin olun.
- Eğer elektrik prizi gevşekse, elektrik fişini bağlamayın.
- Cihazın fişini elektrik kablosundan çekerek çekmeyin. Daima şebeke fişinden çekin.
- Sadece doğru yalıtım cihazlarını kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatında, cihazı tüm kutuplardan şebekeden ayıran, kontak açıklığı en az 3 mm olan bir yalıtım cihazı bulunmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

2.3 Kullanım

⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihazda değişiklik yapmaya çalışmayın.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Çalışma sırasında cihazın kapağını açarken dikkatli olun, zira sıcak hava ve alkol bileşenlerinden çıkan yanıcı karışımlar dışarı çıkabilir.
- Cihazı ıslak elle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Kapı açıkken kıvılcımları ve açık alevleri cihazdan uzak tutun.
- Sadece onaylı cam konserve kavanozlarını kullanın.
- Cihazın yakınına yanıcı ürünler koymayın.
- Wi-Fi şifrenizi paylaşmayın.

⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - Fırın gereçlerini veya nesneleri doğrudan tabandaki boşluğun üzerine koymayın.
 - Alüminyum folyoyu doğrudan tabandaki boşluğun üzerine koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - Pişirme sonrasında nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde bırakmayın.
 - Aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Mineye veya paslanmaz çelik renk değişikliği cihazın performansını etkilemez.
- Islak kek için derin bir kap kullanın, zira meyve suyu kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilmişse, ısıtma ve nem hasarını önlemek için cihaz tamamen soğuyana kadar paneli kapatmayın.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki anormal fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Başka uygulamalarda kullanım amaçlı olmayıp, ev odası aydınlatma için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Yalnızca aynı özelliklere sahip lambaları kullanın.
- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçalar kullanın.

2.4 Bakım ve temizlik

⚠ UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Camın kırılmasını önlemek için cihazın soğuk olduğundan emin olun. Kapı cam panelleri hasar görürse değiştirilmesi için yetkili servis merkezi ile irtibata geçin.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun, ağırdır.
- Her kullanımdan sonra cihazı, boşluğunu ve aksesuarlarını temizleyip kurutarak buhar yoğunlaşmasını, korozyonu ve yüzeyin bozulmasını önleyin.
- Ürünü düzenli olarak yiyeceklerle temas için uygun olmayacak hale getirebilecek çatlaklar, korozyonlar, soyulmalar, çekme, yapışma, korozyon veya dokuda veya görünümdeki diğer gözle görülebilir değişiklikler gibi bozulma işaretleri açısından kontrol edin. Bozulmaları önlemek için temizleme ve bakım talimatlarını takip edin.
- Cihazı ve aksesuarları temizlemek için nötr deterjan ve ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aşındırıcı ürünler, bezler, çözücüler keskin kenarlı metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanırken ambalaj üzerindeki güvenlik talimatlarına uyun.

Buharlı Pişirme

- Cihazdan çıkan Buhar yanıklara neden olabilir:
 - Bu fonksiyon etkinleştirildiğinde cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Cihazın içindeki buhar dışarı salınabilir.

- Cihazın kapısını buharlı fonksiyonlar pişirdikten sonra dikkatlice açın.

2.5 Elden Çıkarma

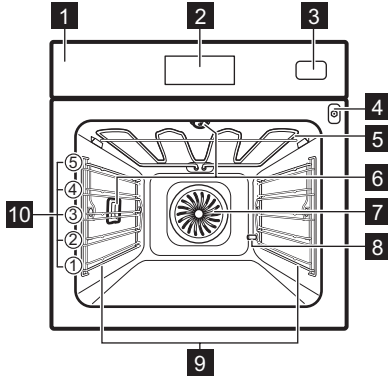
⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın şebeke ile bağlantısını kesin, ardından elektrik kablosunu çıkarın.

3. ÜRÜN AÇIKLAMASI

3.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Gösterge Ekranı
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Kireç çözme sistemi hortum çıkışı
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir

10 Raf konumları

3.2 Gösterge ekranı

Gösterge ekranı tamamen etkileşimlidir ve kaydırılabilir. Çeşitli pişirme fonksiyonların ve yemeklere erişim sağlayan açıkça tanımlanmış bölümlere ayrılmıştır. Ayrıca mevcut çalışma durumunu gösterir. Sola veya sağa gitmek için ekranı kaydırabilirsiniz.

① Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.

☰ Seçenekleri açmak ve kapatmak için.

♥ Şuradaki geçerli ayarları kaydetmek için: Favoriler.

🔒 Cihaz kilitti.

📶 Wi-Fi bağlantısı açık.

📶 Uzaktan Kontrol açık.

📶 Su haznesi boş.

📶 Su haznesi yarıya kadar dolu.

📶 Su haznesi dolu.

4. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

4.1 Kablosuz bağlantı

Cihaz, Wi-Fi ağ bağlantısını ve mobil cihaz bağlantısını etkinleştirir. Mobil cihazınız üzerinden bildirimler alabilir ve cihazınızı kontrol edebilir ve izleyebilirsiniz.

Cihazı bağlamak için şunlar gerekir:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
- Mobil cihazınız aynı kablosuz ağa bağlı olmalıdır.

1. Uygulamayı indirmek için kullanım kılavuzunun arka kapağında bulunan QR kodunu tarayın. Uygulamayı doğrudan uygulama mağazasından da indirebilirsiniz.
2. Uygulama kurulum talimatlarını izleyin.
3. Cihazı çalıştırın.
4. Menüye girmek için < tuşuna basın veya sola kaydırın. Ayarlar / Bağlantılar seçin.
5. Açmak veya kapatmak için basın: Wi-Fi.

Cihazın kablosuz ağ modülü 90 sn içinde etkinleştirilir.

Frekans	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimum Güç	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Cihaz uygulamaya bağlandığında, önemli yazılım güncellemeleri alabilir. Bu güncellemeler yeni özellikler sunabilir, mevcut fonksiyonları ve simgeleri iyileştirebilir, olası sorunları giderebilir ve genel yazılım performansını artırabilir. Kurulan yazılım sürümünü kontrol etmek için ayarlar kartına gidin.

4.2 Yazılım lisansları

Bu üründeki yazılım ücretsiz ve açık kaynaklı yazılımlar üzerine kurulmuş bileşenler içermektedir. Electrolux açık yazılımların ve robotik topluluklarının bu geliştirme projesine katkılarını kabul etmektedir.

Lisans koşulları, yayınlanmalarını gerektiren bu ücretsiz ve açık kaynak yazılımların bileşenlerinin kaynak kodlarına erişmek ve telif hakları bilgilerinin ve yürürlükteki lisans koşullarının tamamını görmek için lütfen şu adresi ziyaret edin: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (klasör NIU6).

4.3 İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımdan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Odayı havalandırın.

1. Tüm aksesuarları ve raf desteklerini çıkarın.
2. Menüye girin ve pişirme fonksiyonunu seçin.
3. Ön ısıtma işlemini başlatmak için gösterge ekranında bir açılır pencere mesajı gösterilir.

4. Başlatmak için onaylayın ve gösterge ekranındaki talimatları takip edin.
5. Cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
6. Fırının içini yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez ile temizleyin. Aksesuarları ve raf desteklerini değiştirin.

4.4 Günün Saati

1. Cihazı çalıştırın.
2. Ayarlar / Kurulum / Günün Saati tuşuna basın.
3. Süreyi ayarlayın.
4. OK tuşuna basın.

4.5 Su Sertliği

Cihazı şebekeye bağladığınızda su sertliği seviyesini ayarlamanız gerekir. Test kağıdını kullanın veya su sertliği seviyesini kontrol etmek için su tedarikçinizle iletişime geçin.

1. Test kağıdını yaklaşık 1 sn suya koyun. Akan su kullanmayın.
2. Kalan suyu gidermek için test kağıdını sallayın.
3. Bir dk sonra su sertliğini aşağıdaki tablodan kontrol edin.
4. Su sertliği seviyesini ayarlayın: Ayarlar / Kurulum / Su Sertliği.

Test kağıdının rengi değişmeye devam eder. Testten sonra 1 dk içinde su sertliğini kontrol edin.

Su sertlik seviyesi	Test kağıdı
1 - yumuşak	
2 - orta derecede sert	
3 - sert	
4 - çok sert	

5. GÜNLÜK KULLANIM

5.1 Menü

Menüye girmek için < tuşuna basın veya sola kaydırın.

- Yemekler

- Fonksiyonlar
- Favoriler
- Bakım Programları
- Ayarlar

5.2 Fonksiyonlar

Üst ve alt pişirme , ızgara , fanlı pişirme  ve daha fazlası dahil tipik pişirme ihtiyaçları için standart ısıtma fonksiyonları. Yemeklerinizi geleneksel şekilde hazırlayabilirsiniz. Daha fazla bilgi için ekran açıklamasına bakın veya uygulamaya bakın.

İşlevlerin listesi yazılım sürümüne bağlı olarak değişebilir.

1. Menüye girin ve seçin: Fonksiyonlar.
2. Pişirme fonksiyonunu seçin ve ayarları yapın.
3. Pişirmeye başlayın ve ekrandaki talimatları takip edin. Yemek Sensörünü pişirme öncesi veya pişirirken (varsa) istediğiniz zaman takabilirsiniz. Günlük kullanım, "Food Sensor" bölümüne bakın.
4. ^ - Pişirme sırasında ayar yapmak için bu tuşa basın.



Üst
Üstünü hızlıca kızartmanız için yoğun ısı.

Alt

Yiyeceklerin alt kısmını eşit şekilde kızartın. Pizza veya turtanın yanı sıra kek veya kiş pişirmek için de uygundur. Fırını önceden ısıtın ve en alçak raf seviyesini kullanın.



Sıcak Hava

Üst ve Alt için kullanıldan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.



Üst ve Alt

Tek seviyede günlük pişirme için kullanılır. Güveçler ve hamur işleri gibi günlük olarak pişirilen yiyecekler için uygundur.



Sıcak hava & Üst

Büyük et parçalarını ve kemikli kümes hayvanı etlerini içi yumuşak, dışı çıtır olacak şekilde kızartın.



Sıcak hava & Alt

Hamuru dışı çıtır olacak şekilde eşitçe pişirin. Pizza, kiş, tart veya turta için uygundur.



Sıcak hava, Üst ve Alt

Bu fonksiyon hazır yemekler için idealdir.



Steamify

Seçilen sıcaklığa uygun olarak ideal buhar miktarını ayarlar.



ProSteam

Buhar ve ısıtma fonksiyonlarını bir arada kullanarak içi yumuşak, dışı çıtır sonuçlar elde edin. Sebzeler, güveçler ve et için uygundur.



Sıcak Hava Nemli

Pişirme sırasında hafif ve yumuşak sonuçlar elde edin. Fırındaki nemi tutmak için kapıyı kapalı tutun.



Buharlı fonksiyonlar

Sağlıklı ve lezzetli kaybetmeyen yemekler için sürekli buhar fonksiyonu



Tekrar Isıtma

Bu fonksiyon, kalan yemeklerinizi hassas olarak buharda tekrar ısıtır.



Izgara

Sebzeleri veya eti ızgarada eşit bir şekilde pişirin veya kızartın. Ekmek kızartmak için de uygundur.



Hamur Kabart

Hızlı kabarma için optimize edilmiş ısı.



Tazele

Önceki günden kalma ekmek ve hamur işlerinin taze bir kokuya ve yumuşak bir dokuya tekrar sahip olmasını sağlayın.



Buz Çözme

Pişirme öncesi donmuş yiyeceklerin nazikçe buzunu çözser.



Haşla

Malzemeleri birlikte kaynatarak yumuşak ve sulu yahniler pişirin.



Rosto

Dışı çıtır çıtır, içi yumuşak et, kümes hayvanları veya sebzeler pişirin.



Ekmek

Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından profesyonel şekilde fırında pişirilmiş gibi ekmek ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.



Yavaş pişir

Yavaş pişirme, süreyi artırır ancak iyi pişirme sonucu elde edersiniz. Eti fırına koymadan önce kavurun.



Konserve yap

Sulu meyveleri ve sebzeleri düşük bir sıcaklıkta konserveleyin. Isıya dayanıklı kutu kavanozlarını suyla dolu bir pişirme tepsisine koyun.



Tabak ısıtma.

Servis öncesinde tabakları ısıtmak için



Sıcak Tutma

Yiyecekleri servise hazır olarak sıcak tutar. Bazı yemekleri sıcak tutarken pişmeye devam edebileceğini unutmayın. Gerekirse tabakların üzerini kapatın.

Kurut



Meyveleri, otları ve sebzeleri düşük sıcaklıkta eşit bir şekilde kurutun. Kurutma sonucunu iyileştirmek için kurutma sırasında kapağı ara sıra açın.

AirFry Plus



Çıtır, sulu ve daha sağlıklı yemekler için buhar ve sıcak havayla kızartma.

Bazı pişirme fonksiyonları kullanılırken lamba, 80°C'nin altında otomatik olarak sönebilir.

5.3 Buharlı pişirme fonksiyonları

Bu fonksiyonlar, yemekleri çıtır çıtır ve içlerini sulu tutmak için ısı ve buhar kullanmanızı sağlar. Buharla pişirme, güveçleme, hafif kızartma, pişirme ve kızartma için bu fonksiyonları kullanabilirsiniz.

Buhar fonksiyonlarını kullanarak yemek hazırlamanın iki yolu vardır: sıcaklığı ayarlayarak veya buhar seviyesini ayarlayarak.

Steamify / **Buharlı fonksiyonlar** - sıcaklığı ayarlayın. Buhar seviyesi otomatik olarak ayarlanacaktır.

ProSteam - buhar seviyesini ayarlayın. Uygun sıcaklık gösterilecektir.

AirFry Plus - buhar seviyesini ayarlayın. Uygun sıcaklık gösterilecektir.

1. Menüye girin ve şunu seçin: Fonksiyonlar.
2. Buharlı pişirme fonksiyonunu ayarlayın. Gösterge ekranında kullanılabilir ayarlar gösterilir.
3. Sıcaklığı ve varsa buhar seviyesini ayarlayın.
4. START tuşuna basın ve ekrandaki talimatları takip edin.
5. Su haznesini kapağına basarak açın.
6. Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek soğuk musluk suyuyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml) kadar doldurun. Başka sıvılar kullanmayın. Su haznesini maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır.
7. Su haznesini ilk konumuna getirin.

Buhar, yaklaşık 2 dk sonra görünür. Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde bir uyarı sesi duyulur.

8. Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini yeniden doldurun.

9. Su haznesini boşaltın.

Bkz. Bakım ve temizlik, Su tankı boşaltılıyor.

10. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırının içinde yoğunlaşma nedeniyle su kalabilir.

11. Cihazı kapatın.

12. Cihaz soğuduğunda, cihazın tabanını yumuşak bir bezle kurulayın.

5.4 Yemekler ✂

Yardımlı pişirme özelliği, adım adım talimatlar, sıcaklık ve pişirme süresi de dahil olmak üzere farklı yemekler için ayarlar önerir. Pişirme sırasında ayarları değiştirebilir ve yemek sensörünün kullanımı da dahil olmak üzere tercih ettiğiniz pişirme yöntemini seçebilirsiniz. Her seçeneğin kullanılabilirliği, seçilen yemeğe bağlıdır.

1. Menüye girin ve ✂ simgesini seçin.

2. Bir yemek türü ve yemek seçin ve ekrandaki adımları izleyin.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

5.5 Ön ısıtma seçenekleri ⬆

Cihaz, optimum pişirme sonuçlarını elde etmek için çeşitli ön ısıtma ve ısıtma seçenekleri içerir.

- Kapalı - Cihazı ısıtmanın konvansiyonel yöntemi. Varsayılan olarak ayarlanmıştır ve tüm pişirme fonksiyonları için kullanılabilir. Tercih başka bir ön ısıtma tipine değiştirilebilir.
- Akıllı - Fırının ısınması sırasında enerji kullanımını optimize etmeye yardımcı olur. Hızlı.
- Hızlı - Isıtma süresini kısaltır.. Yalnızca bazı fonksiyonlar için kullanılabilir.

5.6 Zamanlayıcı ⌚

1. Pişirme fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
2. Zamanlayıcı tuşuna basın.
3. Bir süre ayarlayın. Sembollerden birine basarak tercih ettiğiniz son işlemi seçebilirsiniz.
4. Onaylamak ve ana ekrana dönmek için OK tuşuna basın.

İşlemi Sonlandır



Sesli Uyarı - geri sayım süresini ayarlayın. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur.



Pişirme sonunda Sesli Uyarı - geri sayım süresini ayarlayın. Timer sona erdiğinde, sinyal duyulur ve pişirme durur.



Bilgi mesajını göster - süre dolduğunda ekranda mesaj görünür.

seçeneğini işaretleyin. Zamanlayıcı, fırın çalışmadığında bile bağımsız olarak kullanılabilir.

Bazı saat fonksiyonları belirli pişirme fonksiyonlarında kullanılamayabilir.

Pişirme süresini uzatmak için +5 dk seçeneğine basın.

Gecikmeli başlatma ⌚

Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini erteleyebilirsiniz.

1. Pişirme fonksiyonunu seçin ve ayarları yapın.
2. *** tuşuna basın.
3. Gecikmeli başlatma tuşuna basın.
4. İsteddiğiniz başlangıç zamanını ayarlamak için kaydırın ve OK tuşuna basın.
5. Artık istediğiniz Bitiş zamanı ayarını yapabilir veya bu adımı atlamak OK için tuşuna basabilirsiniz.
6. Ana ekrana dönmek için OK tuşuna basın.

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi

Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

1. ^ / Zamanlayıcı tuşuna basın.
2. Yeni zamanlayıcı değerini ayarlayın. OK tuşuna basın.

5.7 Favoriler ♥

Bu işlev yalnızca belirli modellerde kullanılabilir.

Isıtma fonksiyonu ve yemek gibi en sevdiğiniz 20 ayardan birini kaydedebilirsiniz.

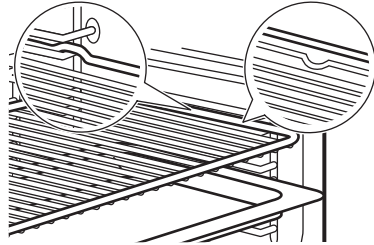
Bir ayarı kaydetmek için tercih ettiğiniz seçeneği seçin ve ♥ tuşuna basın.

5.8 Aksesuarlar



Modele bağlı olarak mevcut aksesuarlar. Cihazınızla birlikte verilen aksesuarların nasıl kullanılacağını öğrenmek için QR kodunu tarayın. İsteğe bağlı aksesuarları ayrıca sipariş edebilirsiniz. Daha fazla bilgi için lütfen yerel tedarikçinizle iletişime geçin.

Aksesuarı (tel raf / tepsi) raf desteğinin kılavuz çubukları arasına yerleştirin. Rafın fırının iç kısmının arkasına temas ettiğinden. Üst kısımındaki küçük girinti güvenliği artırır ve eğilmeye karşı koruma sağlar. Rafın etrafındaki kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.



Tepsinizde eğim varsa eğimli bölümü, fırının iç kısmının arkasına doğru yerleştirin.

Tel rafınızda bir basamak varsa fırının iç kısmına doğru yerleştirin.

Aksesuar üzerinde bir yazı varsa size baktığından emin olun.

Delikli bir tepsi kullanıyorsanız damlayan sıvıları toplamak için tepsiyi / kabı altına yerleştirin.

5.9 Yemek Sensörü 🍴

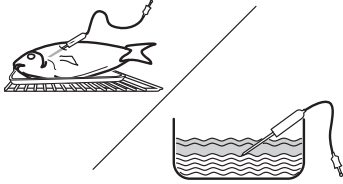
Yemeğin iç sıcaklığını ölçer.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

- °C - Fırın sıcaklığı. Yemek sensörünün sıcaklığından en az 25°C derece daha yüksek olmalıdır.
- 🍴 - yemek sensörü sıcaklığı.

1. Menüden bir pişirme fonksiyonu: Fonksiyonlar veya menüden bir yemek: Yemekler seçin.
2. Gerekirse fırın sıcaklığını ve pişirme süresini ayarlayın.
3. Ayarları onaylayın ve pişirme işlemi başlatın.

4. Yemek sensörünün ucunu etin veya balığın en kalın yerinin ortasına batırın. Güveç yemekleri için, yemek sensörünün ucunu tam ortaya, katı bir malzemenin içine sabitleyerek yerleştirin. Uç kısmının fırın kabının dibine değmemesine dikkat edin.



5. Hazırlanan yemeği fırına koyun.
 6. Yemek Ölçer Sensörünü cihazın içinde bulunan sokete takın. Bkz. Ürün açıklaması.
- Ekranda simge ve Yemek Sensörünün mevcut sıcaklığı görüntülenir.
7. ^ - ayar yapmak için basın.
 8. Sensörün iç sıcaklığını veya tercih edilen seçeneği ayarlamak için Yemek Sensörü kartını seçin:

- Sesli Uyarı - yiyecek iç sıcaklığı ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur.
- Pişirme sonunda Sesli Uyarı - yiyecek iç sıcaklığı ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur ve pişirmeyi durdurur.

9. Ayarları onaylayın.

10. Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Yiyeceğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.
11. STOP - pişirme fonksiyonunu kapatmak için buna basın.
12. Yemek Ölçer Sensörünün fişini soketten çıkartın ve yemeği fırından alın.

5.10 Çocuk Kilidi

Bu fonksiyon, cihazın kazara çalışmasını önler. İstedığınız zaman etkinleştirebilirsiniz.

1. Menüye girin.
 2. Ayarlar / Tercihler / Çocuk Kilidi seçin
- Çocuk Kilidi etkin. Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin.

6. İPUÇLARI VE ÖNERİLER

6.1 Pişirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri, tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır. Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu
°C	Sıcaklık
	Ağırlık (kg)
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)

Ek bilgi

6.2 Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

Pişirme veya damlalık tepsisini kullanın.

	°C		
Tatlı top ekmekler, 16 adet	180	2	25 - 35
İsviçre Rulosu	180	2	15 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Kurabiyeler, 16 adet	180	2	20 - 30
Makaron, 24 adet	160	2	25 - 35
Muffin, 12 adet	180	2	20 - 30
Tuzlu hamur işi, 20 adet	180	2	20 - 30

	°C		
Kurabiye hamurlu bis-küvler, 20 adet	140	2	15 - 25
Minik tartlar, 8 adet	180	2	15 - 25

6.3 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

EN 60350-1. IEC 60350-1. uyarınca testler: ProSteam fonksiyonunu ve Tam buhar seviyesini kullanın.

		°C		
Brokoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Bezelye, dondurulmuş				
2 x 1,5	2 ve 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) 2/3 Gastronorm buhar seti, delikli kullanın.
- 2) Şu ayarı kullanarak cihazı ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar önceden ısıtın: Tava Isıtma / Kapalı. Kullanmayın: Tava Isıtma / Hızlı ve Akıllı.
- 3) Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde, ilk raf konumuna yerleştirin.
- 4) IEC 60350-1 standardına uygun delikli kap kullanın.
- 5) 2 x 2/3 Gastronorm buhar seti, delikli kullanın.
- 6) En soğuk noktadaki sıcaklık 85°C'ye ulaşınca kadar pişirin.

Ek buharlı pişirme tarifleri

		°C		
Buğulama yemeği (2 porsiyon)				
 1)	1 ve 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamelli puding (6 porsiyon)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Yumurta muhallebisi				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Beyaz ekmek				
	2	180	40 - 50	9)
Tavuk				
 10)				

		°C		
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Ayar seviyesi: Tam buhar.
- 2) patates için 40 dk; somon için 8 - 10 dk; brokoli için 10 - 12 dk
- 3) Patates ve brokoli için 1/2 Gastronorm buhar tava-sı (delikli) ve somon için 1/2 Gastronorm buhar tava-sı (deliksiz) kullanın.
- 4) Somonu seviye 2'ye, patates ve brokoli seviye 4'e yerleştirin.
- 5) Malzemeleri fırına uygun zamanda birbiri ardına yerleştirin, böylece tüm malzemeler aynı anda pişer-ektir. Aynı anda iki porsiyon hazırlayabilirsiniz.
- 6) Ayar seviyesi: Yüksek buhar.
- 7) Tel rafta yuvarlak porselen tabaklar.
- 8) 1/2 Gastronorm buhar seti, deliksiz kullanın.
- 9) Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde kullanın.
- 10) Ayar seviyesi: Düşük buhar. ProSteam fonksiyonunu yalnızca Ekmek fonksiyonu kullanılamıyorsa kullanın.
- 11) Ayar seviyesi: Düşük buhar.
- 12) Tel raf kullanın.
- 13) Damlayan yağ toplamak için pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.

6.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

EN 60350-1. IEC 60350-1. uyarınca testler:

	°C			
Küçük kekler, bir tepside 20 adet				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 ve 4	1)2)3)
Yağsız sünger kek				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 ve 3	2)5)
Elmalı turta				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

	°C			
Tost				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Pişirme tepsisini kapağa doğru eğimli olacak şekilde kullanın.
- 2) Tava Isıtma / Kapalı ayarını kullanarak cihazı ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar önceden ısıtın. Tava Isıtma / Hızlı ve Akıllı ayarlarını kullanmayın.
- 3) Dördüncü raf pozisyonunda evrensel tavayı kullanın.
- 4) Tel raf kullanın.
- 5) Aşağıdaki tel raf ve pişirme tepsisini kullanın. Pişirme tepsisini kapağa doğru eğimli olacak şekilde yerleştirin.
- 6) 2 kalıp çapraz olarak yerleştirilmiş (Ø 20 cm). Sağdaki, soldakinden daha öne yerleştirilmelidir.
- 7) Şuna göre: IEC 60350-1:2016 ve IEC 60350-1:2023.

Ek tarifler

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

- 1) Pişirme tepsisini kapağa doğru eğimli olacak şekilde kullanın.
- 2) Pişirme kağıdı kullanın.
- 3) Tava Isıtma / Kapalı ayarını kullanarak cihazı ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar önceden ısıtın. Tava Isıtma / Hızlı ve Akıllı ayarlarını kullanmayın.

7. BAKIM VE TEMİZLİK

7.1 Temizleme ile ilgili notlar

- Metal yüzeyler için temizleme solüsyonu kullanın.
- İnatçı lekeler için özel bir fırın temizleyici kullanın.
- Kireç kalıntılarını gidermek için üretici tarafından önerilen sıvı kireç çözücüyü kullanın.
- Yiyecekleri cihazda 20 dakikadan fazla tutmayın.
- Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

7.2 Raf desteklerini çıkarma

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.
3. Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin.
4. Destekleri arka askıdan çekin.
5. Raf desteklerini ilk konumuna geri getirin. Adımları ters sırada tekrarlayın.

Teleskobik raylar tedarik edilmişse, sabitleme pimleri öne dönük olmalıdır.

7.3 Bakım Programları

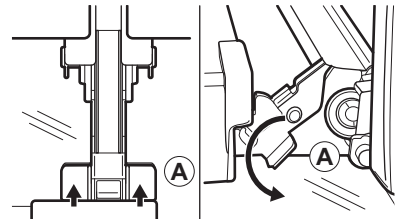
Buharla Temizleme

Bu program, hafif kirlendiğinde cihazı temizler. Buhar, yağ veya kalıntıları yumuşatarak temizlemeyi kolaylaştırır.

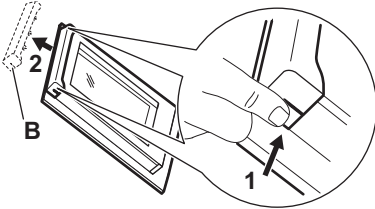
Kireç Çözme	Buhar üretim devresinin kireç kalıntılarından temizlenmesi.
Su tankı boşaltılıyor	Buhar fonksiyonlarının kullanımının ardından su haznesinden artık suyu alma işlemi.
Kurutma	Buhar fonksiyonlarının kullanılmasının ardından fırın boşluğunu kurutma işlemi.
Durulama	Buhar fonksiyonlarının sıklıkla kullanılmasının ardından buhar üretim devresini durulama ve temizleme işlemi.

7.4 Kapağın çıkarılması ve takılması

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Kapağı tamamen açın.
3. İki kapak menteşesinin üstündeki bağlantı kollarına A sonuna kadar bastırın.



4. Kapağı durana kadar kısmen kapatın, sonra menteşelerinden kaldırın. Dikkatli olun, kapı ağırdır.
5. Kapağı yumuşak bir bez ve düz bir yüzeye üzerine koyun.
6. Kapı kenarını **B** kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



7. Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
8. Her cam paneli üst kenarından kaldırın ve kılavuzdan çıkarın. Camı, özellikle ön panelin kenarlarından dikkatlice tutmaya dikkat edin. Cam kırılabilir.
9. Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

Temizlik sonrası, yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin.

Cam panellerin doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir.

7.5 Lambanın değiştirilmesi

Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.

Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.

Üst lamba

1. Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
2. Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin.
3. Lambayı değiştirin.
4. Metal halkayı cam kapağın üzerine takın ve sabitleyin.

Yan lamba

1. Lambaya erişmek için sol raf desteğini çıkarın.
2. Kapağı çıkarmak için Torx 20 tornavida kullanın.
3. Cam kapağı temizleyin.
4. Lambayı değiştirin.
5. Metal çerçeveyi ve contayı takın. Vidaları sıkın.
6. Sol raf desteğini takın.

8. SORUN GİDERME

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun. Servis detayları ön çerçevede bulunan bilgi etiketinde yer almaktadır. Kapağı açtığınızda görünür. Bilgi etiketini çıkarmayın.

Ekran, aşağıda gösterilmeyen bir hata kodunu gösteriyorsa cihazı yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

Cihaz açılmıyor veya çalışmıyor. Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.

Cihaz ısınmıyor.

- Saat ayarlanmamıştır.
- Fonksiyon kilidi etkin.
- Otomatik kapanma etkinleştirilmiş.
- Çocuk Kilidi etkin.

- Demo Modu etkinleştirildi - devre dışı bırakma kodu: 2468.

Lamba çalışmıyor. - Lamba yanmıştır. Lambayı değiştirin.

Lamba yanmıyor. - Sıcak Hava Nemli etkinleştirilir.

① Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman durdurur. Elektrik kesintisinden dolayı ara veriyorsanız temizleme işlemini yeniden yapın.

Kablosuz ağ sinyaliyle ilgili sorun. - Mobil cihazınızın kablosuz ağa bağlı olduğunu kontrol edin. Kablosuz ağınıza ve modeminizi kontrol edin. Modemi yeniden başlatın.

Yeni modem kurulmuş veya modem yapılandırması değişmiştir. - Cihazı ve mobil cihazı yeniden yapılandırın.

Kablosuz ağ sinyali zayıf. - Modemi mümkün olduğunca cihaza yaklaştırın.

Cihazın yanına bir mikrodalga fırın konması kablosuz sinyali olumsuz etkiler. - Mikrodalga fırını kapatın. Mikrodalga fırın ile cihazınızın Uzaktan Kumanda fonksiyonunu aynı anda kullanmaktan kaçının. Mikrodalgalar Wi-Fi sinyali olumsuz etkiler.

F102 - fırın kapağı tam kapanmamış ya da kapak kilidi arızalı. Kapağı kapatın. Cihazı kapatın ve tekrar açın.

F111 - Yemek Sensörü soket yuvasına doğru şekilde takılmamıştır. Yemek Sensörü sokete tam olarak takın.

F240, F439 - Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor. Ekranın yüzeyini temizle-

yin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.

F601 - Wi-Fi sinyalinde bir sorun var. Ağ bağlantınızı kontrol edin. Bkz. İlk kullanımdan önce, Kablosuz bağlantı.

F604 - Wi-Fi ile ilk bağlantı yapılamadı. Cihazı kapatıp açın ve tekrar deneyin. Bkz. İlk kullanımdan önce, Kablosuz bağlantı.

F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanmıyor. Cihazı kapatın ve tekrar açın.

F602, F603 - Wi-Fi mevcut değil. ¹⁾ Cihazı kapatın ve tekrar açın.

9. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

9.1 (AB) No 65/2014 ve (AB) No 66/2014'e göre Ürün Bilgi Sayfası ve Ürün Bilgisi

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model tanımlaması	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Enerji Verimliliği Endeksi	61.9	
Enerji verimliliği sınıfı	A++	
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	1.09 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.52 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	70 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 kg

Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN IEC 60350-1.

9.2 (AB) No 2023/826'ya göre bilgi gereksinimleri

Bekleme modunda güç tüketimi	0,8 W
Ağ tabanlı bekleme modunda güç tüketimi	2,0 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	20 dk

Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN 50564, EN 63474.

Kablosuz ağ bağlantısının nasıl etkinleştirileceği ve devre dışı bırakılacağı hakkında bilgi için ilk kullanımdan önce bölümüne bakın.

9.3 Optimizasyon ipuçları

- Pişirme sırasında kapağı kapalı tutun ve sık sık açmaktan kaçının.
- Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Metal veya koyu, yansıtma yapmayan pişirme kapları kullanın.
- Gerekirse ön ısıtmayı atlayın.
- Birden fazla yemek pişiren yemekler arasındaki boşta bekleme süresini en aza indirin.
- Mümkünse, fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın (yalnızca belirli modellerde).
- Yiyeceğinizi sıcak tutmak için atıl sıcaklığı kullanın. Pişirme bitmeden önce cihazın sıcaklığını minimum 3 - 10 dk düşürebilirsiniz.
- Gerekmedikçe pişirme esnasında lambayı kapatın.

¹⁾ Bu hatalardan biri meydana gelirse cihaz fonksiyonlarının geri kalanı normal şekilde çalışmaya devam eder.

- Sıcak Hava Nemli (sadece belirli modellerde bulunur) - Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. IEC/EN 60350-1 uyarınca testler. Fonksiyonun aksamaması ve fırının en uygun koşullarda çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır. Bu fonksiyonu kullandığınızda lamba otomatik kapanır. Bazı modellerde 30 sn sürer.
- Mümkün olduğunda Wi-Fi'yi kapatın. Bkz. İlk kullanımdan önce.
- Otomatik kapanma - Güvenlik önlemi olarak, pişirme fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır. Pişirme işlevini daha uzun süre kullanmak için pişirme süresini ayarlayın.
 - 12,5 sa: 30-115 °C
 - 8,5 sa: 120-195 °C
 - 5,5 sa: 200-245 °C
 - 3 sa: 250 - maksimum °C

10. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin . Ambalajı geri döndürmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yar-

dımcı olun. Üstü çizili tekerlekli çöp kutusu sembolü  evsel atıklarla atmayın. Ürünü bulduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisine götürün veya belediye yetkilileriyle iletişime geçin.

