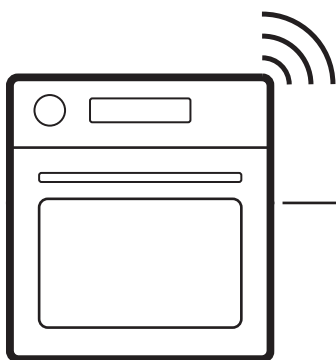




Electrolux



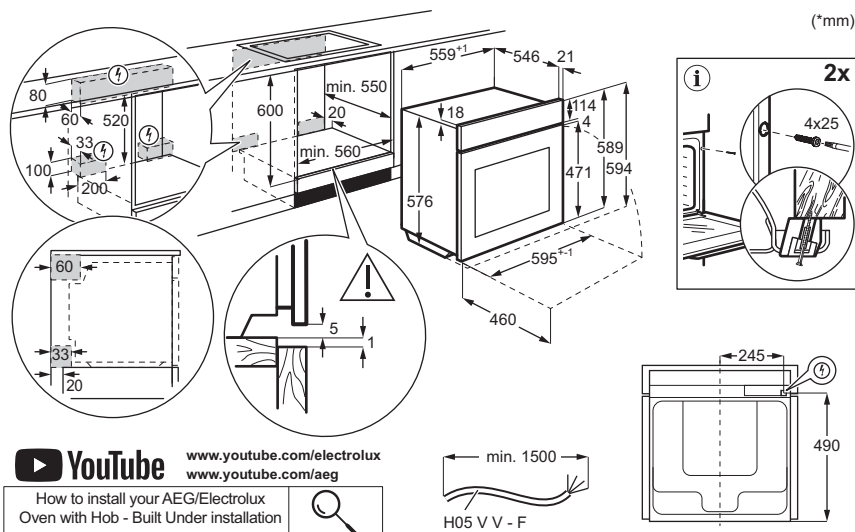
electrolux.com/register



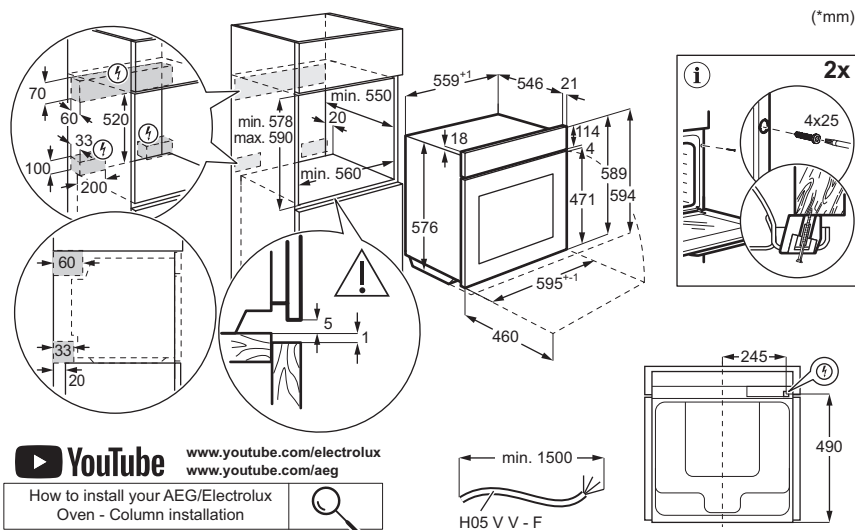
EOA9S3XH
EOA9S3XT
KOAAS3XH
KOAAS3XT
LOA9S3XZ

МОНТАЖ / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS

(*mm)



(*mm)



БЪЛГАРСКИ

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	7
4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	8
5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	13

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	17
9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	18
10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА...	19

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разби-

рат възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с приложението.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на разстояние по време на употреба и при охлаждане.

- Активирайте устройството за безопасност за деца, ако е налично такова.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от произвоителя, от негов оторизиран сервизен център или от лица с подобна квалификация, за да се избегне

опасност от електрически удар.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Уредът и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почи-

стване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Installation

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, се уверете, че е изравнен и че вратата се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уверете се, че параметрите от табелката с данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уредът трябва да се заземи. Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удари контакт.

- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да допират или да са в близост до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или вратичката е гореща.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепи сигурно и да не се сваля без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички полюси, с ширина на контактния отвор поне 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте този уред.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда по време на експлоатация, тъй като може да се отдели горещ въздух и запалими смеси от алкохолни съставки.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Дръжте искри и открит пламък далеч от уреда, когато вратата е отворена.
- Използвайте само одобрени стъклени съдове и буркани за консервиране.
- Не поставяйте запалими продукти близо до уреда.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или предмети директно върху дъното на фурната.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на фурната.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не оставяйте влажни съдове и храна в уреда след готвене.
 - бъдете внимателни, когато сваляте или монтирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или на неръждаемата стомана не влияе върху производителността на уреда.
- Използвайте дълбока тава за сиропирани кексове, тъй като плодовите сокове могат да оставят трайни петна.

- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е монтиран зад мебелен панел, не затваряйте панела по време на употреба или докато уредът не се охлади напълно, за да предотвратите повреди вследствие на топлина и влага.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите технически характеристики.
- За поправка на уреда се свържете соторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта преди провеждането на поддръжка.
- Уверете се, че уредът е изстинал напълно, за да избегнете счупване на стъклото. Ако стъклените панели на вратата са повредени, се свържете соторизирания сервиз за тяхната подмяна.
- Бъдете внимателни, когато отстранявате вратата от уреда, тя е тежка.
- Почистете и подсушете уреда, неговата вътрешност и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите кондензация на пара, корозия и влошаване на характеристиките на повърхността.
- Проверявайте продукта редовно за признаци на влошаване на характеристиките му, които могат да го направят неподходящ за контакт с храна – например пукнатини, мехури,

лющене, свиване, лепкавост, корозия или други видими промени в текстурата или външния вид. Следвайте инструкциите за почистване и грижа, за да предотвратите влошаване на характеристиките на продукта.

- За почистване на уреда и аксесоарите използвайте микрофибърна кърпа, топла вода и неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, кърпи, разтворители, остри или метални предмети.
- Следвайте инструкциите за безопасност, посочени на опаковката, когато използвате спрей за фурна.

Готвене на пара

- Отделената пара може да причини изгаряния:

- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на фурната, докато функцията е активирана. Може да се отдели пара.
- Отворете внимателно вратата на уреда след готвене на пара.

2.5 Изхвърляне

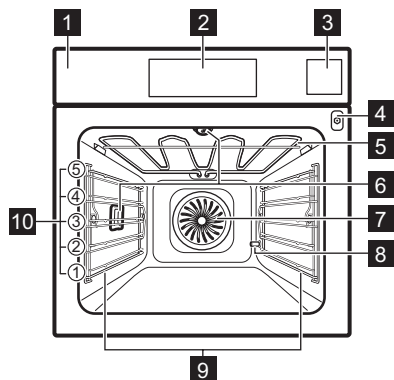
⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, след което отрежете и изхвърлете електрическия кабел.

3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Резервоар за вода
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагриващ елемент
- 6 Осветление
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата

9 Водачи за скара, отстраняеми

10 Позиция на скара

3.2 Екран

Дисплеят е напълно интерактивен и може да се превърта. Той е разделен на ясно определени секции, които осигуряват достъп до различни функции за готвене и ястия. Показва също и работното състояние към момента. Можете да плъзнете през екрана, за да се движите наляво или надясно.



Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.



За включване и изключване на опции.



За запазване на текущите настройки в: Любими.



Уредът е заключен.



Wi-Fi връзката е включена.



Дистанционно управление свети.

4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

4.1 Безжична връзка

Уредът позволява свързване към Wi-Fi мрежа и мобилно устройство. Можете да получавате известия, да управлявате и наблюдавате уреда си от Вашето мобилно устройство.

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
 - Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.
1. За да изтеглите приложението, сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
 2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
 3. Включете уреда.
 4. Натиснете  и плъзнете наляво, за да влезете в менюто. Изберете: Настройки/Мрежи.
 5. Натиснете, за да включите или изключите: Wi-Fi.

Безжичният модул на уреда стартира в рамките на 90 сек.

Честота	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Максимална мощност	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Протокол	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

 Когато уредът е свързан към приложението, той може да получава важни софтуерни актуализации. Тези актуализации могат да въвеждат нови функции, да подобряват съществуващи функции и икони, да отстраняват потенциални проблеми и да усъвършенстват цялостната производителност на софтуера. За да проверите версията на инсталирания софтуер, отидете в картата с настройки.

4.2 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, базирани на безплатен софтуер с отворен код. Electrolux признава приноса на общностите за отворен софтуер и роботика към проекта за разработка.

За достъп до изходния код на тези компоненти с безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите пълната информация за авторските им права и приложимите лицензионни условия, посетете: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU6).

4.3 Първоначално подгриване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проверете стаята.

1. Извадете всички аксесоари и носачите на рафта.
2. Влезте в менюто и изберете функцията за готвене.
3. Дисплеят показва изскачащо съобщение за стартиране на процеса по предварителното загряване.
4. Потвърдете, за да стартира уреда и следвайте инструкциите на дисплея.
5. Изключете уреда и го оставете да се охлажда.
6. Почистете вътрешното пространство на фурната с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат. Сменете аксесоарите и носачите на рафта.

4.4 Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Настройки/Настройка/Час от денонощието.
3. Задайте времето.
4. Натиснете: ОК.

4.5 Твърдост на водата

Когато включите уреда в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата. Използвайте тестова-

та хартия или се свържете с Вашия доставчик на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

1. Поставете тестовата хартия в чешмяната вода за около 1 сек. Не използвайте течаща вода.
2. Разклатете тестовата хартия, за да премахнете останалата вода.
3. След 1 мин проверете твърдостта на водата в таблицата по-долу.
4. Настройте нивото на твърдост на водата: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

Цветовите на тестовата хартия ще продължат да се променят. Проверете твър-

достта на водата в рамките на 1 мин след тестването.

Ниво на твърдост на водата	Тестова хартия
1 - мека	 
2 - умерено твърда	
3 - твърда	
4 - много твърда	

5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Меню

Натиснете  и плъзнете наляво, за да влезете в менюто.

- Ястия
- Функции
- Любими
- Програми за поддръжка
- Настройки

5.2 Функции

Стандартни функции за готвене, подходящи за типичните нужди при печене, включително нагряване отгоре и отдолу , печене на грил , готвене с вентилатор  и други. Можете да пригответе ястията си по традиционен начин. За повече информация вижте описанието на дисплея или вижте приложението.

Списъкът с функции може да е различен в зависимост от софтуерната версия.

1. Влезте в менюто и изберете: Функции.
2. Изберете функцията за готвене и регулирайте настройките.
3. Включете уреда да готви и следвайте инструкциите на дисплея. Можете да включите сензора за храна по всяко време преди или по време на готвене (ако е наличен). Вижте Ежедневна употреба, „Сензор за храна“.
4.  – натиснете, за да регулирате настройките по време на готвене.

 **Горен нагревател**
Интензивна топлина за бързо запичане отгоре.

 **Долен нагревател**
Равномерно запичане на долната част на храната. Подходящо за пица или пай, както и за завършване на приготвянето на сладкиши или кишове. Загрейте фурната предварително и използвайте най-ниското ниво на рафта.

 **Горещ въздух**
За ежедневно готвене на няколко нива. Получавайте равномерно сготвени ястия без смесване на вкусове. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горен и долен нагревател.

 **Горен и долен нагревател**
За ежедневно готвене на едно ниво. Подходящо за всички ястия, като говеци и пичива.

 **Горещ въздух & горен нагревател**
Печете големи меса и птиче месо с кости за крехка вътрешност и хрупкава кора.

 **Горещ въздух & долен нагревател**
Равномерно изпичане на тесто с хрупкава коричка. Подходящо за пица, киш, тарт или пай.

 **Горещ въздух, горен и долен нагревател**
Тази функция е идеална за готови ястия.

 **Steamify**
Идеалното съчетание на пара с избрана температура.

	ProSteam Получете крекхи резултати и хрупкава коричка с комбинация от пара и топлина. Подходящо за зеленчуци, задушено и месо.
	Печене с влажност Печивата стават леки и пухкави. Дръжте вратата затворена, за да запазите влагата във фурната.
	Пара Пара за здравословна и вкусна храна.
	Затопляне Тази функция внимателно затопля на пара остатъци от храна.
	Грил Равномерно печете на грил или запечете зеленчуци или месо. Подходящо е и за препичане на хляб.
	SousVide Гответе запечатана с вакуум храна на определена температура за най-добър вкус и текстура.
	Втасване на тесто Оптимална температура за бързо втасване.
	Освежаване Върнете свежия аромат и мекота на вчерашния хляб или печива.
	Размразяване Нежно размразяване.
	Задушаване Получете крекхи, сочни задушени ястия, като задушите всички съставки заедно.
	Печено месо Получете хрупкава коричка отвън и крекха сърцевина за месо, птици или зеленчуци.
	Печене на хляб Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
	Бавно готвене Бавното готвене увеличава времето за готвене, но ще получите по-добър резултат. Запържете месото, преди да го поставите във фурната.
	Консервиране Получете сочни плодове и зеленчуци, консервирани при ниска температура. Поставете термоустойчивите буркани за консервиране в тава за печене, пълна с вода.
	Затопляне на чиния. За затопляне на чинии преди сервиране.

	Поддържане на топлина Поддържа ястието топло. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.
	Дехидратиране Изсушете равномерно плодовете, билките и зеленчуците при ниска температура. Отваряйте вратичката периодично по време на сушене, за да подобрите резултата от сушенето.
	AirFry Plus Комбинира пара и пържене с горещ въздух – хрупкаво, сочно, по-здравословно.

Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции за готвене.

5.3 Функции за готвене на пара

Тези функции Ви позволяват да използвате топлина и пара, за да запазите ястията хрупкави и сочни. Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и препичане.

Има два начина за приготвяне на храна чрез функциите за пара: чрез задаване на температурата или чрез задаване на нивото на парата.

 **Steamify**  **Пара** – настройка на температурата. Нивото на парата ще се регулира автоматично.

 **ProSteam** - настройка за нивото на парата. Ще бъде показана подходящата температура.

 **AirFry Plus** - настройка за нивото на парата. Ще бъде показана подходящата температура.

1. Влезте в менюто и изберете: Функции.
2. Задайте функцията за готвене на пара. Екранът показва наличните настройки.
3. Задайте температурата и нивото на парата, ако са налични.
4. Натиснете: START и следвайте инструкциите на дисплея.
5. Натиснете капака на резервоара за вода, за да го отворите и извадите.
6. Напълнете резервоара за вода със студена чешмяна вода до максималното ниво (около 950 мл). Не използвайте други течности. Вижте везната на резервоара за вода.

7. Избършете външната част на резервоара за вода с мека кърпа, ако е необходимо. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.

Парата се появява след около 2 мин. Когато уредът достигне зададената температура, прозвучава сигнал.

8. Когато във резервоара за вода няма вода, се чува сигнал. Напълнете отново резервоара за вода.
9. Изпразнете резервоара за вода.
10. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Във вътрешността на фурната може да се кондензира остатъчна вода.
11. Изключете уреда.
12. Когато уредът изстине, подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

5.4 Ястия

Функцията за помощ при готвене предлага настройки за различни ястия, включително поетапни инструкции, температура и време за готвене. Можете да промените настройките по време на готвене и да избирате предпочитания от Вас метод на приготвяне, включително използване на термомондата. Наличността на всяка опция зависи от избраното ястие.

1. Влезте в менюто и изберете .
2. Изберете тип храна и ястие и следвайте стъпките от екрана.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене, ако е необходимо.

5.5 Опции за предварително загряване

Уредът разполага с няколко опции за предварително загряване и за бързо загряване, за да се гарантират оптимални резултати при готвенето.

- Без звук - конвенционален начин за предварително загряване на уреда. Зададен е по подразбиране и е наличен за всички функции за готвене. Предпочитанието може да се промени на друг вид предварително загряване.
- Сمارт - помага за оптимизиране на енергопотреблението по време на загряване на фурната в сравнение с Бързо.

- Бързо - скъсява времето за загряване. Предлага се само за някои от функциите.

5.6 Таймер

1. Изберете функцията за готвене и задайте температурата.
2. Натиснете: Таймер.
3. Задайте времетраенето. Можете да изберете предпочитаното прекратяване на действието, като натиснете един от символите.
4. Натиснете: ОК, за да потвърдите и да се върнете към главния екран.

Прекратяване на действието



Звукова аларма - задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал.



Звукова аларма и край на готвенето - задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи, се чува сигнал и готвенето спира.



Показване само на съобщение - когато времето изтече, на екрана се появява съобщението.

Таймерът може да се използва самостоятелно, дори когато фурната не работи.

Някои функции на часовника може да не са достъпни при определени функции за готвене.

Натиснете +5 мин, за да удължите времето за готвене.

Отложен старт

Можете да отложите началото и/или края на готвенето.

1. Изберете функцията за готвене и регулирайте настройките.
2. Натиснете "...".
3. Натиснете: Отложен старт.
4. Превъртете, за да зададете желания начален час и натиснете: ОК.
5. Сега можете да зададете желаното Краен час или да натиснете ОК за пропускане на тази стъпка.
6. Натиснете: ОК, за да се върнете към главния екран.

Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете $\wedge$ /Таймер.
2. Задайте нова стойност на таймера.
Натиснете: ОК.

5.7 Любими

Тази функционалност е налична само за избрани модели.

Можете да запаметите до 20 от любимите си настройки, например функция за готвене и ястие.

За да запазите дадена настройка, изберете предпочитаната опция и натиснете .

5.8 Аксесоари

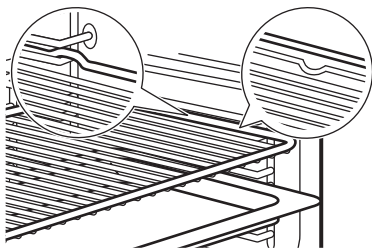


Налични аксесоари в зависимост от модела.

Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация

се свържете с местния доставчик.

Поставете аксесоара (решетка/тава) между опорните релси на носача на рафта. Уверете се, че рафтът докосва задната страна във вътрешността на фурната. Малка вдлъбнатина в горната част е предвидена за по-голяма безопасност и осигурява защита от накланяне. Ръбът около рафта предотвратява изплъзването на съдовете за готвене от рафта.



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Ако скарата има стъпка, поставете я към предната част на вътрешността на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тигана отдолу, за да събирате отцеждащите се течности.

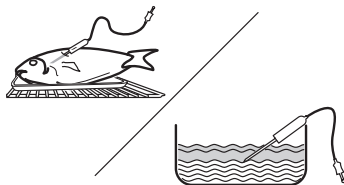
5.9 Сензор за храна

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- $^{\circ}\text{C}$ - температурата на фурната. Тя трябва да бъде поне 25°C - по-висока от температурата на сензора за храна.
-  – температурата на сензора за храна.

1. Изберете функция за готвене от менюто: Функции или ястие от менюто: Ястия.
2. Задайте температурата на фурната и времето за готвене, ако е необходимо.
3. Потвърдете настройките и започнете да готвите.
4. Въведете върха на сензора за храна в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. При касероли, поставете върха на сензора за храна точно в центъра, като го стабилизирате в твърда съставка. Уверете се, че върхът не докосва дъното на тавата за печене.



5. Поставете пригответената храна във фурната.
6. Включете сензора за храна в гнездото, което се намира във вътрешността на уреда. Вижте Описание на продукта.

Екранът показва символа и настоящата температура на сензора за храна.

7. $\wedge$ – натиснете, за да настроите параметрите.
8. Изберете Сензор за храна карта, за да зададете основната температура на сензора или задайте предпочитаната опция:
 - Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
 - Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.

9. Потвърдете настройките.
10. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
11. СТОП - натиснете, за да изключите функцията за готвене.
12. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

5.10 SousVide

Тази програма е техника на готвене, при която храната е запечатана с вакуум и се поставя в наситена с пара атмосфера, поддържана при постоянна температура. За удобен начин на приготвяне, течните видове ястия, например десерти и сосове, могат да се готвят също в запечатани буркани за консерви.

За приготвянето на храна ще ви трябват торбички за готвене су-вид и уред за вакуумиране.

1. Пригответе съставките във вакууиран съд и ги поставете на скарата.
2. Влезте в менюто и изберете: Функции.
3. Натиснете  SousVide.

4. Екранът показва наличните настройки. Настройте температурата и времето за готвене.
5. Включете уреда да готви и следвайте инструкциите от екрана.
6. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Остатъчната вода може да се кондензира във вътрешността на фурната и по вакуумно затворените съдове.
7. Когато уредът изстине, отстранете с гъба водата от долната част на фурната. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

Има риск от изгаряния. Бъдете внимателни, когато изваждате храната от уреда.

5.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно задействие на уреда. Тя може да бъде активирана по всяко време.

1. Влезте в менюто.
2. Изберете: Настройки / Предпочитания / Защита за деца.

Защита за деца е активиран. За да активирате използването на уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред.

6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

6.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция за готвене
°C	Температура
	Тегло (кг)
	Позиция на скарата

	Време за готвене (мин)
	Допълнителна информация

6.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица. Използвайте тава за печене или съд за оттичане.

	°C		
Сладки рула, 16 бр.	180	2	25 - 35
Швейцарско руло	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 бр.	180	2	20 - 30
Макарони (слад.), 24 бр.	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 бр.	180	2	20 - 30

	°C		
Солени бисквити, 20 бр.	180	2	20 - 30
Бисквити от леко те- сто, 20 бр.	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 бр.	180	2	15 - 25

6.3 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове съгласно EN 60350-1, IEC 60350-1.

Използвайте функцията: ProSteam, ниво: Само пара.

		°C		
Броколи				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
макс.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Грах, замразен				
2 x 1,5	2 и 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Използвайте комплект Гастроном 2/3 за готвене на пара, перфорирани.
- 2) Загрейте предварително уреда до достигане на зададената температура, като използвате настройката: Подгряване/Без звук. Не използвайте: Подгряване/Бързо и Сمارт.
- 3) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, с наклон към задната част на въртешността на фурната.
- 4) Използвайте перфорирания контейнер в съответствие с IEC 60350-1.
- 5) Използвайте перфорирания комплект за готвене на пара Гастроном 2 x 2/3.
- 6) Гответе, докато температурата в най-студено то място не достигне 85°C.

Допълнителни рецепти с пара

		°C		
Комбинирано ястие на пара (2 порции)				
 1)	1 и 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Пудинг с карамел (6 порции)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Яйчен крем				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Бял хляб				

		°C		
 10)	2	180	40 - 50	9)
Пилешко				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Задайте ниво: Само пара.
- 2) 40 мин за картофи; 8 - 10 мин за сьомга; 10 - 12 мин за броколи
- 3) Използвайте съд за готвене на пара Гастроном 1/2 (перфорирани) за картофи и броколи, и съд за готвене на пара Гастроном 1/2 (неперфорирани) за сьомга.
- 4) Поставете сьомгата на ниво 2, картофите и броколите на ниво 4.
- 5) Поставете съставките във фурната една след друга в съответния момент, така че всички компоненти да се готвят едновременно. Можете да пригответе две порции едновременно.
- 6) Задайте ниво: Висока влажност.
- 7) Кръгли порцеланови съдове на решетката на фурната.
- 8) Използвайте комплект Гастроном 1/2 за готвене на пара, неперфорирани.
- 9) Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.
- 10) Задайте ниво: Ниска влажност. Използвайте функция ProSteam, само ако функция Печене на хляб не е налична.
- 11) Задайте ниво: Ниска влажност.
- 12) Употреба на Скара.
- 13) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, за да се събира капещата мазнина.

6.4 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове съгласно EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Малки кексчета 20 броя на табла				
 1)	160	25 - 35	3	1)2)
 2)	160	25 - 35	3	1)2)
 3)	150	30 - 40	2 и 4	1)2)3)
Пандишпанова торта без мазнина				
 4)	160	40 - 55	2	2)4)

	°C			
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 и 3	2)5)
Ябълков пай				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Тост				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.
- 2) Предварително загрейте уреда, докато достигне зададената температура, като използвате настройката:Подгръване/Без звук. Не използвайте: Подгръване/Бързо иСмарт.
- 3) Използвайте универсален тиган на четвъртата позиция на скарата.
- 4) Употреба Скара.
- 5) Използвайте скарата с тавата за печене отдолу. Поставете тавата за печене с наклона към вратата.
- 6) 2 форми поставени диагонално (Ø 20 см). Дясната да се позиционира повече в предната част, отколкото лявата.
- 7) Според: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

Допълнителни готварски рецепти

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

- 1) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.
- 2) Използвайте хартия за печене
- 3) Предварително загрейте уреда, докато достигне зададената температура, като използвате настройката:Подгръване/Без звук. Не използвайте: Подгръване/Бързо иСмарт.

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

7.1 Бележки относно почистването

- Използвайте почистващ разтвор за метални повърхности.
- За упоритите петна използвайте специален почистващ препарат за фурна.
- Използвайте течния препарат против котлен камък, препоръчан от производителя, за да отстраните варовиковите наслагвания.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути.
- Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

7.2 Демонтиране на носачите на скарата

1. Уверете се, че уредът е студен.

2. Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.
3. Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.
4. Извадете опорите от задното окачване.
5. Поставете подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция. Повторете стъпките в обратен ред.

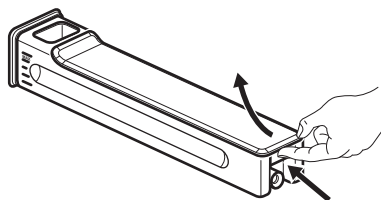
Ако уредът се доставя с телескопични водачи, задържащите му щифтове трябва да сочат напред.

7.3 Програми за поддръжка

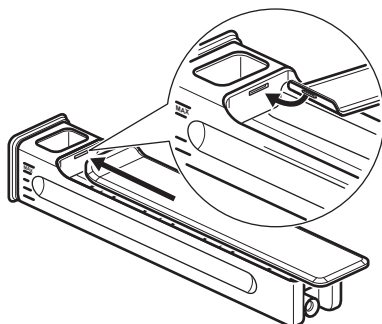
Почистване С Пара	Тази програма почиства уреда, когато е леко замърсен. Парата омекотява мазнината или остатъците, което улеснява почистването им.
Отстр. на котл. камък	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешната част от кондензация след употреба на функциите за пара.
Изплакване	Процес за изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

7.4 Почистване на резервоара за вода

1. Внимателно натиснете предния капак на резервоара за вода.
2. Натиснете резервоара за вода, за да го извадите от уреда.
3. Отстранете капака на резервоара за вода. Повдигнете капака в съответствие с издатината в задната част.



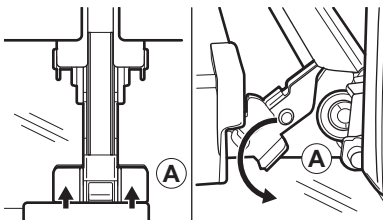
4. Измийте частите на резервоара за вода с вода и сапун. Не използвайте абразивни гъби и не почиствайте резервоара за вода в съдомиялна машина.
5. Сглобете отново резервоара за вода.
6. Поставете капака на мястото му. Първо поставете предната щипка, след това я натиснете към корпуса на резервоара.



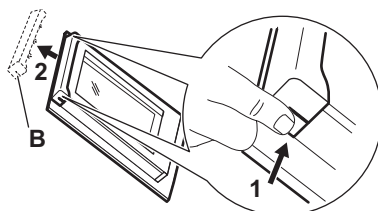
7. Поставете резервоара за вода.
8. Натиснете резервоара за вода към уреда, докато се заключи.
9. Внимателно затворете предния капак на резервоара за вода.

7.5 Премахване и монтаж на вратичката

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отворете вратичката изцяло.
3. Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.



4. Затворете вратата частично, докато спре, след това я повдигнете от пантите. Внимавайте, вратата е тежка.
5. Поставете вратата на мека кърпа върху стабилна повърхност.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



7. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
8. Повдигнете всеки стъклен панел за горния му ръб и го извадете от водача. Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.
9. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

7.6 Смяна на лампата

Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте, докато изстине.

Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката.
4. Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.

Странична лампа

1. Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
2. Използвайте отвертка тип „звезда 20“, за да свалите капака.
3. Почистете стъкления капак.
4. Сменете лампата.
5. Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
6. Поставете лявата опора на скарата.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Информацията за сервизното обслужване се намира на табелката с данни, разположена на предната рамка. Вижда се, когато отворите вратичката. Не сваляйте табелката с данни.

Ако дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат по-долу, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се къмоторизирани сервизен център.

Не можете да активирате или управлявате уреда. - Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.

Уредът не нагрива.

- Часовникът не е зададен.
- Заклучване на функция е активиран.
- Включено е автоматичното изключване.
- Защита за деца е активиран.
- Демо режимът е активиран – код за деактивиране: 2468.

Лампата не работи. – Лампата е изгоряла. Сменете лампата.

Лампата е изключена. - Печене с влажност е активирана.

Уредът не държи резервоара за вода, след като го поставите. – Не сте натиснали напълно корпуса на резервоара за вода. Вкарайте докрай резервоара за вода в уреда.

От резервоара за вода изтича вода. – Не сте сглобили правилно капака на резервоара за вода.

Резервоарът за вода е труднодостъпен за почистване. – Уверете се, че капакът е свален, преди да започнете почистването.

В тавата няма вода след отстраняване на котления камък. – Резервоарът за вода не е бил напълнен до максималното ниво. Проверете дали има препарат за отстраняване на котлен камък / вода в корпуса на резервоара за вода.

След отстраняване на котления камък на дъното на вътрешното пространство има мръсна вода. – Тавата е поставена в неправилна позиция на рафта. Отстранете останалата вода и препарат за отстраняване на котлен камък от долната част на уреда. Поставете тавата на първото ниво.

След почистване има прекалено много вода на дъното на вътрешното пространство. – Преди да започнете с почистването, сте сложили прекалено много препарат в уреда. Следващият път разпределете равномерно тънък слой почистващ препарат върху вътрешните стени на фурната.

Почистването не е задоволително. – Започнахте почистването, когато уредът беше прекалено горещ. Изчакайте уредът да се охлади. Повторете почистването.

❶ Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

Проблем със сигнала на безжичната мрежа. – Проверете дали мобилното устройство е свързано към безжичната мрежа. Проверете Вашата безжична мрежа и рутер. Рестартирайте рутера.

Инсталиран е нов рутер или е променена конфигурацията на рутера (само при избрани модели). – Конфигурирайте отново уреда и мобилното устройство.

Сигналът на безжичната мрежа е слаб. – Преместете рутера възможно най-близо до уреда.

Безжичният сигнал се смущава от микровълновата фурна, поставена близо до уреда. – Изключете микровълновата фурна. Избягвайте използването на микровълнова фурна и дистанционно управление на уреда едновременно. Микровълните смущават сигнала на Wi-Fi.

F102 - вратата не е напълно затворена или заключването на вратата е счупено. Затво-

рете вратата. Включете и изключете уреда.

F111 - Сензор за храна не е правилно поставена в гнездото. Поставете Сензор за храна изцяло в гнездото.

F240, F439 - сензорните полета на дисплея не работят правилно. Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.

F601 - има проблем със сигнала за Wi-Fi. Проверете връзката с мрежата. Вижте Преди първа употреба, „Безжична връзка“.

F604 - първото свързване с Wi-Fi е неуспешно. Изключете уреда и го включете, и опитайте отново. Вижте Преди първа употреба, „Безжична връзка“.

F908 - системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел. Включете и изключете уреда.

F131 - температурата на датчика за пара е прекалено висока. ¹⁾ Изключете уреда и изчакайте да изстине. Включете уреда отново.

F144 - датчикът в Резервоар за вода не може да измери нивото на водата. ¹⁾ Изпразнете Резервоар за вода и отново го напълнете.

F508 - Резервоар за вода не работи правилно. Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. ¹⁾ Включете и изключете уреда.

F602, F603 - Wi-Fi не е налична. ¹⁾ Включете и изключете уреда.

9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

9.1 Информационен лист за продукта и информация за продукта съгласно (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOA9S3XH 944032164, 944032147 EOA9S3XT 944032145 KOAAS3XH 944032150 KOAAS3XT 944032151 LOA9S3XZ 944032148

Индекс на енергийна ефективност	61.9
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.99 kWh/цикъл

¹⁾ Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на уреда ще продължат да работят както обикновено.

Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	70 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	EOA9S3XH 38.0 кг
	EOA9S3XT 38.0 кг
	KOAAS3XH 38.0 кг
	KOAAS3XT 38.0 кг
	LOA9S3XZ 38.0 кг

Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-1.

9.2 Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Енергийна консумация при изчакване	0,8 W
Енергийна консумация в режим Готовност в мрежа	2,0 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564, EN 63474.

За указания как да активирате и деактивирате безжичната мрежова връзка вижте Преди първа употреба.

9.3 Съвети за оптимизация

- Дръжте вратата затворена по време на готвене и избягвайте да я отваряте често.
- Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

- Използвайте метални или тъмни, неотразяващи съдове за готвене.
- Пропуснете предварителното загреване, освен ако не е необходимо.
- Сведете до минимум паузите между печенето на няколко ястия.
- Когато е възможно, използвайте функциите за готвене с вентилатор (само за избрани модели).
- Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла. Намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 мин преди края на готвенето.
- Изключвайте лампата по време на готвене, освен ако не е необходимо.
- Печене с влажност (само за избрани модели) – тази функция е използвана в съответствие с изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (в съответствие с EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да бъде затворена по време на готвене, за да не се прекъсва функцията и фурната да работи при оптимални условия. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва. При някои модели това отнема 30 сек.
- Когато е възможно, изключете Wi-Fi. Вижте Преди първа употреба.
- Автоматично изключване – от съображения за безопасност, ако функцията за готвене е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време. За да работите по-дълго с функцията за готвене, задайте времето за готвене.
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C
 - 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа

 Поставете опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни

уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	20
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	21
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	24
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	24
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	25

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	29
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	31
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	33
9. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....	34
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	35

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiēt šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti

plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un mobilažām ierīcēm ar lietotni.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiēt to pareizi.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiēt ierīces tuvumā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziēt bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.

- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
 - Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājtsaimniecībā.
 - Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
 - Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
 - Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam līdzīgi kvalificētam speciālistam, lai izvairītos no elektrības trieciena riska.
 - **BRĪDINĀJUMS!** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
 - **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst.
- Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
 - Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
 - Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
 - Lai izvairītos no pārkarsšanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
 - Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
 - Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
 - Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.

- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.

- Uztādiet ierīci drošā un piemērotā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka tā stāv taisni un durvis atveras bez ierobežojumiem.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Pieslēgums elektrotīklam

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Ierīce ir jāsazemē. Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.
- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nepārveidojiet šo ierīci.
- Pārliecinieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces durvis tās darbības laikā atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss un uzliesmojoši alkoholi saturošu sastāvdaļu gāzu maisījumi.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Nodrošiniet, ka durvju atvēršanas laikā ierīces tuvumā nav dzirkstēju un atklātas liesmas.
- Konservēšanai izmantojiet tikai apstiprinātus stikla traukus un burkas.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu atcerieties tālāk norādīto.
 - Nenovietojiet cepešpannas vai priekšmetus tieši uz tilpnes pamatnes.
 - Nelieciet alumīnija foliju tieši uz tilpnes pamatnes.
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
 - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenoīrāmus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai

novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.

- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīciun atvienojiet to no strāvas.
- Pārļiecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneli ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- Izņemot durvis no ierīces, ievērojiet piesardzību, jo tās ir smagas.
- Pēc katras lietošanas reizes iztīriet un izslaukiet ierīci, tās tilpni un papildpiederumus, lai novērstu tvaika

kondensāciju, koroziju un virsmas bojājumus.

- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietojšanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

Gatavošana ar tvaiku

- Izplūstošais tvaiks var radīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. No ierīces var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku ierīces durvis veriet vaļā uzmanīgi.

2.5 Utilizācija

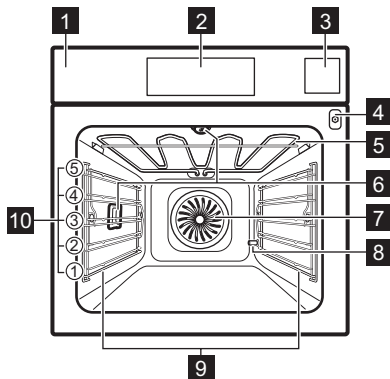
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens tvertne
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators

- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Displejs

Displejs ir pilnībā interaktīvs un ritināms. Tas ir sadalīts skaidri pārskatāmās daļās, kurās var piekļūt dažādām gatavošanas funkcijām un ēdienu veidiem. Tajā redzams arī attiecīgais darbības statuss. Varat pārvilkt pāri ekrānam, lai pārvietotos pa kreisi vai pa labi.



Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.



Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.



Lai saglabātu pašreizējos iestatījumus sadaļā Biezāk lietotie.



Ierīce ir bloķēta.



Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.



Tālvadība ir ieslēgta.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Bezvadu savienojums

Ierīce iespējo Wi-Fi tīkla savienojumu un savienošanu ar mobilo ierīci. Jūs varat saņemt paziņojumus, uzraudzīt un pārvaldīt savu ierīci no mobilās ierīces.

Lai savienotu ierīci, jums nepieciešams turpmāk minētais.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobila ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietotni, skenējiet QR kodu, kas atrodams uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka. Jūs varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
 3. Ieslēdziet ierīci.

4. Spiediet un pavelciet pa kreisi, lai atvērtu izvēlni. Atlasiet Iestatījumi / Savienojums.

5. Nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu: Wi-Fi. Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies pēc 90 s.

Frekvence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimālā jauda	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokols	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Kad ierīce ir savienota ar lietotni, tā var saņemt svarīgus programmatūras atjauninājumus. Šie atjauninājumi var ieviest jaunas funkcijas, uzlabot esošās funkcijas un ikonas, novērst iespējamās problēmas un uzlabot vispārējo programmatūras veiktspēju. Instalētās programmatūras versiju skatiet iestatījumu kartē.

4.2 Programmatūras licences

Šī produkta programmatūra satur komponentus, kuru pamatā ir bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūra. Electrolux atzīst atvērtās programmatūras un robotikas kopienu ieguldījumus attīstības projektā.

Lai piekļūtu šo bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponentu pirmkodam, kuru licences nosacījumi paredz publicēšanu, kā arī lai skatītu pilnu informāciju par autortiesībām un piemērojamajiem licences noteikumiem, apmeklējiet: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIU6).

4.3 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Vēdiniet telpu.

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un plauktu balstus.
2. Atveriet izvēlni un atlasiet gatavošanas funkciju.
3. Displejā parādās uzsildīšanas ziņojums, kas aicina sākt iepriekšējās uzsildīšanas procesu.
4. Apstipriniet, lai sāktu, un izpildiet displejā redzamās norādes.
5. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
6. Iztīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu

mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

4.4 Diennakts laiks

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Spiediet Iestatījumi / Uzstādīšana / Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Spiediet OK.

4.5 Ūdens cietība

Pieslēdzot ierīci elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe. Izmantojiet testa strēmeli vai sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

1. Ievietojiet testa strēmeli krāna ūdenī uz aptuveni 1 s. Nelietojiet tekošu ūdeni.
2. Sakratiet testēšanas papīru, lai atbrīvotos no jebkāda liekā ūdens.
3. Pēc 1 min nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot tālāk sniegto tabulu.
4. Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību 1 min pēc testēšanas.

Ūdens cietības pakāpe	Testa strēmele
1 – mīksts	
2 – vidēji ciets	
3 – ciets	
4 – ļoti ciets	

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Izvēlne

Spiediet < un pavelciet pa kreisi, lai atvērtu izvēlni.

- Ēdieni
- Funkcijas
- Biežāk lietotie
- Apkopes programmas
- Iestatījumi

5.2 Funkcijas

Standarta gatavošanas funkcijas parastai cepšanai, tai skaitā karsēšana no augšas un apakšas , grilēšana , gatavošana ar ventilatoru  un citas. Ēdienu varat gatavot tradicionālā veidā. Plašāku informāciju skatiet displeja aprakstā vai lietotnē.

Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet Funkcijas.
2. Atlasiet gatavošanas funkciju un pielāgojiet iestatījumus.
3. Sāciet gatavot un sekojiet displejā redzamajām norādēm. Termozondi (ja pieejama) varat pievienot jebkurā brīdī pirms gatavošanas vai tās laikā. Skatiet Ikdiēnas lietošana, "Termozonde".
4. ^ – spiediet, lai pielāgotu iestatījumus gatavošanas laikā.

 **Augša**
Intensīvs karstums ātrai apbrūnīšanai augšpusē.

 **Apakškaršēšana**
Vienmērīgi apbrūnīniet ēdiena apakšu. Ieteicams picai vai pīrāgam, kā arī, lai pabeigtu gatavot kūku vai sāļo pīrāgu. Uzsildiet cepeškrāsnī un izmantojiet zemāko plaukta līmeni.

 **Karsts gaiss**
Ikdiēnas gatavošanai vairākos līmeņos. Vienmērīgi pagatavojiet ēdienus, nesajaucoties to garšām. Iestatiet temperatūru, kas ir zemāka nekā Augša un apakša.

 **Augša un apakša**
Gatavošanai ikdienā vienā līmenī. Piemērota visiem ēdieniem, piemēram, sautējumiem vai sacepumiem.

 **Karstais gaiss un augškaršēšana**
Ceptiet lielākus gaļas gabalus un putnu gaļu sulīgai iekšp., kraukšķ. ār.

 **Karstais gaiss un apakškaršēšana**
Vienmērīgi cepiet mīklu, iegūstot kraukšķīgu garoziņu. Piemērota picām, sāļajiem pīrāgiem, tartēm vai kūkām.

 **Karstais gaiss, augša un apakša**
Šī funkcija ir ideāli piemērota gatavo ēdienu uzsildīšanai.

 **Tvaicēšana**
Nepieciešams tvaika daudzums ar izvēlētu temperatūru.

 **ProSteam**
Iegūstiet mīkstu iekšpusi un kraukšķīgu garoziņu visiem ēdieniem, izmantojot tvaika un karstuma kombināciju. Piemērota dārzeņiem, sautējumiem un gaļai.

 **Ventilatora kars. ar mitrumu**
Iegūstiet vieglu un gaisīgu rezultātu cepšanas laikā. Turiet durvis aizvērtas, lai cepeškrāsnī saglabātu mitrumu.

 **Tvaiks**
Nepārtraukts tvaiks veselīgai un piesātinātai maltītei.

 **Uzsildīšana**
Funkcija saudzīgi uzkaršē atlikušo ēdienu ar tvaiku.

 **Grils**
Vienmērīgi grilējiet vai apbrūnīniet dārzeņus vai gaļu. Piemērota arī maizes apbrūnīšanai.

 **SousVide ceļvedis**
Gatavojiet vakuumā iepakotu pārtiku precīzi kontrolētā temperatūrā labākai garšai un tekstūrai.

 **Mīklas raudzēšana**
Optimizēta temperatūra straujai mīklas uzbriešanai.

 **Atsvaidzināt**
Atgūstiet svaigo aromātu un mīkstu iekšpusi iepriekšējās dienas maizei vai citiem konditorejas izstrādājumiem.

 **Atkausēšana**
Maiga atkausēšana tālākai gatavošanai.

 **Sautēt**
Iegūstiet mīkstu gaļu un sulīgus sautējumus, visas sastāvdaļas sautējot kopā.

 **Cepetis**
Iegūstiet kraukšķīgu ārpusi un mīkstu iekšpusi dažāda veida gaļai vai dārzeņiem.

 **Maizes cepšana**
Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.

 **Lēnā gatavošana**
Lēnā gat. palielina gatavošanas laiku, bet nodrošina labākus rezultātus. Pirms gaļas ievietošanas cepeškrāsnī, apcepiet to.

 **Konservēšana**
Konservējiet sulīgus augļus un dārzeņus zemā temperatūrā. Uzlieciet karstumizturīgās konservēšanas burkas uz cepamās paplātes, kas piepildīta ar ūdeni.

 **Trauku uzsildīšana**
Uzsildiet traukus pirms maltītes pasniegšanas.

 **Siltuma uzturēšana**
Saglabā traukus siltus servēšanai. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus.

Izzāvēt



Vienmērīgi žāvējiet augļus, zaļumus un dārzeņus zemā temperatūrā. Laiku pa laikam atveriet durvis žāvēšanas laikā, lai uzlabotu žāvēšanas rezultātu.

AirFry Plus



Tvaiks un cepšana ar gaisu kraukšķīgai, sulīgai, veselīgai maltītei.

Dažu gatavošanas funkciju lietošanas laikā, kad temperatūra ir zemāka par 80 °C, apgai-smojums var automātiski izslēgties.

5.3 Gatavošanas ar tvaiku funkcijas

Šīs funkcijas ļauj izmantot karstumu un tvaiku, lai uzturētu ēdianu kraukšķīgu un sulīgu. Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.

Ir divi veidi, kā pagatavot ēdianu, izmantojot tvaika funkcijas: iestatīt temperatūru vai iestatīt tvaika līmeni.



Tvaicēšana /  **Tvaiks** – iestatiet temperatūru. Tvaika līmenis tiks pielāgots automātiski.



ProSteam – iestatiet tvaika daudzumu. Tiks parādīta piemērota temperatūra.



AirFry Plus – iestatiet tvaika daudzumu. Tiks parādīta piemērota temperatūra.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet Funkcijas.
2. Iestatiet gatavošanas ar tvaiku funkciju. Displejā redzami pieejamie iestatījumi.
3. Iestatiet temperatūru un tvaika līmeni, ja pieejams.
4. Spiediet START un izpildiet displejā redzamos norādījumus.
5. Nospiediet ūdens tvertnes pārsegu, lai atvērtu un noņemtu to.
6. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (aptuveni 950 ml). Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Skatiet skalu uz ūdens tvertnes.
7. Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens tvertnes ārpusi ar mikstu drānu. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.

Pēc aptuveni 2 min parādās tvaiks. Kad ierīce sasniegusi iestatīto temperatūru, atskan signāls.

8. Ja ūdens tvertnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Atkārtoti uzpildiet ūdens tvertni.

9. Iztukšojiet ūdens tvertni.

10. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atlikušais ūdens var kondensēties cepeškrāsns iekšpusē.

11. Izslēdziet ierīci.

12. Kad ierīce ir atdzisusi, izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mikstu drānu.

5.4 Ēdieni

Gatavošanas palīgs piedāvā iestatījumus dažādiem ēdieniem, arī “soli pa solim” instrukcijas, temperatūru un gatavošanas laiku. Gatavošanas laikā varat mainīt iestatījumus un izvēlēties vēlamo gatavošanas metodi, arī izmantojot termozondi. Opciju pieejamība ir atkarīga no izvēlēta ēdiena.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet .

2. Izvēlieties pārtikas produkta veidu un ēdianu un sekojiet ekrānā redzamajiem soļiem.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdians ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc vajadzības.

5.5 Iepriekšējas uzkarsēšanas iespējas

Ierīcē ir pieejamas vairākas uzsildīšanas un iepriekšējas uzkarsēšanas iespējas, lai nodrošinātu optimālus gatavošanas rezultātus.

- Nav – tradicionāls ierīces iepriekšējas uzkarsēšanas veids. Tas ir iestatīts kā noklusējums un ir pieejams visām gatavošanas funkcijām. Šo iestatījumu var nomainīt uz citu iepriekšējas uzkarsēšanas veidu.
- Viedais – palīdz optimizēt enerģijas patēriņu cepeškrāsns uzkarsēšanas laikā, salīdzinot ar Ātrā.
- Ātrā – saīsina uzsildīšanas laiku. Šī iespēja ir pieejama tikai dažām funkcijām.

5.6 Taimeris

1. Izvēlieties gatavošanas funkciju un iestatiet temperatūru.
2. Spiediet Taimeris.
3. Iestatiet darbības laiku. Jūs varat izvēlēties vēlamu beigu darbību, nospiežot vienu no simboliem.
4. Spiediet OK, lai apstiprinātu un atgrieztos galvenajā ekrānā.

Darbības beigas



Skaņas signāls – laika atskaites iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.



Skaņas sign. un pārtraukt gatavot – laika atskaites iestatīšana. Kad taimeris iestatītais laiks beidzas, atskan signāls un gatavošana apstājas.



Tikai uznirstošais ziņojums – kad laiks beidzas, displejā parādās ziņojums.

Taimeris var izmantot neatkarīgi, pat ja cepeškrāsns nedarbojas.

Dažas pulksteņa funkcijas var nebūt pieejamas kopā ar noteiktām gatavošanas funkcijām.

Nospiediet +5 min, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Atliktais starts

Varat atlikt gatavošanas sākuma un/vai beigu laiku.

1. Izvēlieties gatavošanas funkciju un pielāgojiet iestatījumus.
2. Spiediet ***.
3. Spiediet Atliktais starts.
4. Ritiniet, lai iestatītu vēlamo sākuma laiku, un spiediet OK.
5. Tagad varat iestatīt vēlamo Beigu laiks vai nospiegt OK, lai izlaistu šo darbību.
6. Spiediet OK, lai atgrieztos galvenajā ekrānā.

Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Spiediet ^ / Taimeris.
2. Iestatiet jaunu taimera vērtību. Spiediet OK.

5.7 Biežāk lietotie

Šī funkcija ir pieejama tikai atsevišķiem modeļiem.

Varat saglabāt līdz 20 iecienītākajiem iestatījumiem, piemēram, gatavošanas funkciju un ēdienu.

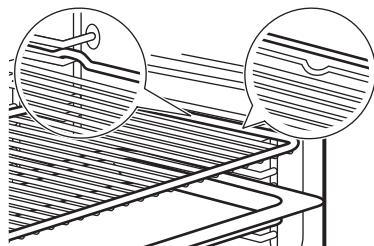
Lai saglabātu iestatījumu, atlasiet vēlamo iespēju un nospiediet .

5.8 Papildpiederumi



Piederumi pieejami atkarībā no modeļa. Skenējiet QR kodu, lai pārbaudītu, kā lietot ierīces komplektācijā iekļautos piederumus. Varat pasūtīt papildpiederumus atsevišķi. Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo tirgotāju.

Ievietojiet piederumu (stieplu režģi/paplāti) starp plauktu balsta vadotnēm. Pārliecinieties, vai plaukts pieskaras cepeškrāsns iekšpuses aizmugurei. Neliels padziļinājums augšpusē palielina drošību un nodrošina aizsardzību pret apgāšanos. Plaukta apmale neļauj ēdiena gatavošanas traukiem no tā noslīdēt.



Ja jūsu paplātei ir slīpums, novietojiet to cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.

Ja restotajam plauktam ir izvirzījums, novietojiet to virzienā uz cepeškrāsns iekšpuses priekšpusi.

Ja uz piederuma ir uzraksts, pārliecinieties, ka tas ir vērst pret jums.

Ja izmantojat paplāti ar caurumiem, novietojiet paplāti/pannu zem tās, lai savāktu pilošus šķidrumus.

5.9 Termozonde

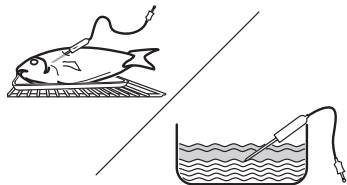
Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – cepeškrāsns temperatūra. Tai jābūt vismaz 25°C augstākai par termozondes temperatūru.
-  – termozondes temperatūra.

1. Izvēlieties gatavošanas funkciju no izvēlnes Funkcijas vai ēdienu no izvēlnes Ēdieni.
2. Iestatiet cepeškrāsns temperatūru un gatavošanas laiku, ja nepieciešams.

3. Apstipriniet iestatījumus un sāciet gatavot.
4. Ievietojiet termozondes galu gaļas vai zivs biežākās vietas vidū. Sacepumos ievietojiet termozondes galu tieši vidū, to nostiprinot kādā cietā sacepuma sastāvdaļā. Pārliecinieties, ka gals nepieskaras cepšanas trauka apakšai.



5. Ievietojiet sagatavoto ēdienu cepeškrāsnī.
6. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

Displejā redzams simbols un termozondes pašreizējā temperatūra.

7. ^ – spiediet, lai pielāgotu iestatījumus.
8. Izvēlieties Termozonde karti, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru, vai iestatiet vēlamo iespēju:
 - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
 - Skaņas sign. un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
9. Apstipriniet iestatījumus.
10. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
11. STOP – spiediet, lai izslēgtu gatavošanas funkciju.
12. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

5.10 SousVide ceļvedis

Šī programma ir gatavošanas metode, kad pārtika vakuumā noslēgtā traukā tiek ievietota piesātinātā tvaika atmosfērā, kas tiek uzturēta pastāvīgā temperatūrā. Lai ērti pagatavotu šķidrus ēdienus, piemēram, desertus un mērces, tos var gatavot arī hermētiski noslēgtās burkā.

Ēdiena pagatavošanai būs nepieciešami Sous-Vide gatavošanai piemēroti maisiņi un vakuuma iepakojšanas ierīce.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas vakuumā noslēgtā traukā un novietojiet uz restotā plaukta.
2. Atveriet izvēlni un atlasiet: Funkcijas.
3. Spiediet  SousVide ceļvedis.
4. Displejā redzami pieejamie iestatījumi. Iestatiet temperatūru un gatavošanas laiku.
5. Sāciet gatavot un izpildiet displejā redzamās norādes.
6. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atlikušais ūdens var kondensēties cepeškrāsns iekšpusē un vakuumā noslēgtos traukos.
7. Kad ierīce ir atdzisusi, izņemiet ūdeni no cepeškrāsns iekšpuses apakšas ar sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

Pastāv apdedzināšanās risks. Ievērojiet piesardzību, izņemot ēdienu no ierīces.

5.11 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu ierīces darbināšanu. To var aktivizēt jebkurā laikā.

1. Ieejiet izvēlnē.
2. Izvēlieties: Iestatījumi / Izvēles / Bērnu drošības funkcija.

Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

6. IETEIKUMI UN PADOMI

6.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās norādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un

daudzuma. Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Gatavošanas funkcija
°C	Temperatūra
	Svars (kg)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)
	Papildinformācija

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.
Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.

	°C		
Smalkmaizītes, 16 gab.	180	2	25 - 35
Rulete	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gab.	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gab.	160	2	25 - 35
Kēksiņi, 12 gab.	180	2	20 - 30
Sālā mīkla, 20 gab.	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gab.	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gab.	180	2	15 - 25

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.
Izmantojiet funkciju ProSteam un līmeni Tikai tvaicēšana.

		°C		
Brokoļi				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Zirņi, saldēti				

		°C		
2 x 1,5	2 un 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Izmantojiet 2/3 Gastronorm tvaicēšanas komplektu ar perforāciju.
- 2) Uzkaršējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra, izmantojot iestatījumu: lepr. karsēšana /Nav. Nelietojiet lepr. karsēšana / Ātrā unViedais.
- 3) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī ar slīpumu cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.
- 4) Izmantojiet perforētu trauku saskaņā ar IEC 60350-1.
- 5) Izmantojiet 2 x 2/3 Gastronorm tvaicēšanas komplektu ar perforāciju.
- 6) Gatavojiet, līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C.

Papildu tvaicēšanas receptes

		°C		
Kombinēta ēdiena tvaicēšana (2 porcijas)				
 1)	1 un 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karameļu pudiņš (6 porcijas)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Olu vaniļas mērce				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Baltmaize				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				

		°C			
Vista					
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)	

- 1) Iestatiet līmeni Tikai tvaicēšana.
- 2) 40 min kartupeļiem, 8 - 10 min lasim, 10 - 12 min brokoļiem.
- 3) Kartupeļiem un brokoļiem izmantojiet 1/2 Gastronorm tvaicēšanas pannu (perforētu), bet lasim – 1/2 Gastronorm tvaicēšanas pannu (neperforētu).
- 4) Novietojiet lasi 2. līmenī, kartupeļus un brokoļus – 4. līmenī.
- 5) Ielieciet sastāvdaļas cepeškrāsnī vienu pēc otras atbilstošajā brīdī, lai visas sastāvdaļas tiktu pagatavotas vienlaikus. Jūs varat vienlaikus gatavot divas porcijas.
- 6) Iestatiet līmeni Augsts mitrums.
- 7) Apaļi porcelāna trauki uz restotā plaukta.
- 8) Izmantojiet 1/2 Gastronorm tvaicēšanas komplektu bez perforācijas.
- 9) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpuses aizmuguri.
- 10) Iestatiet līmeni Zems mitrums. Izmantojiet funkciju ProSteam tikai tad, ja funkcija Maizes cepšana nav pieejama.
- 11) Iestatiet līmeni Zems mitrums.
- 12) Izmantojiet Restots plaukts.
- 13) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī, lai savāktu pilošos taukus.

6.4 Informācija testēšanas iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Kūciņas, 20 vienā paplātē				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 un 4	1)2)3)
Biskvītūka bez taukvielām				

	°C			
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 un 3	2)5)
Ābolu pīrāgs				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Karstmaize				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Uzkarsējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra, izmantojot iestatījumu lepr. karsēšana / Nav. Nelietojiet: lepr. karsēšana / Ātrā un Viedais.
- 3) Izmantojiet universālo pannu ceturtajā plaukta līmenī.
- 4) Izmantojiet Restots plaukts.
- 5) Izmantojiet restoto plauktu un cepamo paplāti zem tā. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 6) 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso.
- 7) Saskaņā ar: IEC 60350-1:2016 un IEC 60350-1:2023.

Papildu receptes

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

- 1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
- 2) Izmantojiet cepamo papīru.
- 3) Uzkarsējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra, izmantojot iestatījumu lepr. karsēšana / Nav. Nelietojiet: lepr. karsēšana / Ātrā un Viedais.

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Piezīmes par tīrīšanu

- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Noturīgiem traukiem izmantojiet īpašu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

- Kaļķakmens atlikumu noņemšanai izmantojiet ražotāja ieteikto šķidro kaļķakmens noņemšanas līdzekli.
- Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm.
- Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

7.2 Plauktu balstu

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Uzmanīgi velciet plauktu balstus uz augšu un ārā no priekšējā fiksatora.
3. Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.
4. Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.
5. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

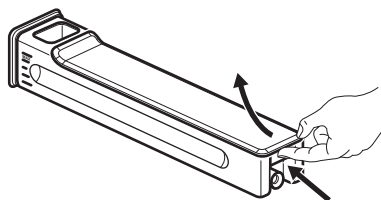
Ja komplektā iekļautas teleskopiskās vadotnes, to stiprinājuma tapām jābūt vērstām uz priekšu.

7.3 Apkopes programmas

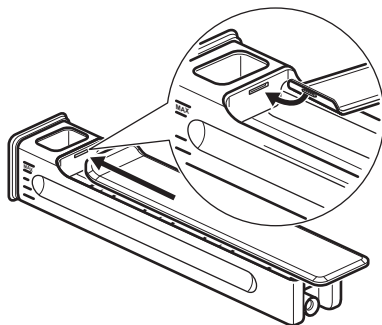
Tvaika tīrīšana	Šī programma iztīra ierīci, kad tā ir nedaudz netīra. Tvaiks mīkstina taukus vai nosēdumus, atvieglējot tīrīšanu.
Atkalķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Žāvēšana	Process tvertnes žāvēšanai, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Skalošana	Process tvaika ģenerators kontūra skalošanai un tīrīšanai pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

7.4 Ūdens tvertnes tīrīšana

1. Viegli piespiediet ūdens tvertnes priekšējo vāku.
2. Piespiediet ūdens tvertni, lai to izņemtu no ierīces.
3. Noņemiet ūdens tvertnes vāku. Paceliet vāku, pielāgojoties aizmugures izcilnim.



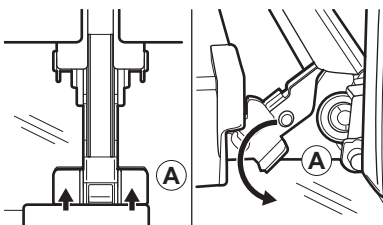
4. Izmazgājiet ūdens tvertnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūkļus un nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā.
5. Salieciet atpakaļ ūdens tvertni.
6. Uzlieciet vāku. Vispirms ievietojiet priekšpusi un tad spiediet to pret tvertni.



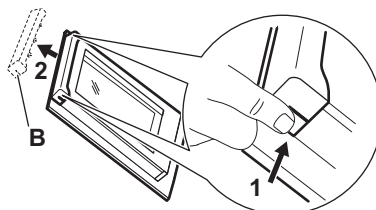
7. Ievietojiet ūdens tvertni.
8. Bīdiet ūdens tvertni ierīces virzienā, līdz tā nofiksējas.
9. Uzmanīgi aizveriet ūdens tvertnes priekšējo vāku.

7.5 Durvju noņemšana un uzstādīšana

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Atveriet durvis līdz galam.
3. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras **A**.



4. Aizveriet durvis daļēji, līdz tās apstājas, pēc tam izceliet tās no eņģēm. Uzmanieties – durvis ir smagas.
5. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
6. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
8. Paceliet katru stikla paneli aiz augšmalas un izņemiet to no vadotnes. Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.
9. Noīriiet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašinā.

Pēc tīršanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.

Stikla paneļiem jābūt ievietotiem pareizā pozīcijā, pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

7.6 Spuldzes maiņa

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

Augšējā lampa

1. Pagriežiet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Noņemiet metāla gredzenu un noīriiet stikla pārsegu.
3. Nomainiet lampu.
4. Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiat to.

Sānu lampa

1. Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet Torx 20 skrūvgriezi.
3. Noīriiet stikla pārsegu.
4. Nomainiet spuldzi.
5. Uzstādiat metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiat kreiso plaukta balstu.

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Informācija par servisu ir norādīta tehnisko datu plāksnītē, kas atrodas rāmja priekšpusē. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.

Ja displejā redzams kļūdas kods, kas tālāk nav norādīts, izslēdziet un atkārtoti ieslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un pārstartējiet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

Ierīci nevar ieslēgt vai darbināt. – Ierīce nav pievienota elektrotīklam vai ir tam pievienota nepareizi.

Ierīce neuzsilst.

- Pulkstenis nav iestatīts.
- Ir aktivizēts Funkciju bloķēšana.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.
- Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
- Ieslēgts demonstrācijas režīms – deaktivizēšanas kods: 2468.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

Spuldze ir izslēgta. Ir ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.

Pēc ūdens tvertnes ievietošanas ierīcē tā nenofiksējas vietā. – Jūs neiebidījāt ūdens tvertnes korpusu līdz galam. Pilnībā ievietojiet ūdens tvertni ierīcē.

No ūdens tvertnes tek ūdens. – Nepareizi uzlikts ūdens tvertnes vāks.

Ūdens tvertni ir grūti iztīrīt. – Pirms tīršanas pārļiecinieties, vai ir noņemts vāks.

Pēc atkalķošanas paplātē nav ūdens. – Ūdens tvertne nebija piepildīta līdz maksimālajam līmenim. Pārļiecinieties, ka ūdens tvertnē ir atkalķošanas līdzeklis/ūdens.

Pēc atkalķošanas cepeškrāsns iekšpuses apakšā ir netīrs ūdens. – Paplāte atrodas nepareizā plaukta līmenī. Saslaukiet ierīces apakšā esošo ūdens atlikumu un atkalķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet paplāti pirmā plaukta līmenī.

Pēc tīršanas iekšpuses apakšā ir pārāk daudz ūdens. – Pirms tīršanas sākšanas ierīcē ievietojāt pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa. Nākamreiz uzklājiat mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tīlpen sienām.

Tīršanas rezultāts nav apmierinošs. – Jūs sākat tīršanu, kad ierīce bija pārāk karsta. Pagaidiet, kamēr ierīce atdziest. Atkārtojiet tīršanu.

① Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīršanu. Atkārtojiet tīršanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

Problēmas ar bezvadu tīkla signālu. – Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu. Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.

Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta maršrutētāja konfigurācija. – Vēlreiz konfigurējiet ierīci un mobilo ierīci.

Bezvadu tīkla signāls ir vājš. – Pārvietojiet maršrutētāju pēc iespējas tuvāk ierīcei.

Bezvadu signālu traucē ierīces tuvumā novietota mikroviļņu krāsns. – Izslēdziet mikroviļņu krāsni. Izvairieties vienlaikus izmantot mikroviļņu krāsni un ierīces tālvadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālu.

F102 — durvis nav pilnībā aizvērtas vai durvju bloķētājs ir bojāts. Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā. Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.

F240, F439 — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi. Notīriet displeja virsmu. Pārliedzieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.

F601 — problēma ar Wi-Fi signālu. Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatīt sadaļu Pirms pirmās lietošanas, Bezvadu savienojums.

F604 — pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatīt sadaļu Pirms pirmās lietošanas, Bezvadu savienojums.

F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

F131 — tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta. ¹⁾ Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Atkārtoti ieslēdziet ierīci.

F144 — sensors Ūdens tvertne nevar izmērīt ūdens līmeni. ¹⁾ Iztukšojiet Ūdens tvertne un piepildiet to.

F508 — Ūdens tvertne nedarbojas pareizi. Ja kāds no šīm kļūdām ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. ¹⁾ Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams. ¹⁾ Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

9. ENERGOEFEKTIVITĀTE

9.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOA9S3XH 944032164, 944032147 EOA9S3XT 944032145 KOAAS3XH 944032150 KOAAS3XT 944032151 LOA9S3XZ 944032148
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,99 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	70 l

Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	EOA9S3XH 38.0 kg EOA9S3XT 38.0 kg KOAAS3XH 38.0 kg KOAAS3XT 38.0 kg LOA9S3XZ 38.0 kg

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.

9.2 Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā	2,0 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564, EN 63474.

¹⁾ Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.

Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet Pirms pirmās lietošanas.

9.3 Optimizācijas padomi

- Gatavošanas laikā turiet durvis aizvērtas un bieži tās neviriniet.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkarsēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika

izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klases un ekodizaina prasības (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos optimālos apstākļos. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.

- Ja iespējams, izslēdziet Wi-Fi. Skatiet sadaļu Pirms pirmās lietošanas.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad gatavošanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Lai gatavošanas funkciju izmantotu ilgāk, iestatiet gatavošanas laiku.

- 12,5 st: 30–115 °C
- 8,5 st: 120–195 °C
- 5,5 st: 200–245 °C
- 3 st: 250 – maks. °C

10. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar majsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	35
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	37
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	39
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	39
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	41

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	45
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	46
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	48
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	49
10. APLINKOS APSAUGA.....	50

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalo-

jimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir

pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ją pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jautiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais ar juos valdančia programėle mobiliuosiuose įrenginiuose.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.

- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai būtinas prietaisas, skirtas naudoti patalpose, viename šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas nevirsija įprasto buitinio.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudo-

jant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maišto (kepimo) termometrą.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.

- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis stovi lygiai ir kad durelės lengvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų plokštelės parametrai yra suderinami su elektros tinklo maitinimo šaltinio elektros techniniais duomenimis.
- Prietaisą būtina įžeminti. Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei reikia pakeisti juos, tai turi atlikti mūsų įgaliojasis techninės priežiūros centras.
- Neleiskite maitinimo kabeliams liestis prie prietaiso durelių ar žemiau esančios nišos arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.

- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nemodifikuokite šio prietaiso.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite jungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo išjunkite prietaisą.
- Būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles, kai jis veikia, nes gali išsiskirti karštas oras ir degūs alkoholio ingredientų mišiniai.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Kai prietaiso durelės atidarytos, laikykite jį atokiai nuo kibirkščių ir atviros liepsnos.
- Konservavimui naudokite tik sertifikuotus stiklinius indelius ir stiklainius.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžių.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar daiktų tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno.
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Baigę gaminti nepalikite prietaise drėgnų indų ir maisto.

- Būkite atsargūs nuimdami arba montuodami priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno spalvos pasikeitimas neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams naudokite gilų kepimo indą, nes vaisių sultys gali palikti ilgalaikių dėmių.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami priežiūrą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs, nes jos yra sunkios.
- Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovininkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūsles, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykites valymo ir

priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.

- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinėlių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

Maisto ruošimas garuose

- Garai gali nudeginti:
 - Veikiant šiai funkcijai orkaitės dureles atidarykite labai atsargiai. Gali išsiveržti garai.

- Baigę gaminti garuose, atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

2.5 Šalinimas

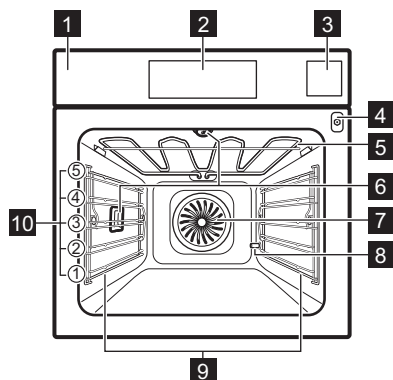
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjaukite ir išmeskite elektros kabelį.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Vandens indas
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius

- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Išimama lentynos atrama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Ekranas

Ekranas yra visiškai interaktyvus ir slenkamas. Jis yra padalintas į aiškiai apibrėžtas dalis, kuriose suteikiama prieiga prie įvairių gaminimo funkcijų ir patiekalų. Jis taip pat rodo dabartinę veikimo būseną. Norėdami naršyti kairėn arba dešinėn, galite perbraukti ekraną.

- | | |
|---|--|
| ① | Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą. |
| 🔌 | Parinkims įjungti ir išjungti. |
| ❤ | Įrašyti dabartinius nustatymus Mėgstamiausios. |
| 🔒 | Prietaisas yra užrakintas. |
| 📶 | WiFi ryšys įjungtas. |
| 📶 | Nuotolinis valdymas yra įjungtas. |

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Belaidis ryšys

Prietaisas leidžia prijungti „Wi-Fi“ tinklą ir mobilųjį įrenginį. Tokiu būdu į mobilųjį įrenginį galite gauti pranešimus, jame stebėti prietaiso veikimą ir jį valdyti.

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
 - Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Norėdami atsisiųsti programėlę, nuskaitykite QR kodą ant naudotojo vadovo galinio viršelio. Taip pat

programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.

2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3. Įjunkite prietaisą.
4. Paspauskite < ir braukite į kairę, kad patektumėte į meniu. Pažymėkite Nustatymai / Prisijungimas.
5. Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte WiFi.

Prietaiso belaidis modulis įsijungia per 90 sek.

Dažnis	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	„Bluetooth“: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimali galia	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokolas	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Kai prietaisas yra prijungtas prie programėlės, gali būti atliekami svarbūs programinės įrangos atnaujinimai. Atlikus šiuos atnaujinimus gali būti įdiegtos naujos funkcijos, patobulintos esamos funkcijos ir piktogramos, sprendžiamos galimos problemos ir pagerėti bendras programinės įrangos našumas. Norėdami patikrinti įdiegtos programinės įrangos versiją, eikite į nustatymų kortelę.

4.2 Programinės įrangos licencijos

Šio produkto programinėje įrangoje yra komponentų, kurie yra pagrįsti nemokama ir atvirojo kodo programine įranga. Electrolux pripažįsta atvirosios programinės įrangos ir robotikos bendruomenių indėlį į plėtros projektą.

Norėdami pasiekti šių nemokamų ir atvirojo kodo programinės įrangos komponentų, kurių licencijos sąlygose reikalaujama skelbti, išieitinį kodą ir pamatyti visą jų autorių teisių informaciją bei taikomas licencijos sąlygas, apsilankykite <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (aplankas NIU6).

4.3 Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami pirmą kartą įkaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Gerai išvėdinkite patalpą.

1. Išimkite visus priedus ir lentynų atramas.

2. Eikite į meniu ir pasirinkite gaminimo funkciją.
3. Ekrane rodomas išskylantysis pranešimas, kad pradėtumėte įkaitinimo procesą.
4. Patvirtinkite, kad pradėtumėte, ir vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.
5. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
6. Išvalykite orkaitės vidų mikropluošto šluoste, šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu. Atgal įstatykite lentynų atramas ir sudėkite priedus.

4.4 Paros laikas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite Nustatymai / Nustatymai / Paros laikas.
3. Nustatykite laiką.
4. Paspauskite OK.

4.5 Vandens kietumas

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite lapelį vandens kietumui patikrinti arba kreipkitės į vandens tiekėją.

1. Įmerkite testavimo lapelį į vandenį ir palaikykite maždaug 1 sek. Nenaudokite tekančio vandens.
2. Nukratykite vandenį nuo testavimo lapelio.
3. Po 1 min patikrinkite vandens kietumą toliau pateiktoje lentelėje.
4. Nustatykite vandens kietumo lygį: Nustatymai / Nustatymai / Vandens kietumas.

Testavimo lapelių spalvos pradės toliau keistis. Per 1 min po testo patikrinkite vandens kietumą dar kartą.

Vandens kietumo lygis	Tikrinimo lapelis
1 – minkštas	
2 – vidutiniškai kietas	
3 – kietas	
4 – labai kietas	

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Meniu

Paspauskite  ir braukite į kairę, kad patektumėte į meniu.

- Patiekalai
- Funkcijos
- Mėgstamiausios
- Priežiūros programos
- Nustatymai

5.2 Funkcijos

Standartinės gaminimo funkcijos esant tipiniams kepimo poreikiams, įskaitant viršutinį ir apatinį kaitinimą , kepimą ant grotelių , gaminimą veikiant ventiliatoriui  ir kt. Galite paruošti patiekalus tradiciniu būdu. Daugiau informacijos žr. ekrano aprašyme arba programėlėje.

Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.

1. Eikite į meniu ir pažymėkite Funkcijos.
2. Pažymėkite gaminimo funkciją ir pakoreguokite nustatymus.
3. Pradėkite gaminti ir vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus. Maisto termometrą galite įjungti bet kuriuo metu prieš gaminimą arba gamindami (jei yra). Žr. Kasdienis naudojimas, „Maisto termometras“.
4.  – paspauskite, kad galėtumėte reguliuoti nustatymus gamindami maistą.

 **Viršus**
Intensyvus karštis greitam skrudinimui viršuje.

 **Apačia**
Tolygiai paskrudinkite maisto apačią. Tinka picai arba pyragui, taip pat pyragams arba kišams baigti. Įkaitinkite orkaitę ir naudokite žemiausią lentynos lygį.

 **Karštas oras**
Kasdieniam maisto gaminimui keliais lygiais. Tolygiai pagaminkite patiekalus, kad nesimaišytų skoniai. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei Viršus ir apačia.

 **Viršus ir apačia**
Tolygiam kepimui viename lygyje. Tinka visokiame maistui, pvz., troškiniams arba kepiniams.

 **Karštas oras ir viršus**
Minkštiems ir traškiems didesniems kepsiniams ir paukštienai su kaulais.

 **Karštas oras ir apačia**
Tolygiai iškepkite tešlą, kad susidarytų traški plutelė. Tinka picai, kišams, vaisiniams ir kitiems pyragams.

 **Karštas oras, viršus ir apačia**
Ši funkcija idealiai tinka paruoštiems patiekalams.

 **Steamify**
Tikslos garų kiekio derinimas su pasirinkta temperatūra.

 **ProSteam**
Gaminkite minkštus iš vidaus ir traškius išorėje patiekalus, naudodami garų ir karščio derinį. Tinka daržovėms, troškiniams ir mėsai.

 **Drėgnas konvek. Kepimas**
Kepiniai bus lengvi ir purūs. Laikykite dureles uždarytas, kad orkaitėje išliktų drėgmė.

 **Garai**
Pastovus garas sveikesniems ir skanesniems patiekalams.

 **Pašildymas**
Ši funkcija tolygiai pašildo maisto likučius garais.

 **Grilis**
Tolygiai grilinkite arba paskrudinkite daržoves ar mėsą. Taip pat tinka skrudinti duoną.

 **SousVide**
Gaminkite vakuume įpakuotą maistą tiksloje temperatūroje, kad skonis ir tekstūra būtų tobuli.

 **Tešlos kildinimas**
Optimali temperatūra tešlai kildinti.

 **Atšviežinimas**
Grazinkite šviežią kvapą ir minkštumą vienos dienos senuo duona arba kepiniams.

 **Atitirpinimas**
Švelnius atitirpinimas tolesniam maisto ruošimui.

 **Troškinimas**
Gaminkite kvapnius ir sultingus troškinus lėtai virdami visus ingredientus.

 **Kepsnys**
Mėsa, paukštiena arba daržovės taps traškos išorėje ir minkštos viduje.

	Duona Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.
	Kepimas žemoje temperatūroje Kepimas žemoje temperatūroje trunka ilgiau, tačiau rezultatai bus geresni. Prieš dėdami mėsą į orkaitę, paskrudinkite.
	Konservavimas Konservuokite sultingus vaisius ir daržoves žemoje temperatūroje. Sudėkite karščiui atsparius konservavimo indelius ant vandens pripildytos kepimo skardos.
	Lėkščių pašildymas. Pašildyti lėkštes prieš patiekiant patiekalus.
	Šilumos palaikymas Išlaikykite patiekalus šiltus prieš juos patiekiant. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.
	Džiovinimas Tolygiai džiovinkite vaisius, vaistažoles ir daržoves žemoje temperatūroje. Džiovinimo metu retkarčiais atidarykite dureles, kad pagerintumėte džiovinimo rezultatus.
	AirFry Plus Ruošimas garuose ir karštame ore – trašku, sultinga ir sveika.

Veikiant kai kurioms gaminimo funkcijoms ir esant žemesnei nei 80 °C temperatūrai, lemputė gali išsijungti automatiškai.

5.3 Maisto gaminimo garuose funkcijos

Šiomis funkcijomis galite naudoti karštį ir garus, kad maistas būtų traškus ir sultingas. Naudokite juos gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui.

Gaminį galima ruošti dviem būdais: nustačius temperatūrą arba garų lygį.

 **Steamify** /  **Garai** – nustatykite temperatūrą. Garų lygis bus reguliuojamas automatiškai.

 **ProSteam** – nustatykite garų lygį. Bus rodoma tinkama temperatūra.

 **AirFry Plus** – nustatykite garų lygį. Bus rodoma tinkama temperatūra.

1. Įeikite į meniu ir pasirinkite Funkcijos.
2. Nustatykite gaminimo garuose funkciją. Ekrane rodomos galimos nuostatos.

3. Nustatykite temperatūrą ir garų lygį, jei galima.
 4. Paspauskite START ir vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.
 5. Norėdami atidaryti vandens rezervuarą ir jį išimti, paspauskite dangtelį.
 6. Pripildykite vandens talpyklą šalto vandentiekio vandens iki didžiausio leistino lygio (maždaug 950 ml). Kitų skysčių nenaudokite. Žr. vandens talpyklos lygio skalę.
 7. Jeigu reikia, nuvalykite vandens rezervuaro išorę švelnia šluoste. Įstumkite vandens rezervuarą į pradinę jo padėtį.
- Garai pasirodo maždaug po 2 min. Kai prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą, pasigirsta signalas.
8. Kai vanduo baigsis, pasigirs signalas. Pripildykite vandens rezervuarą.
 9. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos.
 10. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitėje gali susidaryti kondensatas.
 11. Išjunkite prietaisą.
 12. Prietaisui atvėsus nusauskite orkaitės vidų minkšta šluoste.

5.4 Patiekalai

Kepimo vadovas siūlo nustatymus skirtingiems patiekalams, įskaitant nuoseklias instrukcijas, temperatūrą ir gaminimo laiką. Galite keisti nustatymus gaminimo metu ir pažymėti pageidaujamą gaminimo būdą, įskaitant maisto termometro naudojimą. Galimybė naudotis kiekviena parinktimi priklauso nuo pasirinkto patiekalo.

1. Įeikite į meniu ir pažymėkite .
2. Pasirinkite maisto tipą ir patiekalą, tada sekite ekrane pateiktus nurodymus.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Prireikus pratęskite maisto gaminimo trukmę.

5.5 Išankstinio įkaitinimo parinktys

Prietaisas turi keletą išankstinio įkaitinimo parinkčių, kad būtų užtikrinti optimalūs gaminimo rezultatai.

- Be garso – įprastas prietaiso išankstinio įkaitinimo būdas. Jis nustatytas kaip numatytasis ir yra galimas esant visoms gaminimo funkcijoms. Pasirinkimą galima pakeisti į kitą išankstinio įkaitinimo tipą.

- Išmanus – padeda optimizuoti energijos naudojimą orkaitės įkaitinimo metu, palyginti su Greita.
- Greita – sutrumpina įkaitimo laiką. Galimas tik kai kuriomis funkcijomis.

5.6 Laikmatis 🕒

1. Pasirinkite gaminimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2. Paspauskite Laikmatis.
3. Nustatykite trukmę. Galite pasirinkti pageidaujama pabaigos veiksmą paspausdami vieną iš simbolių.
4. Paspauskite OK, kad patvirtintumėte ir grįžtumėte į pagrindinį ekraną.

Nutraukti veiksmą



Įspėjam. signalas pasibaigus laikui – nustatyti atgalinį laiko skaičiavimą. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.



Įspėj. signalas ir kepimo sustabdymas – nustatyti atgalinį laiko skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.



Tik iššokantis pranešimas – pasibaigus laikui ekrane bus rodomas pranešimas.

Laikmatį galima naudoti atskirai, net kai orkaitė neveikia.

Kai kurios laikrodžio funkcijos gali neveikti su tam tikromis gaminimo funkcijomis.

Paspauskite +5 min, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

Atidėtas paleidimas ⌚

Galite atidėti gaminimo pradžią ir (arba) pabaigą.

1. Pasirinkite gaminimo funkciją ir pakoreguokite nustatymus.
2. Paspauskite ***.
3. Paspauskite Atidėtas paleidimas.
4. Slinkite, kad nustatytumėte norimą pradžios laiką, ir paspauskite OK.
5. Dabar galite nustatyti norimą Pabaigos laikas arba paspauskite, OK kad praleistumėte šį veiksmą.
6. Norėdami grįžti į pagrindinį ekraną, paspauskite OK.

Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

1. Paspauskite ^ / Laikmatis.

2. Nustatykite naują laikmačio vertę. Paspauskite OK.

5.7 Mėgstamiausios ❤️

Ši funkcija galima tik tam tikriems modeliams.

Galite įrašyti iki 20 parankinių nustatymų, pvz., gaminimo funkciją ir patiekalą.

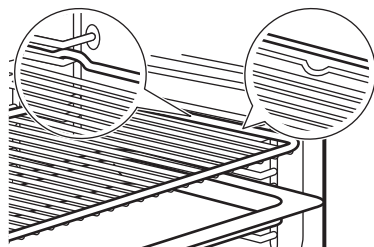
Norėdami įrašyti nustatymą, pažymėkite pageidaujamą parinktį ir paspauskite ♥.

5.8 Priedai



Priedai galimi priklausomai nuo modelio. Nuskaitykite QR kodą ir patikrinkite, kaip naudoti su priedais pateiktus priedus. Papildomų priedų galite užsisakyti atskirai. Jei norite daugiau informacijos, susisieki su vietiniu tiekėju.

Įstatykite priedą (kepimo groteles ir (arba) skardą) tarp grotelių atramos kreipiančių strypų. Įsitikinkite, kad grotelės liečiasi su orkaitės vidaus galine dalimi. Maža įduba viršuje padidina saugumą ir apsaugo nuo pasvirimo. Lentynos kraštas užtikrina, kad gaminiui indai nenuslys nuo grotelių.



Jei jūsų skarda turi nuolydį, jis turi būti orkaitės gale.

Jei vielinė lentynėlė turi nuolydį, jis turi būti atskuktas į orkaitės galą.

Jei ant priedo yra užrašas, įsitikinkite, kad jis yra nukreiptas į jus.

Jei naudojate skardą su skylutėmis, padėkite skardą arba keptuvę po ja, kad surinktumėte lašančius skysčius.

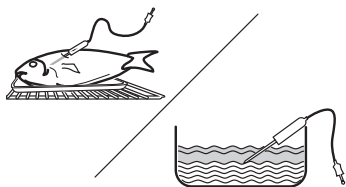
5.9 Maisto termometras 🍴

Matuoja temperatūrą maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – orkaitės temperatūra. Ji turėtų būti bent 25°C būti aukštesnė nei maisto termometro temperatūra.

-  – maisto termometro temperatūra.
1. Pažymėkite gaminimo funkciją meniu Funkcijos arba patiekalą meniu Patiekalai.
 2. Jeigu reikia, nustatykite orkaitės temperatūrą ir gaminimo trukmę.
 3. Patvirtinkite nustatymus ir pradėkite gaminti.
 4. Maisto termometro galiuką įkiškite į storiausios mėsos arba žuvies dalies vidurį. Troškiniams maisto jutiklio galiuką įdėkite tiksliai į centrą, įkištą į kietą ingredientą. Įsitinkite, kad galiukas nelielia kepmo indo dugno.



5. Paruoštą maistą įdėkite į orkaitę.
6. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas.

Ekrane matysite simbolį ir dabartinę maisto termometro temperatūrą.

7.  – paspauskite, kad galėtumėte reguliuoti nustatymus.
8. Pasirinkite Maisto termometras kortelę, kad nustatytumėte jutiklio kepmo temperatūrą arba nustatytumėte pageidaujamą parinktį:
 - Įspėjam. signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
 - Įspėj. signalas ir kepmo sustabdymas – pasiekus pasirinktą kepmo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir kepimas baigsis.
9. Patvirtinkite nustatymus.
10. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

11. STOP – paspauskite, kad išjungtumėte gaminimo funkciją.
12. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

5.10 SousVide

Ši programa yra gaminimo būdas, kai maistas vakuuminiame inde dedamas į prisotintą garų atmosferą, laikant pastovioje temperatūroje. Tam, kad būtų patogiau gaminti skystą maistą, pvz., desertus ir padažus, jį galima gaminti sandariuose konservavimo stiklainiuose.

Maistui paruošti reikės Sous-vide technologijai tinkamų maišelių ir vakuuminio pakavimo aparato.

1. Paruoškite ingredientus vakuuminiame inde ir padėkite ant grotelių.
2. Eikite į meniu ir pasirinkite Funkcijos.
3. Paspauskite  SousVide.
4. Ekrane rodomos galimos nuostatos. Nustatykite temperatūrą ir gaminimo trukmę.
5. Pradėkite gaminti ir vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus.
6. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje ir vakuuminiuose induose.
7. Kai prietaisas šaltas, kempine sugerkite vandenį iš orkaitės vidaus apačios. Nusausinkite orkaitės vidų minkšta šluoste.

Atsargiai, galite nusideginti. Išimdami maistą iš prietaiso būkite atsargūs.

5.11 Vaikų saugos užraktas

Ši funkcija apsaugo prietaisą nuo atsitiktinio įjungimo. Ją galima įjungti bet kuriuo metu.

1. Atidarykite meniu.
2. Pasirinkite: Nustatymai / Parinktys / Vaikų saugos užraktas.

Vaikų saugos užraktas – įjungta. Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Gaminimo funkcija
°C	Temperatūra
	Svoris (kg)
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)
	Papildoma informacija

6.2 Drėgnas konvek. Kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus. Naudokite kepimo skardą arba riebalų surinkimo indą.

	°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	180	2	25 - 35
Biskvitinis vyniotinis	180	2	15 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Sausainiai, 16 vnt.	180	2	20 - 30
Sausainiai „Macaroons“, 24 vnt.	160	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	180	2	20 - 30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	180	2	20 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	140	2	15 - 25
Tartelės, 8 vnt.	180	2	15 - 25

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60350-1, IEC 60350-1.

Naudokite funkciją ProSteam, lygis: Virimas garuose.

		°C		
Brokoliai				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Žirniai, šaldyti				
2 x 1,5	2 ir 4	100	-	5) 3) 6)

1) Naudokite 2/3 „Gastronorm“ gaminimo garuose indų rinkinį su skylutėmis.

2) Įkaitinkite prietaisą, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, naudodami nustatymą Išankst. įkaitinimas / Be garso. Nenaudokite Išankst. įkaitinimas / Greita ir Išmanus.

3) Kepimo skardą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarą.

4) Naudokite indą pagal IEC 60350-1.

5) Naudokite 2 x 2/3 Gastronorm gaminimo garuose indų rinkinį (perforuotas).

6) Gaminkite, kol šalčiausioje vietoje temperatūra pasieks 85 °C.

Papildomi gaminimo garuose receptai

		°C		
Garuose gaminamas mišrus patiekalas (2 porcijos)				
1)	1 ir 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamelės pudingas (6 porcijos)				
6)	2	90	35 - 45	7)
Plakti kiaušiniai				
1)	2	85	35 - 45	8)
Balta duona				
	2	180	40 - 50	9)
10)				

		°C		
Vištiena				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Nustatytas lygis: Virimas garuose.
- 2) 40 min bulvėms; 8 - 10 min lašišai; 10 - 12 min brokoliams
- 3) Bulvėms ir brokoliams naudokite 1/2 „Gastronorm“ gaminimo garuose keptuvę (su skylutėmis), o lašišai – 1/2 „Gastronorm“ gaminimo garuose keptuvę (be skylučių).
- 4) Lašišą padėkite 2 lygje, bulves ir brokolius – 4 lygje.
- 5) Sudėkite ingredientus į orkaitę vieną po kito tinkamu laiku, kad visos sudedamosios dalys iškeptų vienu metu. Vienu metu galite paruošti dvi porcijas.
- 6) Nustatytas lygis: Didelė drėgmė.
- 7) Apskriti porcelianiniai indai ant kepimo grotelių.
- 8) Naudokite 1/2 „Gastronorm“ gaminimo garuose indų rinkinį be skylių.
- 9) Kepimo skardą įdėkite taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarėlę.
- 10) Nustatytas lygis: Maža drėgmė. Naudokite ProS-team funkciją tik tuo atveju, jei nėra Duona funkcijos.
- 11) Nustatytas lygis: Maža drėgmė.
- 12) Naudokite Vielinė lentynėlė.
- 13) Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.

6.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 ir 4	1)2)3)
Biskvitinis pyragas be riebalų				
	160	40 - 55	2	2)4)

	°C			
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 ir 3	2)5)

Obuolių pyragas

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

Skrebutis

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

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų dūrelių pusėje.
- 2) Iš anksto įkaitinkite prietaisą, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, naudodami nustatymą Išankst. įkaitinimas / Be garso. Nenaudokite Išankst. įkaitinimas / Greita ir Išmanus.
- 3) Naudokite universalią keptuvę ketvirtroje lentynos pozicijoje.
- 4) Naudokite Vielinė lentynėlė.
- 5) Naudokite lentynėlę su grotelėmis ir kepimo skardą apačioje. Padėkite skardą taip, kad nuolydis būtų dūrelių link.
- 6) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.
- 7) Pagal: IEC 60350-1:2016 ir IEC 60350-1:2023.

Papildomi receptai

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

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų dūrelių pusėje.
- 2) Naudokite kepimo popierių.
- 3) Iš anksto įkaitinkite prietaisą, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, naudodami nustatymą Išankst. įkaitinimas / Be garso. Nenaudokite Išankst. įkaitinimas / Greita ir Išmanus.

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Pastabos dėl valymo

- Naudokite metaliniams paviršiams skirtą valymo tirpalą.

- [sisenėjusioms dėmėms valyti naudokite specialų orkaitės valiklį.

- Kalkių nuosėdoms pašalinti naudokite gamintojo rekomenduojamą skystą nuosėdų šalinimo priemonę.
- Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių.
- Neplaukite priedų indaplovėje.

7.2 Lentynų atramų

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.
3. Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.
4. Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.
5. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

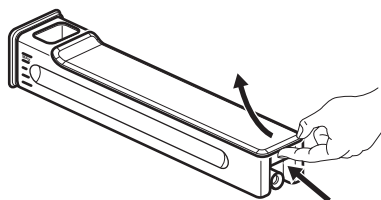
Jei yra ištraukiami bėgeliai, tokiu atveju jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Priežiūros programos

Valymas garais	Ši programa išvalys prietaisą, kai jis bus truputį nešvarus. Garas suminkština riebalus arba likučius, todėl jį lengviau valyti.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo skirta procedūra.

7.4 Vandens rezervuaro valymas

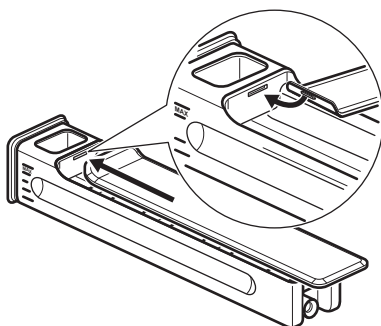
1. Švelniai paspauskite priekinį vandens talpyklos dangtelį.
2. Paspauskite vandens talpyklą, kad išimtumėte ją iš prietaiso.
3. Nuimkite vandens rezervuaro dangtelį. Pakelkite dangtį palei gale esančią iškyšą.



4. Vandens rezervuaro dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite

šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens rezervuaro indaplovėje.

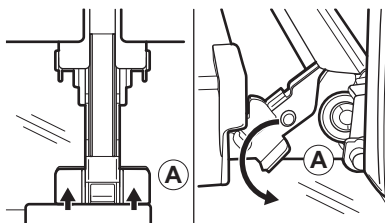
5. Įstatykite atgal vandens rezervuarą.
6. Uždėkite dangtelį. Pirmiausia įkiškite priekinį spraustuką, tada paspauskite jį link rezervuaro korpuso.



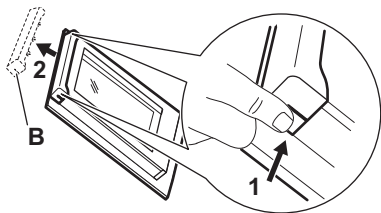
7. Įdėkite vandens rezervuarą.
8. Pastumkite vandens rezervuarą link prietaiso, kad užsifiksuotų.
9. Švelniai uždarykite priekinį vandens talpyklos dangtelį.

7.5 Durelių išėmimas ir įdėjimas

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Iki galo atidarykite dureles.
3. Paspauskite ant dviejų durelių vyrių esančias suveržiamąsias svirtis **A**.



4. Uždarykite dureles iš dalies, kol jos sustos, tada nukelkite jas nuo vyrių. Būkite atsargūs, durelės yra sunkios.
5. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabiliaus paviršiaus.
6. Laikydami durelių viršutinį apdailos elementą **B** abiejuose kraštuose paspauskite į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



7. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
8. Pakelkite kiekvieną stiklo plokštę už viršutinio krašto ir nuimkite ją nuo kreiptuvo. Stiklo plokštės valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.
9. Stiklo plokštės plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštės atgal ta pačia tvarka.

Įsitikinkite, kad tinkamai sudėjote stiklo plokštes, antraip durelių paviršius gali perkaisti.

7.6 Lemputės keitimas

Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės.

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Viršutinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Pakeiskite lemputę.
4. Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lemputė

1. Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2. Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
4. Pakeiskite lemputę.
5. Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6. Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Techninės priežiūros informacija pateikiama techninių duomenų plokštelėje, esančioje ant priekinio rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nepašalinkite techninių duomenų plokštelės.

Jei ekranelyje matote klaidos kodą, kuris nėra nurodytas toliau, išjunkite ir vėl įjunkite namų elektros saugiklį, kad iš naujo paleistumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Negalite įjungti arba valdyti prietaiso. – Prietaisas neprijungtas prie elektros tinklo arba prijungtas neteisingai.

Prietaisas neįkaista.

- Nenustatytas laikrodis.
- Funkcijų užraktas – įjungta.
- Įjungta automatinio išsijungimo funkcija.
- Vaikų saugos užraktas – įjungta.
- Demonstracinis režimas įjungtas – deaktyvavimo kodas: 2468.

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

Lemputė išjungta. – Drėgnas konvek. Kepimas veikia.

Prietaise vandens bakelis nesilaiko po to, kai jį įdėjote. – Visiškai neprispaudėte vandens bakelio korpuso. Pabandykite vandens rezervuarą įstumti giliau.

Iš vandens bakelio teka vanduo. – Netinkamai sumontavote vandens bakelio dangtelį.

Vandens bakelį sunku išvalyti. – Įsitikinkite, kad prieš pradedant valyti dangtelis yra nuimtas.

Po kalkių nuosėdų šalinimo dėkle nėra vandens. – Vandens bakelis nebuvo pripildytas iki maksimalaus lygio. Patikrinkite, ar vandens rezervuare yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.

Po kalkių nuosėdų šalinimo orkaitės vidaus dugne yra nešvaraus vandens. – Skarda yra netinkamoje lentynėlės vietoje. Nuo prietaiso dugno pašalinkite likusį vandenį.

ir kalkių šalinimo priemonę. Kitą kartą skardą įdėkite į pirmos lentynėlės padėtį.

Po valymo orkaitės vidaus dugne yra per daug vandens. – Prieš pradėdami valyti įpylėte per daug ploviklio į prietaisą. Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidaus sienelių.

Valymo efektyvumas nėra patenkinamas. – Pradėjote valyti, kai prietaisas buvo per karštas. Palaukite, kol prietaisas atvės. Pakartokite valymo procedūrą.

① Nutrūkus elektros tiekimui valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

Su belaidžio tinklo signalu susijusi problema. – Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.

Įrengtas naujas maršrutizatorius arba pakeista maršrutizatoriaus konfigūracija. – Iš naujo sukonfigūruokite prietaisą ir mobilųjį įrenginį.

Belaidžio tinklo signalas yra silpnas. – Perkelkite maršrutizatorių kuo arčiau prietaiso.

Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį. – Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangos trikdo WiFi signalą.

F102 – durelės nėra visiškai uždarytos arba sulaužytas durelių užraktas. Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą. Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai. Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.

F601 – yra problemų su WiFi signalu. Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. „Prieš naudojant pirmą kartą“, „Belaidis ryšys“.

F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi nepavyko. Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. „Prieš naudojant pirmą kartą“, „Belaidis ryšys“.

F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

F131 – per aukšta garų jutiklio temperatūra. ¹⁾ Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite prietaisą.

F144 – Vandens indas jutiklis negali išmatuoti vandens lygio. ¹⁾ Ištuštinkite Vandens indas ir vėl pripildykite.

F508 – Vandens indas neveikia arba veikia netinkamai. Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. ¹⁾ Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

F602, F603 – WiFi nepasiekiamas. ¹⁾ Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

9.1 Produkto informacijos lapas ir produkto informacija pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOA9S3XH 944032164, 944032147 EOA9S3XT 944032145 KOAAS3XH 944032150 KOAAS3XT 944032151 LOA9S3XZ 944032148
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9

Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,99 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	70 l

¹⁾ Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOA9S3XH	38.0 kg
	EOA9S3XT	38.0 kg
	KOAAS3XH	38.0 kg
	KOAAS3XT	38.0 kg
	LOA9S3XZ	38.0 kg

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.

9.2 Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu	2,0 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564, EN 63474.

Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojant pirmą kartą“.

9.3 Optimizavimo patarimai

- Gamindami laikykite dureles uždarytas ir venkite jas dažnai atidaryti.
- Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.
- Naudokite metalinius arba tamsius, neatspindinčius indus.
- Jei nereikia, praleiskite išankstinį įkaitinimą.

- Sutrumpinkite pertraukas tarp kelių patiekalų kepimo.
- Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi (tik pasirinktiems modeliams).
- Naudokite likutinę kaitrą, kad maistas išliktų šiltas. Prieš baigdami gaminti, sumažinkite prietaiso temperatūrą iki bent 3–10 min.
- Gamindami išjunkite lemputę, nebent tai būtų būtina.
- Drėgnas konvek. Kepimas (tik tam tikri modeliai) – ši funkcija buvo naudojama siekiant atitikti energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimus (pagal EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1. Kepant orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų optimaliomis sąlygomis. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia. Kai kuriuose modeliuose ji išsijungia po 30 sek.
- Kai įmanoma, išjunkite „Wi-Fi“. Žr. Prieš naudojant pirmą kartą.
- Automatinis išjungimas – saugumo sumetimais, jei gaminimo funkcija yra aktyvi ir nustatymai nekeičiami, prietaisas po tam tikro laiko automatiškai išsijungs. Norėdami, kad gaminimo funkcija veiktų ilgiau, nustatykite gaminimo laiką.
 - 12,5 val: 30–115 °C
 - 8,5 val: 120–195 °C
 - 5,5 val: 200–245 °C
 - 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

