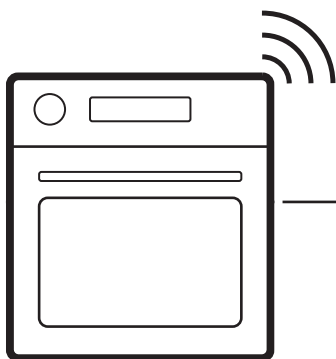




Electrolux



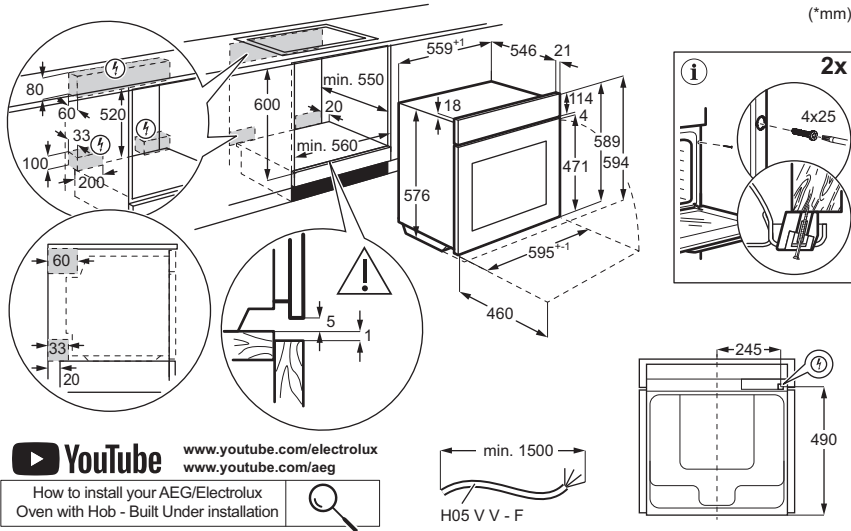
electrolux.com/register



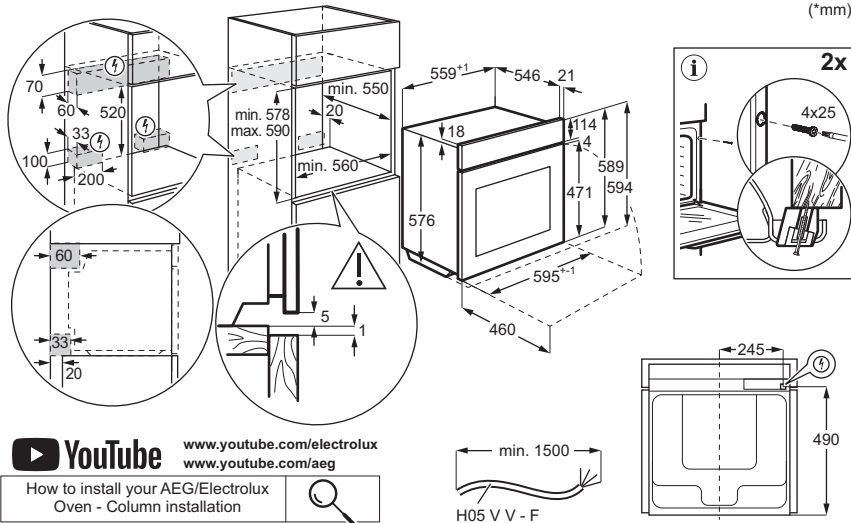
EOB9S3XH
EOB9S3XT
KOBAS3XH
KOBAS3XT
LOB9S3XZ
Y9SOB3XH

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / INSTALACJA

(*mm)



(*mm)



EESTI

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

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

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.

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

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

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

2.4 Puhastamine ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

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

asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.

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

Auruga toiduvalmistamine

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

2.5 Kõrvaldamine

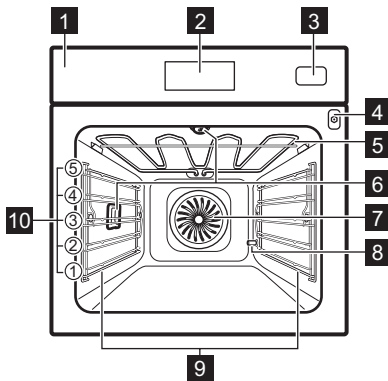
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade.



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

3.2 Ekraan

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

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

☐ Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.

♥ Praeguste seadete salvestamine kohas: Lemmikud.

🔒 Seade on lukus.

📶 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

🏠 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

🚪 Veepaak on tühi.

📊 Veepaak on poolläis.

📋 Veepaak on täis.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Juhtmevaba ühendus

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

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

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

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

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

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

4.2 Tarkvaralitsentsid

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

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

4.3 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

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

pesuvahendiga. Pange tarvikud ja restitoided tagasi.

4.4 Kellaaeg

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

4.5 Vee karedus

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

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

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

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

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Menüü

Menüü avamiseks vajutage ja nipsake vasakule.

- Toidud
- Funktsioonid
- Lemmikud
- Hooldusprogrammid
- Seaded

5.2 Funktsioonid

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

Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvara-versioonist erineda.

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



Ülemine

Intensiivne kuumus kiireks pruunistamiseks peal.



Alumine

Pruunistage põhi ühtlaselt. Sobib pitsade või pirukate, aga ka kookide või lahtiste pirukate valmistamiseks. Eelkuumutage ahju ja kasutage madalaimat riulitasandit.



Kuum õhk

Seadke madalam temperatuur kui Ülemine ja alumine puhul.



Ülemine ja alumine

Igapäevaseks toiduvalmistamiseks ühel tasandil. Sobib kõikidele toitudele, nagu vormiroad ja küpsetised.



Pöördõhk ja ülemine küttekeha

Röstige suuremaid lihatükke ja kondiga linnuliha õrna tulemuse ja krõbeda pealispinna saamiseks.



Pöördõhk ja alumine küttekeha

Küpsetage tainast ühtlaselt krõbeda kooriku saamiseks. Sobib pitsade, lahtiste pirukate, korvikeste või pirukate jaoks.



Kuum õhk, ülevalt ja alt

See funktsioon sobib ideaalselt valmistoitudele.



Steamify

Sobitab valitud temperatuuriga õige koguse auru.



ProSteam

Auru ja kuumuse kombinatsiooniga tagate õrnamad tulemused ja krõbeda pealispinna. Sobib köögiviljade, vormiroogade ja liha jaoks.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Annab küpsetamisel kerged ja kohevad tulemused. Hoidke ahju uks suletuna, et hoida niiskust ahjus.



Aur

Katkematu aur maitsva ja tervisliku toidu valmistamiseks.



Soojendamine

See funktsioon soojendab ülejäägid õrnalt auruga üles.



Grill

Grillige või pruunistage ühtlaselt köögivilju või liha. Sobib hästi ka leiva röstimiseks.



Taina kergitamine

Optimaalne temperatuur kiireks kerkimiseks.



Värskendamine

Annab ühepäevasele leivale või küpsetisele tagasi värski lõhna ja sisemise pehmuse.



Sulatamine

Tasane sulatus enne toidu valmistamist.



Hautamine

Valmistage õrnad ja mahlased hautised, hautades kõiki koostisaineid koos.



Praad

Küpsetage liha, linnuliha või köögiviljad välist krõbedaks ja seest pehmeks.



Leib

Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kauinit värvi ja läikivat koorikut.



Toiduvalmistamine madalal temperatuuril

Aeglane toiduvalmistamine pikendab valmisusaega, kuid saate parema tulemuse. Enne liha ahju panemist niisutage seda.



Säilitamine

Valmistage madalal temperatuuril konserveeritud mahlaseid puu- ja köögivilju. Asetage kuumakindlad konservipurgid veega täidetud küpsetusplaadile.



Nõude soojendamine.

Taldrikute soojendamiseks enne toidu serveerimist.



Soojashoidmine

Toitude soojas hoidmine enne serveerimist. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsetamise jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.



Kuivatage

Kuivatage puuvilju, ürte ja köögivilju ühtlaselt madalal temperatuuril. Kuivatustulemuse parandamiseks avage uks aeg-ajalt kuivatamise ajal.



AirFry Plus

Kombineerib aurutamise ja kuumaõhufritüürimise krõbedate, mahlaste ja tervislikumate roogade saamiseks.

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

5.3 Auruga küpsetamise funktsioonid

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

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

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

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

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

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

7. Lükake veesahtel oma algselle kohale.

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

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

9. Tühjendage veepaak.

Vt jaotist Puhastamine ja hooldus, Veepaagi tühjendus.

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

11. Lülitage seade välja.

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

5.4 Toidud ✂

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

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

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

5.5 Eelkuumutamise lisavalikud ⏸

Seade sisaldab optimaalsete küpsetustulemuste tagamiseks mitmeid eelkuumutamise ja ülessoojendamise lisavalikuid.

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

5.6 Taimer ⌚

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

Tegevuse lõpp.



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



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



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

Taimerit saab kasutada iseseisvalt, isegi kui ahi ei tööta.

Mõned kella funktsioonid ei pruugi olla teatud küpsetamisfunktsioonidega saadaval.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +5 min.

Viitkäivitus ⌚

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

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

Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

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

5.7 Lemmikud ♥

See funktsioon on saadaval ainult valitud mudelitel.

Võite salvestada kuni 20 lemmikseadistust, näiteks kuumutusfunktsiooni ja toidu.

Seadistuse salvestamiseks valige eelistatud suvand ja vajutage ♥.

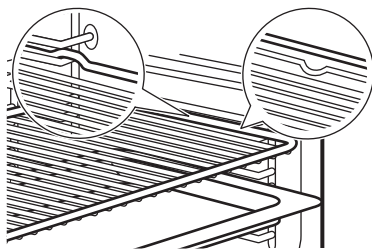
5.8 Lisatarvikud



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

pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

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



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

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

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

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

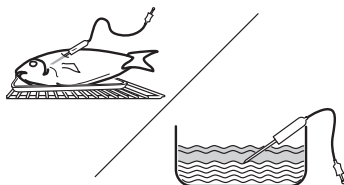
5.9 Toidutermomeeter ℞

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

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

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



5. Pange ettevalmistatud toit ahju.

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

Ekraan näitab sümbolit ja praegust toidutermomeetri temperatuuri.

7. – vajutage seadete kohandamiseks.

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

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

9. Kinnitage seaded.

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

valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

11. STOP – vajutage, et küpsetusfunktsioon välja lülitada.

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

5.10 Lapselukk

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

1. Avage menüü.

2. Valige: Seaded / Eelistused / Lapselukk.

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

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Tabelites kasutatud sümbolid:

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

6.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.

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

6.3 Teave katseasutustele

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

Kasutage funktsiooni: ProSteam, tase: Tugev aurutus.

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

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

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

Täiendavad aurureseptid

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

				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

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

6.4 Teave katseasutustele

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

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

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

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

Lisaretseptid

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

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

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Märkused puhastamise kohta

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

7.2 Restitutede

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

Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

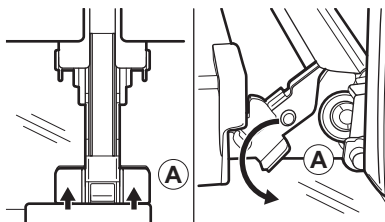
7.3 Hooldusprogrammid

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

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

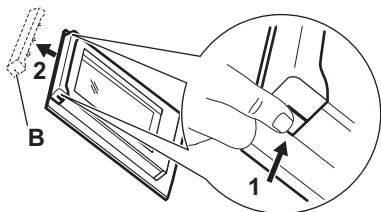
7.4 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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



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

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



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

Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.

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

8. TÕRKEOTSING

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

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

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

Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.

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

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

7.5 Lambi vahetamine

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

Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

Ülemine lamp

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

Küljelamp

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. ENERGIATÕHUSUS

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

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

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

9.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

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

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimeerimisnõuanded

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

¹⁾ Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärase toimimise.

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

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

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

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

10. KESKKONNAASPEKTID

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

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

LATVIEŠU

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	17
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	19
3. PRODUKTA APRAKSTS.....	21
4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	21
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	22

6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	26
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	28
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	29
9. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....	30
10. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	31

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 glabājiet 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 iz-

prot 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 mobila-jām ierīcēm ar lietotni.
- Sargiet no bērniem iepako-jumu un utilizējiet to pareizi.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvu-mā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieeja-ma.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai ap-kopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstā-kļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot biro-jos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uz-turēšanās vietās, kur tā ne-tiek lietota intensīvāk kā pa-rastā mājsaimeniecībā.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa cen-tram vai citam līdzīgi kvalifi-cētam speciālistam, lai iz-vairītos no elektrības trieciena riska.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms spul-dzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelemen-tiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cim-dus, lai izņemtai vai ievieto-tu papildpiederumus vai ga-tavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei pa-redzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izvairītos no pārkarša-nas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.
- Lai izņemtai plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugu-rējo daļu. Uzstādiet plauktu

atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raup-

jus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana

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.
- Uzstādiet 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 jādarā mūsu pilnvarotajā servisa centrā.

- Neļaujiet elektrotīkla kabeliem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaisardzības 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 valīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeli. 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 dzirksteļu 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.
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīci 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 nenotīrāmus traukus.
- 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 ierīci un atvienojiet to no strāvas.
- Pārļecinieties, 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 nolietojamības pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīgumu, 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 vajā uzmanīgi.

2.5 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

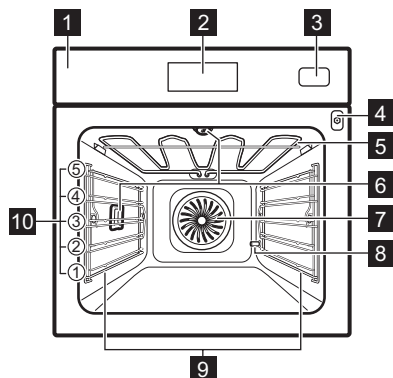
Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- 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

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 Biežāk lietotie.



Ierīce ir bloķēta.



Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.



Tālvadība ir ieslēgta.



Ūdens tvertne ir tukša.



Ūdens tvertne ir daļēji pilna.



Ūdens tvertne ir pilna.

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 ikonās, 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 uznirstošs ziņojums, kas aicina sākt iepriekšējas uzsildīšanas procesu.
4. Apstipriniet, lai sāktu, un izpildiet displejā redzamās norādes.

5. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
6. Izīrīet cepeškrāsns iekšpusi ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

4.4 Diennakts laiks

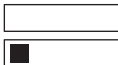
1. Ieslēdziet ierīci.
2. Spiediet Iestatījumi / Uzstādīšana / Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Spiediet OK.

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 krāsa 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 sekotiet displeja redzamajām norādēm. Termozondi (ja pieejama) varat pievienot jebkurā brīdī pirms gatavošanas vai tās laikā. Skatiet Ikdienas 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**
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. ārpusē.

 **Karstais gaiss un apakškaršēšana**
Vienmērīgi ceptiet 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**
Nepieciešamais 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 uzkarsē atlikušo ēdienu ar tvaiku.

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

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

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

 **Atkausēšana**
Maiga atkausēšana tālāķai 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, apgaismojums var automātiski izslēgties.

5.3 Gatavošanas ar tvaiku funkcijas

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

Ir divi veidi, kā pagatavot ēdiena, 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 vāku, lai to atvērtu.
6. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (aptuveni 950 ml), līdz atskan signāls vai displejā parādās paziņojums. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neuzpildiet ūdens tvertni pāri tās maksimālās ietilpības atzīmei. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un mēbeļu bojājumu risks.
7. 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.

Skatiet sadaļu Apkope un tīrīšana, Tvertnes iztukšošana.

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 mīkstu 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 izmantot termozondi. Opciju pieejamība ir atkarīga no izvēlēta ēdiena.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet .
2. Izvēlieties pārtikas produkta veidu un ēdiena un sekojiet ekrānā redzamajiem soļiem.

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

5.5 Iepriekšējās uzkarsēšanas iespējas

Ierīcē ir pieejamas vairākas uzsildīšanas un iepriekšējās uzkarsēšanas iespējas, lai nodrošinātu optimālu gatavošanas rezultātus.

- Nav – tradicionāls ierīces iepriekšējās uzkarsēšanas veids. Tas ir iestatīts kā noklusējums un ir pieejams visām gatavošanas funkcijām. Šo iestatījumu var nomainīt uz citu iepriekšējās 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 vēlamo beigu darbību, nospiežot vienu no simboliem.

4. Spiediet OK, lai apstiprinātu un atgrieztos galvenajā ekrānā.

Darbības beigas



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



Skaņas sign. un pārtraukt gatavot – laika atskaides 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 laiku 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 ēdiena.

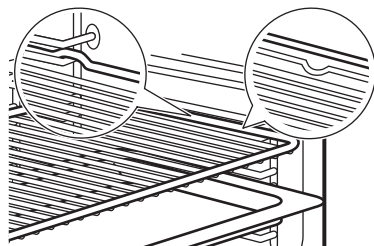
Lai saglabātu iestatījumu, atlasiet vēlamo iespēju un nospiediet ♥.

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 noslidēt.



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 vērsts pret jums.

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

5.9 Termozonde

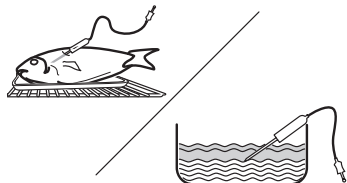
Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

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 ēdiena 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. Pārļiecinieties, 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 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
	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
Sājā mīkla, 20 gab.	180	2	20 - 30

	°C		
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				
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 cepeškrāns 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)
Karamelu 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)				
Vista				

		°C		
 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 cepeškrāns 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 pīlošos 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)
Biskvītkūka bez taukvielām				
	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)

	°C			
Karstmaize				
	230	1 - 5	4	2)4)7)
- Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm. - Uzkarsējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra, izmantojot iestatījumu lepr. karsēšana / Nav. Nelietojiet: lepr. karsēšana / Ātrā un Viedais. - Izmantojiet universālo pannu ceturtajā plaukta līmenī. - Izmantojiet Restots plauktus. - Izmantojiet restoto plauktu un cepamo paplāti zem tā. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm. 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso. - 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)
- Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm. - Izmantojiet cepamo papīru. - 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 traipiem 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

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

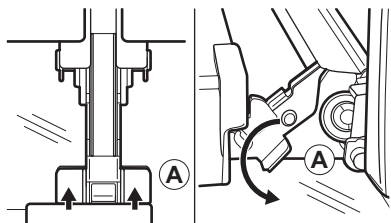
Ja komplektā iekļautas teleskopiskās vadotnes, to stiprinājuma tapām jābūt vērstām uz priekšu.

7.3 Apkopes programmas

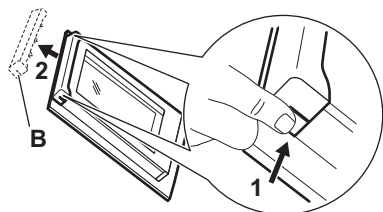
Tvaika tīrīšana	Šī programma iztīra ierīci, kad tā ir nedaudz netīra. Tvaiks mīkstina taukus vai nosēdumus, atvieglojot tīrīšanu.
Atkalķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšana no ūdens tvertnes pēc tvaika funkcijas izmantošanas.
Žāvēšana	Process tvertnes žāvēšanai, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Skalošana	Process tvaika ģeneratora kontūra skalošanai un tīrīšanai pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

7.4 Durvju noņemšana un uzstādīšana

- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
- Atveriet durvis līdz galam.
- 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 mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.

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

7.5 Spuldzes maiņa

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

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

Augšējā lampā

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

Sānu lampā

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. Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiet 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. Nenovietojiet tehnisko datu plāksnīti.

Ja displejā redzams kļūdas kods, kas tālāk nav norādīts, izslēdziet un atkārtoti ieslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un pārstāvējiet 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.

① Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtotiet tīrīšanu, 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 tālvaldību. 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. Pārliecinieties, 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.

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

9. ENERGOFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā
Energopatēriņš 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	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 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.

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.

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

- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, 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 ēdiena 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 optimālās 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 VIDI 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 māsasaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

LIETUVIŲ

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	31
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	33
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	35
4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ.....	35
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	37

6. NAUDINGI PATARIMAI.....	40
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	42
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	44
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	44
10. APLINKOS APSAUGA.....	45

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš ierīdždami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukci-

ją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja 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 buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam 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 naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius 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

sielių 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 uždarą 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 įgaliotasis 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, neįjunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis 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 sprogo pavojus.

- Nemodifikuokite šio prietaiso.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite įjungto 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“ slaptažodžiu.

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 uždare 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 išdžiovinkite prietaisą, jo ertmę ir priedus, kad išvengtumėte garų kondensacijos, korozijos ir paviršiaus nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminyje gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūslės, 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, kempinių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktą 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

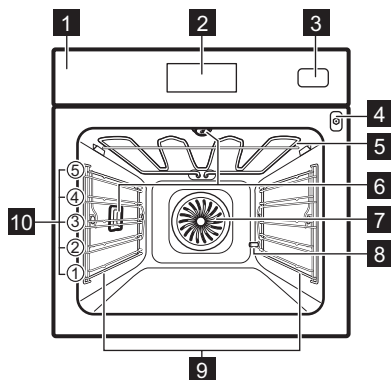
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki 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

10 Vietos lentynoje

3.2 Ekranas

Ekranas yra visiškai interaktyvus ir slenka-
mas. Jis yra padalintas į aiškiai apibrėžtas
dalis, kuriose suteikiama prieiga prie įvairių
gaminimo funkcijų ir patiekalų. Jis taip pat ro-
do dabartinę veikimo būseną. Norėdami nar-
šyti kairėn arba dešinėn, galite perbraukti
ekraną.

- | | |
|---|---|
| ⌚ | Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar iš-
jungtumėte prietaisą. |
| 🔌 | Parinkims įjungti ir išjungti. |
| ❤ | Įrašyti dabartinius nustatymus Mėgstamiausios. |
| 🔒 | Prietaisas yra užrakintas. |
| 📶 | WiFi ryšys įjungtas. |
| 🏠 | Nuotolinis valdymas yra įjungtas. |
| 📊 | Vandens talpykla tuščia. |
| 📊 | Vandens talpykla pusiau pilna. |
| 📊 | Vandens talpykla pilna. |

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Belaidis ryšys

Prietaisas leidžia prijungti „Wi-Fi“ tinklą ir mo-
bilųjį įrenginį. Tokiu būdą 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

Nustatykite žemesnę temperatūrą nei Viršus ir apačia.



Viršus ir apačia

Tolygiai kepimui viename lygyje. Tinka visokiame maistui, pvz., troškiniams arba kepiniams.



Karštas oras ir viršus

Minkštiems ir traškiems didesniems kepsniams 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.



Tešlos kildinimas

Optimali temperatūra tešlai kildinti.



Atšviežinimas

Gražinkite šviežią kvapą ir minkštumą vienos dienos senumo duonai arba kepiniams.



Atitirpinimas

Švelnius atitirpinimas tolesniam maisto ruošimui.



Troškinimas

Gaminkite kvapnius ir sultingus troškinius 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, paspauskite jo dangtelį.
 6. Pripildykite vandens talpyklą šalto vandentiekio vandens iki didžiausio leistino lygio (maždaug 950 ml), kol pasigirs garsinis signalas arba ekrane pasirodys pranešimas. Kitų skysčių nenaudokite. Nepilkite į rezervuarą daugiau vandens nei nurodyta. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.
 7. 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.
- Žr. „Valymas ir priežiūra“, „Bakelio ištuštinimas“.
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 ir 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.

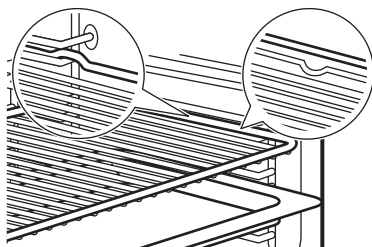
Norėdami įrašyti nustatymą, pažymėkite pageidaujama parinktį ir paspauskite ♥.

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 gaminimo 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.

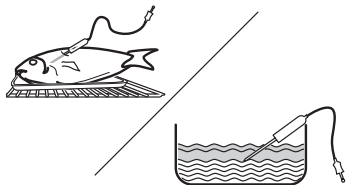
5.9 Maisto termometras 🍴

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 patiekalų 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. Įsitikinkite, kad galiukas neličia kepimo 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 kepimo temperatūrą arba nustatytumėte pageidaujamą parinktį:
 - [spėjam. signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
 - [spėj. signalas ir kepimo sustabdymas – pasiekus pasirinktą kepimo 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 Vaikų saugos užraktas

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

	°C		
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)				

		°C		
 6)	2	90	35 - 45	7)
Plakti kiaušiniai				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Balta duona				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
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 lygyje, bulves ir brokolius – 4 lygyje.

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 skylučių.

9) Kepimo skardą įdėkite taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarėlę.

10) Nustatytas lygis: Maža drėgmė. Naudokite ProSteam 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)

	°C			
Biskvitis pyragas be riebalų				
	160	40 - 55	2	2)4)
	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)
Skrėbutis				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durių 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 ketvirtoje lentynos pozicijoje.
- 4) Naudokite Vielinė lentynėlė.
- 5) Naudokite lentynėlę su grotelėmis ir kepimo skardą apačioje. Padėkite skardą taip, kad nuolydis būtų durių 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 durių 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.
- Įsisenėjusioms 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

- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durtelės.
- Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.

- Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.
- Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.
- Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

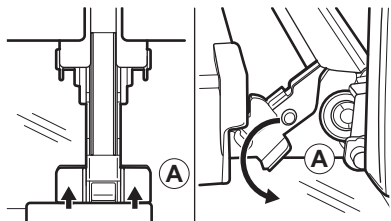
Jei yra ištraukiami bėgeliai, tokiu atveju jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Priežiūros programos

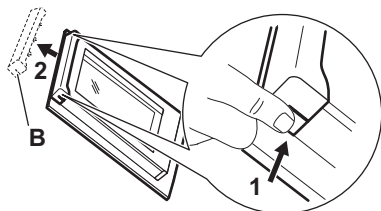
Valymas garais	Ši programa išvalys prietaisą, kai jis bus truputį nešvarus. Garas suminkština riebalus arba likučius, todėl jį lengviau valyti.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Bakelio ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens talpyklos procedūra panaudojus garų funkciją.
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 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 stabilaus 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 plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.
9. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.

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

7.5 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 nepavyks, 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.

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.

F602, F603 – WiFi nepasiekama. 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	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182
--------------------------	--

Energijos efektyvumo rodiklė	61,9
------------------------------	------

Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
--------------------------------------	-----

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

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 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	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 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 susisieki su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	46	5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	52
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	48	6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	56
3. OPIS PRODUKTU.....	50	7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	58
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	51	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	59
		9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	60
		10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	61

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych,

a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego

nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.

- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.

- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uzimionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego)
- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

- wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem isker ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci bezprzewodowej Wi-Fi.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - nie umieszczać naczyń ani przedmiotów bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.

- nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.
- zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.

- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.

- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcji wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

Gotowanie na parze:

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

2.5 Utylizacja

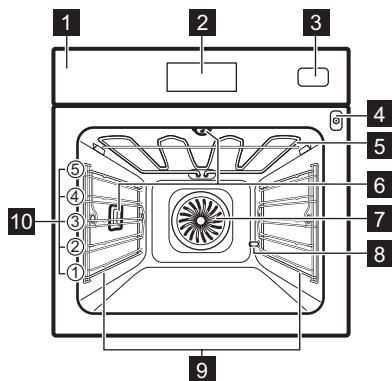
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



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

10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Wyświetlacz

Na interaktywnym wyświetlaczu można przewijać wyświetlane treści. Ekran jest podzielony na części z dostępem do różnych funkcji gotowania i potraw. Pokazuje również aktualny stan działania urządzenia. Można przesunąć palcem po ekranie, aby poruszać się w lewo lub w prawo.

⌚ Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

🔌 Włączanie i wyłączanie opcji.

♥ Zapisuje bieżące ustawienia w: Ulubione.

🔒 Urządzenie jest zablokowane.

📶 Połączenie Wi-Fi jest włączone.

📶 Operacje zdalne jest wł.

📦 Zbiornik na wodę jest pusty.

📶 Zbiornik na wodę jest wypełniony do połowy.

📶 Zbiornik na wodę jest pełny.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Połączenie bezprzewodowe

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

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

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

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

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

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

4.2 Licencje na oprogramowanie

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

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

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

4.3 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

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

4.4 Aktualna godzina

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

4.5 Twardość wody

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

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

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

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

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	

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

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Menu

Nacisnąć  i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu.

- Potrawy
- Funkcje
- Ulubione
- Programy konserwacji
- Ustawienia

5.2 Funkcje

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

Lista funkcji jest zależna od wersji oprogramowania.

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

Góra
 Intensywne nagrzewanie do szybkiego przyrumieniania od góry.

Dół
 Równomiernie zarumienia spód potraw. Doskonałe do pizzy lub placków oraz wykańczania ciast lub quiche. Rozgrzać wstępnie piekarnik i piec na najniższym ruszcie.

Termooobieg
 Ustawić temperaturę niższą niż dla Góra i dół.

Góra i dół
 Do codziennego przyrządzania posiłków na jednym poziomie. Dobre do wszystkich potraw, jak zapiekanki i wypieki.

Termooobieg i góra
 Większe kawałki mięsa i drób z kośćmi – delikatne i z chrupiącą skórką.

Termooobieg i dół
 Równomierne wypiekanie ciasta z chrupiącą skórką. Doskonałe do pizzy, quiche, tarty oraz placków.

Termooobieg, góra i dół
 Ta funkcja idealnie nadaje się do podgrzewania gotowych posiłków.

Steamify
 Dopasowanie właściwej ilości pary do wybranej temperatury.

ProSteam
 Łącząc parę z wysoką temperaturą można uzyskać chrupiącą skórkę i delikatne wypieki. Dobre do warzyw, zapiekanek i mięsa.

Termooobieg wilgotny
 Lekkie i puszyste wypieki. Drzwi powinny być zamknięte, aby utrzymać odpowiednią wilgotność w piekarniku.

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

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

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

5.3 Funkcje gotowania na parze

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

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

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

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

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

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

Para pojawi się po upływie ok. 2 min. min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

8. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.

9. Opróżnić zbiornik na wodę.

Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.

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

11. Wyłączyć urządzenie.

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

5.4 Potrawy

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

1. Wejść do menu i wybrać .

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

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

5.5 Opcje wstępnego nagrzewania

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

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

5.6 Timer

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

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

Zakończ działanie



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



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



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

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

Niektóre funkcje zegara mogą być niedostępne w niektórych trybach gotowania.

Nacisnąć +5 min, aby wydłużyć czas gotowania.

Uruchomienie z opóźnieniem

Można opóźnić rozpoczęcie i/lub zakończenie gotowania.

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

Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

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

5.7 Ulubione

Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.

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

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowaną opcję i nacisnąć .

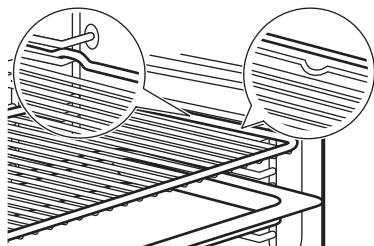
5.8 Akcesoria



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

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

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



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

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

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

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

5.9 Termosonda *R*

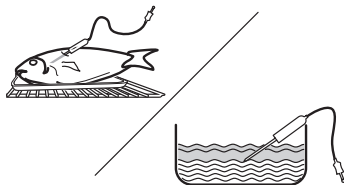
Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura piekarnika. Powinna być co najmniej 25°C wyższa niż temperatura termosondy.
- *R* - temperatura termosondy.

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

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



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

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

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

5.10 Blokada uruchomienia

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

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

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

6. WSKAZÓWKI I PORADY

6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Symbole użyte w tabelach:

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

6.2 Termoobieg wilgotny

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

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

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

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

Użyć funkcji: ProSteam, poziom: Gotowanie na parze.

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

- 1) Należy zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN ⅔ (355 × 325 mm).
2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury za pomocą ustawienia: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Smart.
3) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.
4) Stosować perforowany pojemnik zgodnie z normą IEC 60350-1.
5) Należy zastosować perforowane naczynie parowe 2 x Gastro-Norm GN ⅔ (355 × 325 mm).
6) Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

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

				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				

Kurczak

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

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

6.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

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

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

				
Beztłuszczowy biszkopt				

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

Amerykańska szarlotka

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

Tosty

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

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

Dodatkowe przepisy

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

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

7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

7.2 Wyjmowanie prowadnic blach

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

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

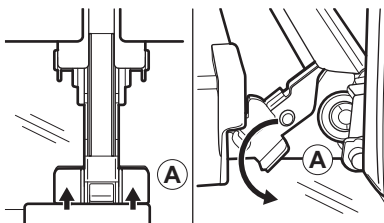
7.3 Programy konserwacji

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

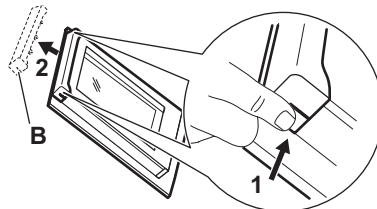
7.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.

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



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



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

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

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

7.5 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać, aż ostygnie.

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

Oświetlenie

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

Lampa boczna

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

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

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

Urządzenie nie nagrzewa się.

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

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

Lampa jest wyłączona. - Aktywowany jest Termoobieg wilgotny.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

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

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

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

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

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optymalne pieczenie

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

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

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza.

W niektórych modelach potrzeba 30 sek.

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

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

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

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

