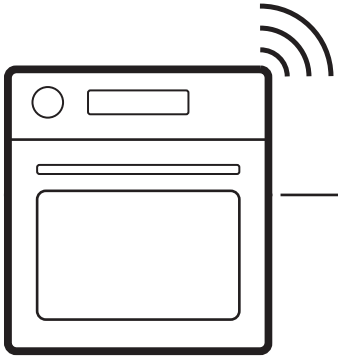
Electrolux

electrolux.com/register

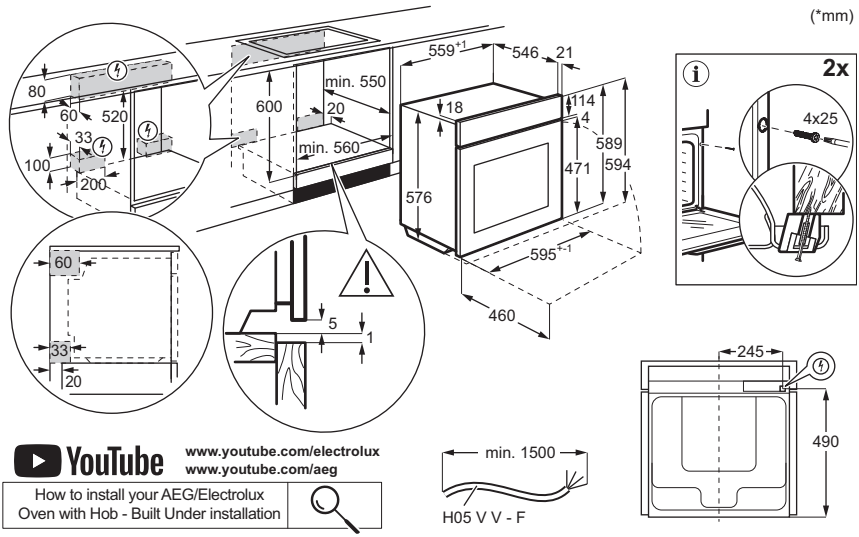


EOA9S3DC
EOA9S3DCT
KOAAS3DCT

ET Kasutusjuhend | **Auruahi** 3
LV Lietošanas instrukcija | **Tvaika cepeškrāsns** 17
LT Naudojimo instrukcija | **Garinė orkaitė** 31
PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy** 45

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / INSTALACJA

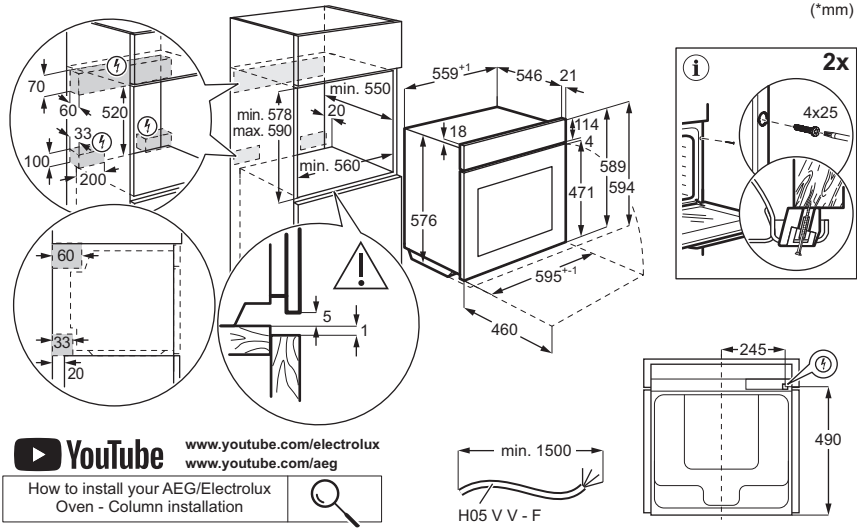
(*mm)



YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

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

(*mm)



YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

EESTI

1. OHUTUSTEAVE..... **3**
2. OHUTUSJUHISED..... **5**
3. TOOTE KIRJELDUS..... **7**
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... **7**
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... **8**
6. NÕUANDED JA SOOVITUSED..... **11**
7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS **13**
8. TÕRKEOTSING..... **14**
9. ENERGIATÕHUSUS..... **16**
10. KESKKONNAASPEKTID..... **16**

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev 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, sensoorsete 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 isikud 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 kasutuskoormusi.
- 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 lähevad 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.
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

⚠ HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

2.2 Elektriühendus

⚠ HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Seade peab olema maandatud. Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud põrutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistiku 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 ventilatsiooniavad 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.

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

  - Ärge asetage alumiiniumfooliumi otse ahju põhja.
  - ärge pange vett vahetult kuuma 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.
- 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 kuuma auru.
  - Pärast aurutamist avage seadme uks ettevaatlikult.

2.5 Kõrvaldamine

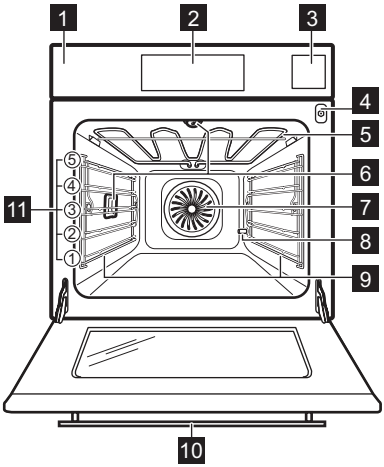
⚠ HOIATUS!

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 Käepidemes olev kaamera
11 Riiuli asendid

3.2 Juhtpaneel

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.

Ekraani indikaatorid

	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
	Võtmefunktsioonide ja -seadete juurde pääsemiseks.
	Spetsiaalsete toiduvalmistamisprogrammidega alammenüü Nõud avamiseks.
	Praeguste seadete salvestamiseks kohas: Lemmikud.
	Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
	Seade on lukus.
	Viitkäivitus on aktiveeritud.
	Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. Rakenduse saate alla laadida skannides kasutusjuhendi esikaanel olevat QR-koodi või otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Lülitage seade sisse.
4. Sisenege menüüsse ja valige: Seaded / Ühendused.
5. Vajutage sisse- ja väljalülitamiseks: Wi-Fi.

Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.

Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korrake ühendamist.

Sagedus	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Maksimaalne võimsus	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth: EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protokoll	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11 b/g/n/ax **5 GHz WLAN :** IEEE 802.11 a/n/ac/ax **Bluetooth**: Madal energiatarve (LE)

Piirangud ja nõuded, BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, ja UK(NI): See seade on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks.

ⓘ 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. Pärast värskendamist ei ole võimalik eelmist tarkvaraversiooni enam taastada.

4.2 Tarkvaralitsentsid

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

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 DS8).

4.3 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

1. Eemaldage kõik tarvikud ja restitoed.
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 restitoed tagasi.

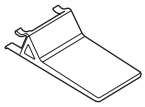
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Kaamera

Seadmel on ukse käepidemes asuv integreeritud kaamera ja selle vaateväli piirdub küpsetusruumiga. See võimaldab teil rakenduse kaudu jälgida toiduvalmistamise edenemist, aitab toitu ära tunda, annab soovitusi ja toiduvalmistamisjuhiseid ning aitab vähendada põletuste ohtu.

1. Avage menüü ja valige: Kaamera.
2. Ekraanil kuvatakse olemasolevad seaded:

- Pruunistumise jälgimine – võimaldab reguleerida kuumuse intensiivsust kindla pruunistumisteseme saavutamiseks ja annab märku, kui soovitud tulemus on saavutatud. Funktsioon aitab vältida üleküpsetamist ja tagab ühtlase visuaalse kvaliteedi.
- Toidu äratundmine – kasutab ahju pandud toidu tüübi tuvastamiseks ja äratundmiseks tehisintellekti. Rakendab automaatselt toidu erinõuetele vastavaid kõige sobivamaid küpsetusseadeid, näiteks temperatuuri, aega ja niiskust.



Kasutage kaamerakaitset, et parandada pildikvaliteeti, kui teie ruumi valgustus põhjustab peegeldusi. Selle paigaldamiseks asetage kaamerakaitse ukse klaasi ja käepideme vahele keskele. Veenduge, et pikemad konksud asuksid vastu klaaspinda. Paigaldage lühemad konksud käepideme tagaküljele.

Parima tulemuse saavutamiseks veenduge enne kasutamist, et kaamera objektiiv ja ukseklaas oleksid puhtad ja takistusteta.

Need funktsioonid on saadaval ainult siis, kui seade on ühendatud: Wi-Fi. Valige: Seaded / Ühendused / Ühendage WiFi-ga..

5.2 Küpsetusfunktsioonid

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

1. Avage menüü ja valige küpsetusfunktsioon.
2. Ekraanil kuvatakse saadaolevad seaded.
3. Alustage küpsetamist ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

5.3 Auruga valmistamise 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.

- Määrake temperatuur – aurutaset reguleeritakse automaatselt.
- Määrake aurutase – kuvatakse sobiv temperatuur.

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage demineraliseeritud ega destileeritud vett. Ärge kallake veepaaki süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

1. Sisenege menüüsse ja valige auruga valmistamise funktsioon.
2. Ekraanil kuvatakse saadaolevad seaded.
3. Valige temperatuur ja auru tase, kui see on olemas.
4. Alustage küpsetamist ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

5.4 SousVide

Selle programmi näol on tegemist küpsetustehnikaga, mille puhul vaakumpakendis olev toit asetatakse küllastunud auru keskkonda, kus seda hoitakse konstantsel temperatuuril. Vedelat tüüpi toitude, näiteks magustoitude ja kastmete mugavamaks valmistamiseks saab neid valmistada ka suletud purkides.

Toidu valmistamiseks vajate sous vide-küpsetamiseks sobivaid kotte ja vaakumpakendeid.

1. Valmistage koostisained vaakumis suletud anumas ja asetage see restile.
2. Sisenege menüüsse ja valige: Funktsioonid.
3. Vajutage SousVide.
4. Ekraanil kuvatakse saadaolevad seaded. Määrake temperatuur ja küpsetusaeg.
5. Alustage toiduvalmistamist ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
6. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Ahju sisemusse ja vaakumpakenditesse võib kondenseeruda jääkvesi.
7. Kui seade on jahtunud, eemaldage ahju sisemusest käsnaga ahju põhja kogunenud vesi. Kuivatage ahju sisemus pehme lapiga.

Eksisteerib põletusoht. Olge seadmest toitu välja võttes ettevaatlik.

5.5 Eelsoojendamise lisavalikud

Seade sisaldab optimaalsete küpsetustulemuste tagamiseks mitmeid eelsoojendamise lisavalikuid.

- Tavaline – põhieelsoojendus ilma kiiruse või energia optimeerimiseta.
- Nutikas – aitab optimeerida energiakasutust ahju kuumenemise ajal, võrreldes Kiire.
- Kiire – veidi kõrgema energiatarbimisega kiirem eelsoojendus.

5.6 Lemmikud

Teil on võimalik salvestada oma lemmiktoite. See võimaldab ahjul neid edaspidisel kasutamisel automaatselt ära tunda. Kaamera tuvastab toidu ja soovitab salvestatud programmi.

Seadistuse salvestamiseks valige eelistatud suvand ja vajutage ♡.

5.7 Taimer

Küpsetusaja määramiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min.

1. Valige küpsetusfunktsioon ja seadke temperatuur.
2. Vajutage ja määrake aeg.

Saate sümbolit vajutades määrata viitkäivituse või määrata küpsetamise lõpuaja.

Tegevuse lõpp.

Helisignaal – pöördloenduse seadmine. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
Helisignaal ja küpsetamise lõpp – pöördloenduse seadmine. Kui taimer jõuab nulli, kostab signaal ja küpsetamine peatub.
Ainult hüpikaken. – kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade.

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: Viitkäivitus.
3. Kerige soovitud algusaja määramiseks ja kinnitage.

5.8 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku käitamist.

1. Avage ekraani paremas ülanurgas asuv lisavalikute menüü: .
2. Valige: Lapselukk .
3. Kinnitage seadistus selle aktiveerimiseks.

Lukk jääb kuni muutmiseni aktiveerituks.

Ajutiseks avamiseks puudutage ekraani ja sisestage numbrid järjest madalast kõrgeni.

Kui 30 s jooksul toimingut ei toimu, lülitub Lapselukk automaatselt välja.

Täielikuks deaktiveerimiseks naaske lisavalikute menüüsse ja valige Lapselukk uuesti.

5.9 Nõud

Juhendatud küpsetamine soovitab erinevate roogade seadistusi, sealhulgas samm-sammult juhiseid, temperatuuri ja küpsetusaega. Vajadusel saab küpsemise ajal seadeid muuta. Saate valida endale sobiva küpsetusviisi, lisada toidutermomeetri või kasutada kaamerat. Iga valiku olemasolu oleneb valitud roast.

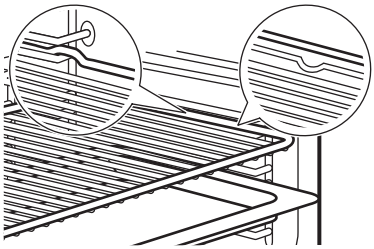
1. Sisestage menüü ja valige .
2. Valige toidu tüüp ja roog ning järgige ekraanil kuvatud samme.

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

5.10 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) riiuli toe juhikute vahele. Veenduge, et rest puudutaks ahju sisemuse tagakülge . Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja pakub kaitset kaldumise eest. Resti ümber olev ääris hoiab ära köögitarvete libisemise riiulilt.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa 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 augud, asetage selle alla küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

5.11 Toidutermomeeter

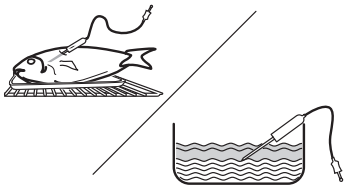
See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

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: Nõud.
2. Seadistage vajaduse korral ahju temperatuur ja küpsetusaeg.
3. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse

ossa. Vormiroogade puhul asetage toidutermomeetri ots täpselt keskele, tahke koostisosa sisse stabiliseerituna. Veendu, et ots ei puudutaks küpsetusnõu põhja.



4. Ühendage toidutermomeeter seadme sees asuvasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus.

5. Kinnitage küpsetamise alustamist.

Ekraan näitab sümbolit ja praegust toiduanduri temperatuuri.

6. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

7. ■ – vajutage, et küpsetusfunktsioon välja lülitada.

8. Eemaldage toidutermomeeter pistikust ja võtke nõu seadmest välja.

6. NÕUANDED JA SOOVITUSED

6.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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
°C	Temperatuur
	Kaal (kg)
	Riiuli 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: Aur, tase: Tugev aurutus.

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

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

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

Täiendavad aururetseptid

Kombineeritud aurutamisroog (2 portsjonit)				
1)	2 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; 18 - 20 min lõhe jaoks; 10 - 12 min brokoli jaoks
3) Kartulite ja brokoli jaoks kasutage 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeeritud) ja lõhe jaoks 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeerimata).
4) Asetage lõhe 2. tasemele, kartulid ja brokoli 4. tasemele.
5) Asetage koostisained teineteise järel õigel ajahetkel ahju nii, et kõik toiduained saaks valmis samal ajal. Saate valmistada kaks portsjonit korraga.
6) Määrake tase: Kõrge niiskus.
7) Ümmargused portselannõud traatrestil.
8) Kasutage perforeerimata 1/2 Gastronormi aurukomplekti.
9) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.
10) Määrake tase: Madal niiskus. Kasutage funktsiooni Aur 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				
	150	20 - 30	3	**1) 2)**
	170	20 - 30	3	**1) 2)**
	150	25 - 35	2 ja 4	**1)2)**
Rasvatu keeks				
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 55	2 ja 4	**4)**
Õunakook				
	160	55 - 65	2	**3)5)**
	180	55 - 65	1	**3)5)**

	°C			
	160	55 - 65	2 ja 4	3)
Liivaküpsised				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 ja 4	1)
Beseed				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Röstleib/-sai				

	°C			
	max	1 - 2	5	3)7)8)

1) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.
2) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuuri saavutamiseni seadistusega:Eelkuumutus / Tavaline Ärge kasutage:Eelkuumutus / Kiire ja Nutikas.
3) Kasutage Traatrest.
4) Kasutage allpool nimetatud traatresti ja küpsetusplaati. Asetage küpsetusplaat kaldega ukse suunas.
5) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.
6) Kasutage küpsetuspaberit.
7) Kuumutage seadet 5 minutitmin kasutades seadistust:Eelkuumutus / Tavaline Ärge kasutage:Eelkuumutus / Kiire jaNutikas
8) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

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 Restitugede

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Tõmmake restitoed ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.
5. Pange riiulitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

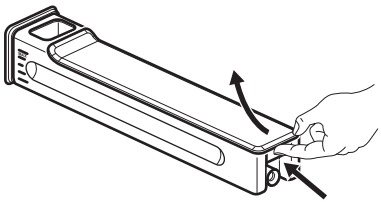
Paigaldatud teleskoopsiinide kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

7.3 Hooldus

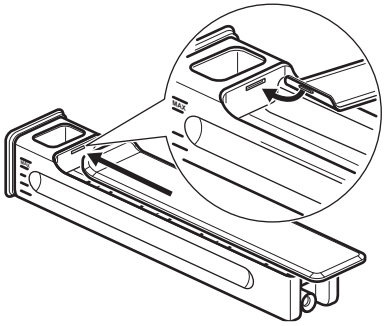
Puhastamine auruga	See programm puhastab seadme, kui see on veidi määrdunud. Aur pehmendab rasva või jääke, muutes puhastamise lihtsamaks.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

7.4 Veepaagi puhastamine

1. Eemaldage seadmest veepaak.
2. Eemaldage veepaagi kaas. Tõstke kate üles jälgides taga asuvat eendit.



3. Peske veepaagi osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset käsna ega pange veepaaki nõudepesumasinasse.
4. Pange veepaak tagasi.
5. Paigaldage kaas. Esmalt sisestage eesmine kinniti ja seejärel lükake see vastu paagi korpust.

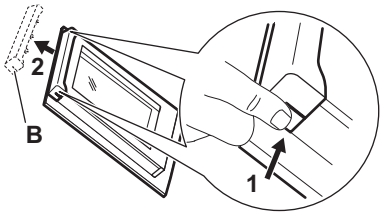


6. Sisestage veepaak.
7. Lükake veepaaki seadme poole, kuni see lukustub.

7.5 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine

Kaameramoodul asub uksekäepideme sees. Olge ust ja ahju sisemust ühendava kaamerajuhtmega ettevaatlik ning vältige selle muljumist või kahjustamist. Puhastage kaamera objektiivi õrnalt pehme lapiga.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Avage ahjuuks esimesse avamisasendisse (umbes 70° nurga alla).
3. Hoidke ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt ja vajutage sissepoole, et vabastada klamberkinnitus.



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

Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.

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

7.6 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 riiulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpeakruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lambipirn uuega.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riiulitugi.

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 avamaisel. 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.

- Lapselukk on sisse lülitatud.
- Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.
- Demorežiim on aktiveeritud – deaktiveerimise kood: 2468.

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

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

Seade ei hoia veepaaki pärast selle sisestamist. – Te ei surunud veepaagi korpust täielikult. Lükake veepaak lõpuni seadmesse.

Veepaagist tuleb vett välja. – Veepaagi kaas pole õigesti oma kohale asetatud.

Veepaaki on raske puhastada. – Veenduge, et kaas on enne puhastamise alustamist eemaldatud.

Pärast katlakivi eemaldamist ei ole salve sees vett. – Veepaaki ei olnud täidetud maksimaalse tasemeni. Kontrollige, kas veepaagi korpuses oli katlakivieemaldajat/vett.

Pärast katlakivi eemaldamist on õõnsuse põhjas must vesi. – Salve asukoht on vale. Eemaldage seadme põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmine kord pange plaat esimesele riiulitasandile.

Pärast puhastamist on küpsetusruumi põhjas liiga palju vett. – Panite seadmesse enne puhastamise alustamist liiga palju pesuvahendit. Järgmine kord pihustage küpsetusruumi seintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.

Puhastustulemus ei ole rahuldav. – Alustasite puhastamist, kui seade oli liiga kuum. Oodake kuni seade maha jahtub. Korrake toimingut.

ⓘ Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

Probleem traadita võrgu signaaliga (ainult valitud mudelid). – Kontrollige, kas teie mobiilseade on ühendatud traadita võrku. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.

Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri seadistusi muudetud (ainult valitud mudelid). – Konfigureerige seade ja mobiilseade uuesti.

Traadita võrgu signaal on nõrk (ainult valitud mudelid). – Liigutage ruuter seadmele võimalikult lähedale.

Wi-Fi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu (ainult valitud mudelitel). – Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad Wi-Fi signaali.

Kaamera ei tuvastada toitu korralikult. – Veenduge, et kaamera objektiiv ja ukse klaas on puhtad, ning asetage toit kolmandale (soovitatav), teisele või esimesele riiulile.

Toidu tuvastamine ei alga. – Aktiveerige seadete menüüs kõik kaamera lisavalikud.

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

F240 - 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.

F131 - auruanduri temperatuur on liiga kõrge. [1)] Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.

F144 - Veepaak andur ei suuda veetaset mõõta. [1)] Tühjendage Veepaak ja täitke see uuesti.

F254 - kaamera ei ole seadmega ühendatud. [1)] Lülitage seade sisse ja välja.

F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. [1)] Lülitage seade sisse ja välja.

[1)] Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmefunktsioonid oma tavapärast toimimist.

9. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi		Electrolux
Mudeli tunnus		EOA9S3DC 944032239 EOA9S3DCT 944032233 KOAAS3DCT 944032234
Energiatõhususe indeks		61.9
Energiatõhususe klass		A++
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim		0.99 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim		0.52 kWh/tsükkel
Kambrite arv		1
Soojusallikas		Elekter
Helitugevus		70 l
Ahju tüüp		Integreeritud ahi
Mass	EOA9S3DC	38,5 kg
	EOA9S3DCT	38,5 kg
	KOAAS3DCT	38,5 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 automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimeerimisnõuanded

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

mis on tähistatud sümboliga majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge 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.....**25**
7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....**27**
8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA..... **28**
9. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....**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 izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un mobilajām ierīcēm ar lietotni.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvumā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- 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 jādara mūsu pilnvarotajā servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu triecienaizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdžus 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 alkoholu 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.
- Neizpaudiet 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.
  - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - Pēc gatavošanas neatstājiet ierīcē mitrus traukus un ēdienu.
  - Papildpiederumus izņemiet un uzstādiet uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojiet dziļu pannu, jo augļu sulas var izraisīt nenotīrāmus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa, ierīces lietošanas laikā un kamēr ierīce nav pilnībā atdzisusi, neaizveriet paneli, lai novērstu siltuma un mitruma izraisītus bojājumus.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīciun atvienojiet to no strāvas.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi, lai izvairītos no stikla saplīšanas. Ja durvju stikla paneļi ir bojāti, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai tos nomainītu.
- 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 nolietošanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Ierīces un papildpiederumu tīrīšanai izmantojiet mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, sūkļus, šķīdinātājus, asus vai metāla priekšmetus.
- Lietojot cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu, ievērojiet uz iepakojuma sniegtos drošības norādījumus.

Gatavošana ar tvaiku

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

2.5 Utilizācija

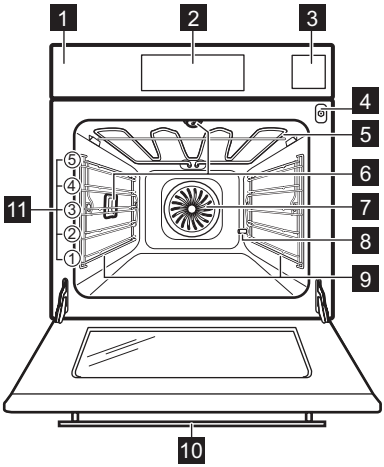
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

3. PRODUKTA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



1 Vadības panelis
2 Displejs
3 Ūdens tvertne
4 Termozondes kontaktligzda
5 Sildelements
6 Lampa
7 Ventilators
8 Atkaļķošanas izvadcaurule
9 Plaukta atbalsts, izņemams
10 Kamera rokturī
11 Plauktu līmeņi

3.2 Vadības panelis

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.

Displeja indikatori

	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
	Piekļuve svarīgām funkcijām un iestatījumiem.
	Piekļuve Ēdieni apakšizvēlnei ar īpašām gatavošanas programmām.
	Pašreizējo iestatījumu saglabāšana: Biežāk lietotie.
	Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
	Ierīce ir bloķēta.
	funkcija Atliktais starts.
	Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.
	Tālvadība ir ieslēgta.

4. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS,

4.1 Bezvadu savienojums

Lai savienotu ierīci, jums nepieciešams turpmāk minētais.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

1. Skenējiet kvadrātkodu, kas redzams uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka, lai lejupielādētu lietotni, vai lejupielādējiet to tieši no lietotņu veikala.
2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
3. Ieslēdziet ierīci.
4. Atveriet izvēlni un atlasiet Iestatījumi / Savienojumi.
5. Nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu: Wi-Fi.

Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies pēc 90 s.

Drošības nolūkos tālvadība automātiski izslēdzas pēc 24 st. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet uzsākšanu.

Frekvence	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Maksimālā jauda	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth: EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protokols	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11 b/g/n/ax **5 GHz WLAN :** IEEE 802.11 a/n/ac/ax **Bluetooth**: Zems enerģijas patēriņš (LE)

Ierobežojumi un prasības BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, un UK(NI): Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekštelpās.

ⓘ Kad ierīce ir savienota ar lietotni, tā var saņemt svarīgus programmatūras atjauninājumus. Šie atjauninājumi var ieviest jaunas funkcijas, uzlabot esošās funkcijas un ikonas, novērst iespējamās problēmas un uzlabot vispārējo programmatūras veiktspēju.
Programmatūras iepriekšējo versiju pēc atjaunināšanas vairs nav iespējams atjaunot.

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 DS8).

4.3 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes iepriekš uzkarsējiet 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. Iztīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet atpakaļ piederumus un plauktu balstus.

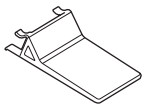
5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Kamera

Ierīce ir aprīkota ar kameru, kas iebūvēta durvju rokturī, un kamerai ir redzama tikai cepeškrāsns iekšpuse. Tā ļauj uzraudzīt gatavošanas progresu, izmantojot lietotni, palīdz atpazīt pārtikas produktus, sniedz ieteikumus un gatavošanas norādījumus, kā arī palīdz samazināt apdegumu risku.

1. Atveriet izvēlni un atlasiet: Kamera.
2. Displejā redzami pieejamie iestatījumi.

- Apbrūnināšanas uzraudzība – ļauj pielāgot karstuma intensitāti, lai sasniegtu konkrētu apbrūnināšanas pakāpi, un brīdiņa, kad vēlamais rezultāts ir sasniegts. Šī funkcija palīdz novērst pārgatavošanu un nodrošina nemainīgi augstu vizuālo kvalitāti.
- Ēdiena atpazīšana – izmanto mākslīgo intelektu, lai noteiktu un identificētu cepeškrāsnī ievietotā ēdiena veidu. Šī funkcija automātiski izmanto vispiemērotākos gatavošanas iestatījumus, piemēram, temperatūru, laiku un mitrumu, kas atbilst pārtikas produkta īpatnībām.



Izmantojiet kameras aizslietni, lai uzlabotu attēla kvalitāti, ja telpas apgaismojums rada atspulgus. Lai to uzstādītu, novietojiet kameras aizslietni vidū starp durvju stiklu un rokturi. Pārliecinieties, ka garākie āķi ir pavērsti pret stikla virsmu. Īsākos āķus uzlieciet roktura aizmugurē.

Lai iegūtu labākos rezultātus, pirms lietošanas pārliecinieties, vai kameras lēca un durvju stikls ir tīri un nav aizsegti.

Šīs funkcijas ir pieejamas tikai tad, ja ierīce ir savienota ar: Wi-Fi. Izvēlieties: Iestatījumi / Savienojumi / Savienot ar WiFi.

5.2 Gatavošanas funkcijas

Standarta gatavošanas funkcijas parastai cepšanai, tai skaitā karsēšana no augšas un apakšas, grilēšana, gatavošana ar ventilatoru un citas. Ēdienu varat gatavot tradicionālā veidā. Vairāk informācijas skatiet displejā redzamajā aprakstā.

1. Atveriet izvēlni un izvēlieties gatavošanas funkciju.
2. Displejā redzami pieejamie iestatījumi.
3. Sāciet gatavot un sekojiet displejā redzamajām norādēm.

5.3 Gatavošanas ar tvaiku funkcijas

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

Ir divi veidi, kā pagatavot ēdienu, izmantojot tvaika funkcijas: iestatot temperatūru vai iestatot tvaika līmeni.

- Iestatiet temperatūru – tvaika līmenis tiks pielāgots automātiski.
- Iestatiet tvaika līmeni – tiks rādīta piemērotā temperatūra.

Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet no minerālvielām attīrītu vai destilētu ūdeni. Nelejiet ūdens tvertnē uzliesmojošus vai spirtu saturošum šķidrumus.

1. Atveriet izvēlni un izvēlieties gatavošanas ar tvaiku funkciju.
2. Displejā redzami pieejamie iestatījumi.
3. Iestatiet temperatūru un tvaika līmeni, ja pieejams.
4. Sāciet gatavot un sekojiet displejā redzamajām norādēm.

5.4 Sous Vide

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

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

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

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

5.5 Iepriekšējas uzsildīšanas iespējas

Ierīcei ir vairākas iepriekšējās uzsildīšanas iespējas, lai nodrošinātu optimālus gatavošanas rezultātus.

- Standarta – pamata iepriekšēja uzsildīšana bez ātruma vai enerģijas optimizēšanas.
- viedi – palīdz optimizēt enerģijas patēriņu cepeškrāsns uzkarsēšanas laikā salīdzinājumā ar Ātri.
- Ātri – ātrāka iepriekšēja uzsildīšana ar nedaudz lielāku enerģijas patēriņu.

5.6 Biežāk lietotie

Varat saglabāt savus iecienītākos ēdienus. Tādējādi cepeškrāsns tos automātiski atpazīs turpmākās lietošanas laikā. Kamera noteiks ēdienu un ieteiks saglabāto programmu.

Lai saglabātu iestatījumu, atlasiet vēlamo opciju un nospiediet ♡.

5.7 Taimeris

Gatavošanas laika iestatīšanai. Maksimums ir 23 st 59 min.

1. Izvēlieties gatavošanas funkciju un iestatiet temperatūru.
2. Nospiediet un iestatiet laiku.

Varat iestatīt atlikto startu vai norādīt gatavošanas beigu laiku, nospiežot .

Darbības beigas

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

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

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

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 Atliktais starts.
3. Ritiniet, lai iestatītu vēlamo sākuma laiku, un apstipriniet.

5.8 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu ierīces darbināšanu.

1. Atveriet opciju izvēlni, kas atrodas ekrāna augšējā labajā stūrī: .
2. Izvēlieties: Bērnu drošības funkcija .
3. Apstipriniet iestatījumu, lai to aktivizētu.

Bloķēšanas režīms paliek ieslēgts, līdz iestatījums tiek mainīts.

Lai īslaicīgi atbloķētu, pieskarieties ekrānam un ievadiet skaitļus secīgi no mazākā līdz lielākajam.

Ja 30 s nav nekādas mijiedarbības, Bērnu drošības funkcija atkal automātiski aktivizēsies.

Lai pilnībā izslēgtu, atgriezieties opciju izvēlnē un vēlreiz izvēlieties Bērnu drošības funkcija.

5.9 Ēdieni

Gatavošanas palīgs piedāvā iestatījumus dažādiem ēdieniem, arī “soli pa solim” instrukcijas, temperatūru un gatavošanas laiku. Ja nepieciešams, iestatījumus gatavošanas laikā varat mainīt. Varat izvēlēties savu iecienīto gatavošanas metodi, pievienot termozondi vai izmantot kameru. Opciju pieejamība ir atkarīga no izvēlētā ēdiena.

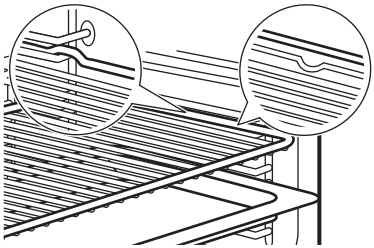
1. Atveriet izvēlni un atlasiet .
2. Izvēlieties pārtikas produkta veidu un ēdienu un sekojiet ekrānā redzamajiem soļiem.

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

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



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

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

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

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

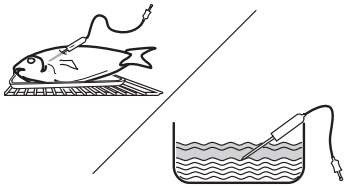
5.11 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – cepeškrāsns temperatūra. Tam jābūt vismaz 25 °C augstākam par termozondes temperatūru.
- – termozondes temperatūra.

1. Izvēlieties gatavošanas funkciju no izvēlnes Funkcijas vai ēdienu no izvēlnes Ēdieni.
2. Iestatiet cepeškrāsns temperatūru un gatavošanas laiku, ja nepieciešams.
3. Ievietojiet termozondes galu gaļas vai zivs biezākās vietas vidū. Sacepumos ievietojiet termozondes galu tieši vidū, to nostiprinot kādā cietā sacepuma sastāvdaļā. Pārliecinieties, ka gals nepieskaras cepšanas trauka apakšai.



4. Ievietojiet termozondes spraudni kontaktligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.
5. Apstipriniet, lai sāktu gatavot.

Displejā redzams simbols un termozondes pašreizējā temperatūra.

6. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc vajadzības.
7. ■ – spiediet, lai izslēgtu gatavošanas funkciju.
8. Atvienojiet termozondi un izņemiet ēdienu no ierīces.

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.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Tabulās izmantotie simboli:

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

6.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

6.3 Informācija testēšanas iestādēm

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

Izmantojiet funkciju Tvaiks un līmeni Tikai tvaicēšana.

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

Zirņi, saldēti				
2 x 1,5	2 un 4	100	-	**4) 3) 5)**

1) Izmantojiet 2/3 Gastronorm tvaicēšanas komplektu ar perforāciju.
2) Uzkarsējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra, izmantojot iestatījumu Iepr. karsēšana / Standarta. Nelietojiet Iepr. karsēšana /Ātri unviedi.
3) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī ar slīpumu cepeškrāsns iekšpuses aizmugures virzienā.
4) Izmantojiet 2 x 2/3 Gastronorm tvaicēšanas komplektu ar perforāciju.
5) Gatavojiet, līdz temperatūra aukstākajā vietā sasniedz 85 °C.

Papildu tvaicēšanas receptes

Kombinēta ēdiena tvaicēšana (2 porcijas)				
1)	2 un 4	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Karameļu pudiņš (6 porcijas)				
6)	2	90	35 - 45	**7)**
Olu vaniļas mērce				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
Baltmaize				
10)	2	180	40 - 50	**9)**
Vista				
11)	2	200	60 - 70	**12) 13)**

1) Iestatiet līmeni Tikai tvaicēšana.
2) 40 min kartupeļiem, 18 - 20 min lasim, 10 - 12 min brokoļiem.
3) Kartupeļiem un brokoļiem izmantojiet 1/2 Gastronorm tvaicēšanas pannu (perforētu), bet lasim – 1/2 Gastronorm tvaicēšanas pannu (neperforētu).
4) Novietojiet lasi 2. līmenī, kartupeļus un brokoļus – 4. līmenī.
5) Ielieciet sastāvdaļas cepeškrāsnī vienu pēc otras atbilstošajā brīdī, lai visas sastāvdaļas tiktu pagatavotas vienlaikus. Jūs varat vienlaikus gatavot divas porcijas.
6) Iestatiet līmeni Augsts mitrums.
7) Apaļi porcelāna trauki uz restotā plaukta.
8) Izmantojiet 1/2 Gastronorm tvaicēšanas komplektu bez perforācijas.
9) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpuses aizmuguri.
10) Iestatiet līmeni Zems mitrums. Izmantojiet funkciju Tvaiks tikai tad, ja funkcija Maizes cepšana nav pieejama.
11) Iestatiet līmeni Zems mitrums.
12) Izmantojiet Restots plaukts.
13) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī, lai savāktu pilošos taukus.

6.4 Informācija testēšanas iestādēm

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

Kūciņas, 20 vienā paplātē				
	150	20 - 30	3	**1) 2)**
	170	20 - 30	3	**1) 2)**
	150	25 - 35	2 un 4	**1)2)**
Biskvītkūka bez taukvielām				
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 55	2 un 4	**4)**
Ābolu pīrāgs				
	160	55 - 65	2	**3)5)**
	180	55 - 65	1	**3)5)**

	°C			
	160	55 - 65	2 un 4	3)
Smilšu mīkla				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 un 4	1)
Bezē				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Karstmaize				

	°C			
	maks.	1 - 2	5	3)7)8)

1) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
2) Uzkarsējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra, izmantojot iestatījumu Iepr. karsēšana / Standarta. Nelietojiet Iepr. karsēšana / Ātri un viedi.
3) Izmantojiet Restots plaukts.
4) Izmantojiet restoto plauktu un cepamo paplāti zem tā. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
5) 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso.
6) Izmantojiet cepamo papīru.
7) Uzkarsējiet ierīci 5 min, izmantojot iestatījumu Iepr. karsēšana / Standarta. Nelietojiet: Iepr. karsēšana / Ātri un viedi
8) Saskaņā ar: IEC 60350-1:2016 un IEC 60350-1:2023.

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

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

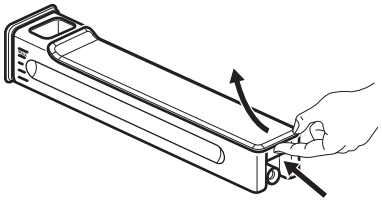
Ja komplektā iekļautas teleskopiskās vadotnes, to stiprinājuma tapām jābūt vērstām uz priekšu.

7.3 Apkope

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

7.4 Ūdens tvertnes tīrīšana

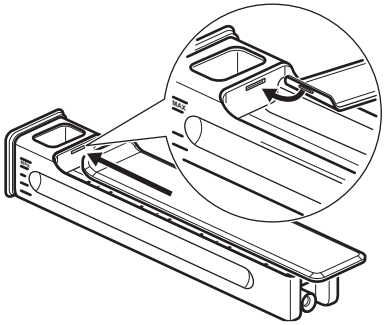
1. Izņemiet ūdens tvertni no ierīces.
2. Noņemiet ūdens tvertnes vāku. Paceliet vāku, pielāgojoties aizmugures izcilnim.



3. Izmazgājiet ūdens tvertnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus

sūkļus un nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā.

4. Salieciet atpakaļ ūdens tvertni.
5. Uzlieciet vāku. Vispirms ievietojiet priekšpusi un tad spiediet to pret tvertni.

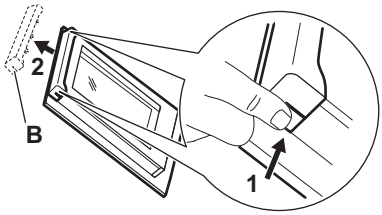


6. Ievietojiet ūdens tvertni.
7. Bīdiet ūdens tvertni ierīces virzienā, līdz tā nofiksējas.

7.5 Durvju stiklu izņemšana un tīrīšana

Kameras modulis atrodas durvju rokturī. Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu un nesaspiestu kameras vadu, kas savieno durvis un cepeškrāsns iekšpusi. Uzmanīgi notīriet kameras objektīvu ar mīkstu drāniņu.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Atveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā (aptuveni 70° leņķī).
3. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



4. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
5. Paceliet katru stikla paneli aiz augšmalas un izņemiet to no vadotnes. Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.
6. Notīriet 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.

7.6 Spuldzes maiņa

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

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

Augšējā lampa

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

Sānu lampa

1. Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet Torx 20 skrūvgriezi.
3. Notīriet 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. Nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti.

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

startējiet 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.

- Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
- Aktivizēta automātiskā izslēgšanās.
- Ieslēgts demonstrācijas režīms – deaktivizēšanas kods: 2468.

Spuldze nedeg. – Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi.

Spuldze ir izslēgta. – Ventilatora kars. ar mitrumu ir aktivizēts.

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

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

Ūdens tvertni ir grūti iztīrīt. – Pirms tīrīšanas pārliecinieties, vai ir noņemts vāks.

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

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

Pēc tīrīšanas iekšpuses apakšā ir pārāk daudz ūdens. – Pirms tīrīšanas sākšanas ierīcē ievietojāt pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa. Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tilpnes sienām.

Tīrīšanas rezultāts nav apmierinošs. – Jūs sākāt tīrīšanu, kad ierīce bija pārāk karsta. Pagaidiet, kamēr ierīce atdziest. Atkārtojiet tīrīšanu.

ⓘ Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

Problēmas ar bezvadu tīkla signālu (tikai atsevišķiem modeļiem). – 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 (tikai atsevišķiem modeļiem). – Vēlreiz konfigurējiet ierīci un mobilo ierīci.

Bezvadu tīkla signāls ir vājš (tikai atsevišķiem modeļiem). – Pārvietojiet maršrutētāju pēc iespējas tuvāk ierīcei.

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

Kamera nepareizi nosaka ēdienu. – Pārliecinieties, vai kameras lēca un durvju stikls ir tīri, un novietojiet ēdienu trešajā (ieteicams), otrajā vai pirmajā plaukta līmenī.

Ēdiena atpazīšana nesākas. – Iestatījumu izvēlnē aktivizējiet visas kameras opcijas.

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

F240 — 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.

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

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

F254 — kamera nav izveidojusi savienojumu ar cepeškrāsni. [1)] Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

F603 — Wi-Fi nav pieejams. [1)] Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

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

9. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Piegādātāja nosaukums		Electrolux
Modeļa identifikācija		EOA9S3DC 944032239 EOA9S3DCT 944032233 KOAAS3DCT 944032234
Energoefektivitātes indekss		61,9
Energoefektivitātes klase		A++
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā		0,99 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	EOA9S3DC	38,5 kg
	EOA9S3DCT	38,5 kg
	KOAAS3DCT	38,5 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.
- Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.
- Izmantojiet metāla vai tumšu, neatstarojošu ēdiena gatavošanas trauku.
- Izlaidiet iepriekšēju uzkarsēšanu, ja tā nav vajadzīga.
- Saīsiniet laiku starp vairāku ēdienu cepšanu.
- Ja iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru (tikai atsevišķiem modeļiem).
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu. 3–10 min pirms gatavošanas beigām samaziniet ierīces temperatūru līdz minimālajai.
- Gatavošanas laikā izslēdziet ierīces apgaismojumu, ja tas nav vajadzīgs.
- Ventilatora kars. ar mitrumu (tikai atsevišķiem modeļiem) – šī funkcija tika izmantota, lai nodrošinātu atbilstību energoefektivitātes klases un ekodizaina prasības (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos optimālos apstākļos. Izmantojot šo funkciju, lampa izslēdzas automātiski. Dažos modeļos tas notiek pēc 30 s.
- Ja iespējams, izslēdziet Wi-Fi. Skatiet sadaļu Pirms pirmās lietošanas.
- Automātiska izslēgšanās – drošības nolūkos, kad gatavošanas funkcija ir ieslēgta un nekādi iestatījumi netiek mainīti, ierīce pēc noteikta laika automātiski izslēgsies. Lai gatavošanas funkciju izmantotu ilgāk, iestatiet gatavošanas laiku.
  - 12,5 st: 30–115 °C
  - 8,5 st: 120–195 °C
  - 5,5 st: 200–245 °C
  - 3 st: 250 – maks. °C

10. AR 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 iekārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu 🗑 kopā ar mājsaimniecības 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.....**36**
6. NAUDINGI PATARIMAI.....**39**
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....**41**
8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....**43**
9. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....**44**
10. APLINKOS APSAUGA.....**45**

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją 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, jutiminių 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 buitiniais 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 neviršija 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 maisto (kepimo) termometrą.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!
Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės mūsų svetainėje pateikta montavimo instrukcija.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite 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, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!
Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nemodifikuokite šio prietaiso.
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite 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 uždarę prietaiso dureles.
- Jei prietaisas sumontuotas už baldo plokštės, neuždarykite plokštės, kai naudojate prietaisą arba kol jis visiškai neatvės, kad išvengtumėte karščio ir drėgmės padarytos žalos.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš atlikdami priežiūrą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Siekiant išvengti stiklo skilimo, užtikrinkite, kad prietaisas būtų šaltas. Jei durelių stiklo plokštės pažeistos, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą dėl pakeitimo.
- 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 gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūslės, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Naudokite mikropluošto šluostę, šiltą vandenį ir neutralius ploviklius prietaisui ir priedams valyti. Nenaudokite abrazyvinių produktų, kempinėlių, tirpiklių, aštrių ar metalinių daiktų.
- Naudodami orkaitės purškiklį, laikykitės pakuotėje pateiktų saugos instrukcijų.

Maisto ruošimas garuose

- Garai gali nudeginti:
  - Veikiant šiai funkcijai orkaitės dureles atidarykite labai atsargiai. Gali išsiveržti garai.
  - Baigę gaminti garuose, atsargiai atidarykite prietaiso dureles.

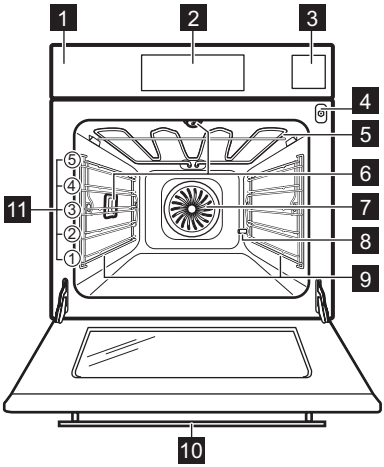
2.5 Šalinimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



1 Valdymo skydelis
2 Ekranas
3 Vandens indas
4 Maisto termometro lizdas
5 Šildymo elementas
6 Lemputė
7 Ventiliatorius
8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
9 Išimama lentynos atrama
10 Rankenoje įmontuota kamera
11 Vietos lentynoje

3.2 Valdymo skydelis

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

Ekrano indikatoriai

	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
	Pasiekti pagrindines funkcijas ir nustatymus.
	Norėdami pasiekti Patiekalai papildomą meniu su specialioms gaminimo programomis.
	Išsaugoti dabartinius nustatymus Mėgstamiausios.
	Parinktims įjungti ir išjungti.
	Prietaisas yra užrakintas.
	Atidėtas paleidimas funkcija.
	„WiFi“ ryšys įjungtas.
	Nuotolinis valdymas yra įjungta.

4. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

4.1 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

1. Nuskenuokite naudotojo vadovo galinėje viršelio pusėje pateiktą QR kodą, kad atsisiųstumėte programėlę, arba atsisiųskite ją iš programėlių parduotuvės.
2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3. Įjunkite prietaisą.
4. Paspauskite meniu simbolį ir pasirinkite Nuostatos / Jungtys.
5. Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte „WiFi“.

Prietaiso belaidis modulis įsijungia per 90 sek.

Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

Dažnis	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Maksimali galia	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth: EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protokolas	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11 b/g/n/ax **5 GHz WLAN :** IEEE 802.11 a/n/ac/ax **Bluetooth**: Mažai energijos (ME)

Apribojimai ir reikalavimai BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, ir UK(NI): Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose.

ⓘ 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.
Po atnaujinimo neįmanoma atkurti ankstesnės programinės įrangos versijos.

4.2 Programinės įrangos licencijos

Šio produkto programinėje įrangoje yra komponentų, kurie yra pagrįsti nemokama ir atvirojo kodo programine įranga. Electroluxpripažįsta 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, išeitinį kodą ir pamatyti visą jų autorių teisių informaciją bei taikomas licencijos sąlygas, apsilankykite http://electrolux.opensoftwarerepository.com (aplankas DS8).

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 iškylantysis 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.

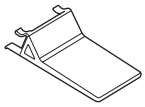
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kamera

Įrenginyje yra įrengta integruota kamera, esanti durelių rankenoje, o jos matymo laukas yra apribotas iki orkaitės vidaus. Taip galima stebėti gaminimo procesą per programėlę, padeda atpažinti maistą, teikia rekomendacijas ir gaminimo gaires bei padeda sumažinti prideginimo riziką.

1. Įeikite į meniu ir pasirinkite Kamera.
2. Ekrane rodomi galimi nustatymai:

- Stebėti apskrudimą: galima reguliuoti kaitros intensyvumą, kad būtų pasiektas konkretus apskrudimo lygis, taip pat esate įspėjamas, kai pasiekiamas norimas rezultatas. Ši funkcija padeda išvengti perkepimo ir užtikrina nuoseklią vizualinę kokybę.
- Atpažinti maistą: naudojamas DI, kad būtų aptikta ir nustatyta maisto, kuris yra orkaitėje, rūšis. Automatiškai taiko tinkamiausius gaminimo nustatymus, tokius kaip temperatūra, laikas ir drėgmė, kad atitiktų konkrečius maistui keliamus reikalavimus.



Naudokite kameros skydelį, kad pagerintumėte vaizdo kokybę, jei dėl jūsų kambario apšvietimo atsiranda atspindžių. Norėdami jį įrengti, įstatykite kameros skydelį tarp durelių stiklo ir rankenos per vidurį. Įsitikinkite, kad ilgesni kabliukai yra prispausti prie stiklo paviršiaus. Pritvirtinkite trumpesnius kabliukus prie rankenos galinės dalies.

Geriausiems rezultatams užtikrinti, prieš naudodami įsitikinkite, kad kameros objektyvas ir durelių stiklas yra švarūs ir jų niekas neužstoja.

Šias funkcijas galima naudoti tik tada, kai įrenginys yra prijungtas prie „WiFi“. Pasirinkite: Nuostatos / Jungtys / Prisijungti prie „Wi-Fi“.

5.2 Gaminimo 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 rasite ekrane pateiktame aprašyme.

1. Įeikite į meniu ir pasirinkite gaminimo funkciją.
2. Ekrane rodomos galimos nuostatos.
3. Pradėkite gaminti ir vykdykite ekrane pateikiamus nurodymus.

5.3 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.

- Nustatykite temperatūrą – garų lygis bus reguliuojamas automatiškai.
- Nustatykite garų lygį – bus rodoma tinkama temperatūra.

Naudokite tik šaltą vandentiekio vandenį. Nenaudokite demineralizuoto arba distiliuoto vandens. Į vandens rezervuarą nepilkite degių ar alkoholinių skysčių.

1. Įeikite į meniu ir pasirinkite gaminimo garuose funkciją.
2. Ekrane rodomos galimos nuostatos.
3. Nustatykite temperatūrą ir garų lygį, jei galima.
4. Pradėkite gaminti ir vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.

5.4 Sous-vide

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

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

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

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

5.5 Išankstinio įkaitinimo parinktys

Prietaisas turi kelias išankstinio įkaitinimo parinktis, kad būtų užtikrinti optimalūs kepimo rezultatai.

- Standartinės – pagrindinis išankstinis įkaitinimas be greičio ar energijos suvartojimo optimizavimo.
- Išmanu – padeda optimizuoti energijos naudojimą orkaitės įkaitinimo metu, palyginti su Greitas.
- Greitas – greitesnis išankstinis įkaitinimas esant šiek tiek didesniam energijos suvartojimui.

5.6 Mėgstamiausios

Galite išsaugoti savo mėgstamiausius patiekalus. Taip orkaitė gali automatiškai juos atpažinti naudojant ją ateityje. Kamera aptiks patiekalą ir pasiūlys išsaugotą programą.

Norėdami išsaugoti nustatymą, pasirinkite pageidaujamą parinktį ir paspauskite ♡.

5.7 Laikmatis

Nustatyti gaminimo laiką. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min.

1. Pasirinkite gaminimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2. Paspauskite ir nustatykite laiką.

Galite nustatyti atidėtą paleidimą arba nurodyti gaminimo pabaigos laiką paspausdami .

Nutraukti veiksmą

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

Signalas ir sustabdymas pasibaigus laikui – nustatyti atgalinį laiko skaičiavimą. Kai laikmatis baigiasi, pasigirsta signalas ir gaminimas sustoja.

Tik iššokantis pranešimas – pasibaigus laikui ekrane bus rodomas pranešimas.

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 Atidėtas paleidimas.
3. Slinkite, kad nustatytumėte norimą pradžios laiką, ir patvirtinkite.

5.8 Vaikų saugos užraktas

Ši funkcija apsaugo prietaisą nuo atsitiktinio įjungimo.

1. Atidarykite parinkčių meniu, esantį ekrano viršuje dešinėje pusėje: .
2. Pasirinkite Vaikų saugos užraktas .
3. Patvirtinkite nustatymą, kad jį suaktyvintumėte.

Užraktas lieka įjungtas, kol nebus pakeistas.

Norėdami laikinai atrakinti, palieskite ekraną ir įveskite skaičius iš eilės nuo mažiausio iki didžiausio.

Jei 30 sek nėra sąveikos, Vaikų saugos užraktas bus automatiškai vėl suaktyvintas.

Norėdami visiškai išjungti, grįžkite į parinkčių meniu ir vėl pasirinkite Vaikų saugos užraktas.

5.9 Patiekalai

Kepimo vadovas siūlo nustatymus skirtingiems patiekalams, įskaitant nuoseklias instrukcijas, temperatūrą ir gaminimo laiką. Prireikus gaminimo metu galite keisti nustatymus. Galite pasirinkti pageidaujamą gaminimo metodą, pridėti maisto termometrą arba naudoti kamerą. Galimybė naudotis kiekviena parinktimi priklauso nuo pasirinkto patiekalo.

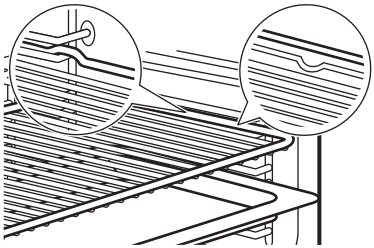
1. Įeikite į meniu ir pasirinkite .
2. Pasirinkite maisto tipą ir patiekalą, tada sekite ekrane pateiktus nurodymus.

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

5.10 Priedai

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

Įstatykite priedą (kepimo groteles ir (arba) skardą) tarp grotelių atramos kreipiančiųjų 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 atsuktas 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.

5.11 Maisto termometras

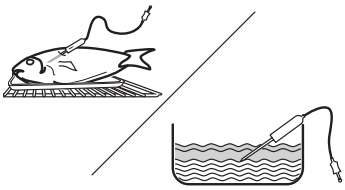
Matuoja temperatūrą maisto viduje.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

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

1. Pažymėkite gaminimo funkciją meniu Funkcijos arba patiekalą meniu Patiekalai.

2. Prireikus nustatykite orkaitės temperatūrą ir gaminimo trukmę.
3. 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 neliečia kepimo indo dugno.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į prietaiso viduje esantį lizdą. Žr. Gaminio aprašymas.
5. Patvirtinkite, kad pradėtumėte gaminti.

Ekrane matysite simbolį ir dabartinę maisto termometro temperatūrą.

6. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Prireikus pratęskite maisto gaminimo trukmę.
7. ■ – paspauskite, kad išjungtumėte gaminimo funkciją.
8. Atjunkite maisto termometrą ir išimkite patiekalą iš prietaiso.

6. NAUDINGI PATARIMAI

6.1 Gaminimo rekomendacijos

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

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Lentelėse naudojami simboliai:

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

6.2 Drėgnas konvek. kepimas

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

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

6.3 Informacija bandymų laboratorijoms

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

Naudokite funkciją Garai, lygis: Virimas garuose.

		°C		
Brokoliai				
0,3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
maks.	3	100	10 - 11	**1) 2) 3)**

Žirniai, šaldyti				
2 x 1,5	2 ir 4	100	-	**4) 3) 5)**

1) Naudokite 2/3 „Gastronorm“ gaminimo garuose indų rinkinį su skylutėmis.
2) Įkaitinkite prietaisą, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, naudodami nustatymą Išankst. įkaitinimas / Standartinės. Nenaudokite Išankst. įkaitinimas / Greitas ir Išmanu.
3) Kepimo skardą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarą.
4) Naudokite 2 x 2/3 Gastronorm gaminimo garuose indų rinkinį (perforuotas).
5) Gaminkite, kol šalčiausioje vietoje temperatūra pasieks 85 °C.

Papildomi gaminimo garuose receptai

Garuose gaminamas mišrus patiekalas (2 porcijos)				
1)	2 ir 4	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Karamelės pudingas (6 porcijos)				
6)	2	90	35 - 45	**7)**
Plakti kiaušiniai				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
Balta duona				
10)	2	180	40 - 50	**9)**
Vištiena				
11)	2	200	60 - 70	**12) 13)**

1) Nustatytas lygis: Virimas garuose.
2) 40 min bulvėms; 18 - 20 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 Garai 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.

Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	150	20 - 30	3	**1) 2)**
	170	20 - 30	3	**1) 2)**
	150	25 - 35	2 ir 4	**1)2)**
Biskvitinis pyragas be riebalų				
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 55	2 ir 4	**4)**
Obuolių pyragas				
	160	55 - 65	2	**3)5)**
	180	55 - 65	1	**3)5)**

	℃			
	160	55 - 65	2 ir 4	3)
Trapios tešlos kepiniai				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 ir 4	1)
Morengai				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Skrebutis				

	℃			
	maks.	1 - 2	5	3)7)8)

1) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durelių pusėje.
2) Iš anksto įkaitinkite prietaisą, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra, naudodami nustatymą Išankst. įkaitinimas / Standartinės. Nenaudokite Išankst. įkaitinimas / Greitas ir Išmanu.
3) Naudokite Vielinė lentynėlė.
4) Naudokite lentynėlę su grotelėmis ir kepimo skardą apačioje. Padėkite skardą taip, kad nuolydis būtų durelių link.
5) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.
6) Naudokite kepimo popierių.
7) Iš anksto įkaitinkite prietaisą 5 min naudodami nustatymą Išankst. įkaitinimas / Standartinės. Nenaudokite Išankst. įkaitinimas / Greitas ir Išmanu
8) Pagal: IEC 60350-1:2016 ir IEC 60350-1:2023.

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

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

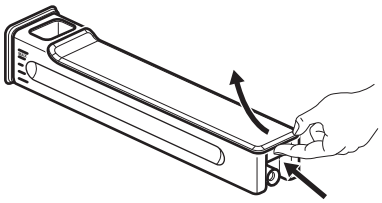
Jei yra ištraukiami bėgeliai, tokiu atveju jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

7.3 Priežiūra

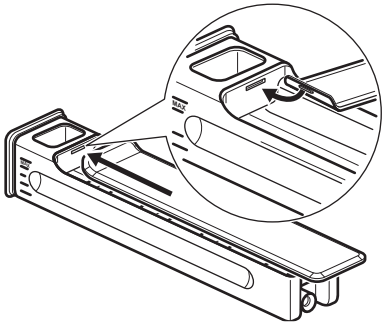
Valymas garais	Ši programa išvalys prietaisą, kai jis bus truputį nešvarus. Garas suminkština riebalus arba likučius, todėl jį lengviau valyti.
Kalkių pašalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.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

7.4 Vandens rezervuaro valymas

1. Išimkite vandens rezervuarą iš prietaiso.
2. Nuimkite vandens rezervuaro dangtelį. Pakelkite dangtį palei gale esančią iškyšą.



3. Vandens rezervuaro dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens rezervuaro indaplovėje.
4. Įstatykite atgal vandens rezervuarą.
5. Uždėkite dangtelį. Pirmiausia įkiškite priekinį spraustuką, tada paspauskite jį link rezervuaro korpuso.

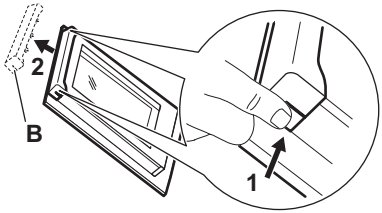


6. Įdėkite vandens rezervuarą.
7. Pastumkite vandens rezervuarą link prietaiso, kad užsifiksuotų.

7.5 Durelių stiklų išėmimas ir valymas

Vaizdo kameros modulis sumontuotas durelių rankenoje. Būkite labai atsargūs, kad nepažeistumėte ar neprispaustumėte vaizdo kameros kabelio, besitęsiančio nuo durelių iki orkaitės vidaus. Švelniai nuvalykite kameros objektyvą minkšta šluoste.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Atverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu).
3. Laikydami durelių viršutinį apdailos elementą **B** abiejuose kraštuose paspauskite į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



4. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
5. 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.
6. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.

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

7.6 Lemputės keitimas

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

Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

Viršutinė lemputė

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

Šoninė lemputė

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

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

Jei ekranėlyje 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.

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

Lemputė neveikia. – Lemputė perdegusi. Pakeiskite lemputę.

Lemputė išjungta. – Drėgnas konvek. kepimas yra aktyvintas.

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

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

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

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

Po kalkių nuosėdų šalinimo orkaitės vidaus dugne yra nešvaraus vandens. – Skarda yra netinkamoje lentynėlės vietoje. Nuo prietaiso dugno pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę. Kitą kartą skardą įdėkite į pirmos lentynėlės padėtį.

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

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

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

Problemos su belaidžio tinklo signalu (tik tam tikri modeliai). – 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 (tik tam tikri modeliai). – Iš naujo sukonfigūruokite prietaisą ir mobilųjį įrenginį.

Silpnas belaidžio tinklo signalas (tik tam tikri modeliai). – Perkelkite maršrutizatorių kuo arčiau prietaiso.

Šalia prietaiso esanti mikrobangų režimu veikianti orkaitė gali trikdyti belaidį ryšį (tik tam tikri modeliai). - Išjunkite mikrobangų režimu veikiančią orkaitę. Vienu metu nenaudokite mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangos trikdo „WiFi“ signalą.

Kamera netinkamai atpažįsta maistą. – Įsitikinkite, kad kameros objektyvas ir durelių stiklas yra švarūs, ir padėkite maistą trečioje (rekomenduojama), antroje arba pirmoje lentynėlės padėtyje.

Maisto atpažinimas neprasideda. – Aktyvinkite visas kameros parinktis nustatymų meniu.

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

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

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

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

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

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

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

F254 – vaizdo kamera neprijungta prie prietaiso. [1] Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

F603 – „WiFi“ nepasiekiama. [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	EOA9S3DC 944032239 EOA9S3DCT 944032233 KOAAS3DCT 944032234	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,99 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	70 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOA9S3DC	38,5 kg
	EOA9S3DCT	38,5 kg
	KOAAS3DCT	38,5 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.

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

Norėdami, kad gaminimo funkcija veiktų ilgiau, nustatykite gaminimo laiką.

– 12,5 val: 30–115 °C
– 8,5 val: 120–195 °C
– 5,5 val: 200–245 °C
– 3 val: ne daugiau kaip 250 °C

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu 🗑. Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

POLSKI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....**45**
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....**47**
3. OPIS PRODUKTU.....**50**
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... **50**
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....**51**
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....**54**
7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....**56**
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....**58**
9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... **59**
10. OCHRONA ŚRODOWISKA..... **60**

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznac 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 zos-

taną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać 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 odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem iskier 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.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

Gotowanie na parze:

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

2.5 Utylizacja

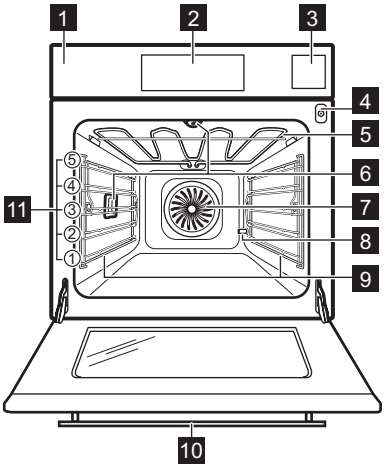
⚠ OSTRZEŻENIE!

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 Kamera w uchwycie
11 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Panel sterowania

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 przesuwać palcem po ekranie, aby poruszać się w lewo lub w prawo.

Wskaźniki na wyświetlaczu

	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
	Zapewnia dostęp do najważniejszych funkcji i ustawień.
	Zapewnia dostęp do podmenu Potrawy z dedykowanymi programami gotowania.
	Zapisuje bieżące ustawienia w: Ulubione.
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Urządzenie jest zablokowane.
	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
	Połączenie Wi-Fi jest włączone.
	Operacje zdalne jest wł.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Połączenie bezprzewodowe

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, lub pobrać ją bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
3. Włączyć urządzenie.
4. Nacisnąć przycisk menu i wybrać: Ustawienia / Połączenia.
5. Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Ze względów bezpieczeństwa operacje zdalne wyłączają się automatycznie po 24 godz. W razie potrzeby powtórzyć proces konfiguracji.

Częstotliwość	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maks. moc	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth: EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protokół	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11 b/g/n/ax **5 GHz WLAN :** IEEE 802.11 a/n/ac/ax **Bluetooth**: Niski poziom energii (LE)

Ograniczenia i wymagania w obowiązujące w BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, i UK(NI) : Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania wewnątrz pomieszczeń.

ⓘ 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. Po zakończeniu aktualizacji nie ma możliwości przywrócenia poprzedniej wersji oprogramowania.

4.2 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie w tym produkcie zawiera komponenty oparte na wolnym i otwartym oprogramowaniu. 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.opensoftwarerepository.com (folder DS8).

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.

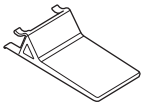
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Kamera

Urządzenie wyposażono w kamerę umieszczoną w uchwycie drzwi, a w jej polu widzenia znajduje się wyłącznie komora piekarnika. Dzięki kamerze i aplikacji można obserwować postępy gotowania, rozpoznawać potrawy, uzyskać zalecenia i przewodniki pieczenia, a także zmniejszyć zagrożenie poparzeniem.

1. Przejść do menu i wybrać: Kamera.
2. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia:

- Monitorowanie rumienienia - pozwala na dostosowanie grzania, aby osiągnąć określony poziom rumienienia i powiadamia, gdy określony rezultat zostanie osiągnięty. Funkcja ta pomaga zapobiegać przypaleniu potraw i zapewnia ich spójną jakość estetyczną.
- Rozpoznawanie potraw - wykorzystuje rozwiązania imitujące inteligencję do wykrywania i rozpoznawania rodzaju potrawy umieszczonej w piekarniku. Automatycznie stosuje najbardziej odpowiednie ustawienia gotowania, jak temperatura, czas i wilgotność, aby dopasować je do wymagań konkretnej potrawy.



Osłona kamery poprawia jakość obrazu, jeśli oświetlenie w pomieszczeniu powoduje odbicia. Aby zamontować osłonę, należy umieścić ją między szybą drzwi i uchwytem po środku. Dłuższe haki muszą być umieszczone na powierzchni szyby. Krótsze haki muszą znajdować się na tylnej części uchwytu.

Aby uzyskać jak najlepsze efekty, obiektyw kamery i szyba drzwi muszą być czyste i niezasłonięte.

Te funkcje są dostępne tylko wtedy, gdy urządzenie jest podłączone do: Wi-Fi. Wybrać Ustawienia / Połączenia / Połącz się z siecią Wi-Fi.

5.2 Funkcje gotowania

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

1. W menu wybrać funkcję gotowania.
2. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia.
3. Rozpocząć gotowanie i postępować zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu.

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.

- Ustawienie temperatury - poziom pary będzie dostosowany automatycznie.
- Ustawienie poziomu pary - zostanie wyświetlona odpowiednia temperatura.

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie stosować wody zdemineralizowanej ani destylowanej. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

1. W menu wybrać funkcję gotowania na parze.
2. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia.
3. Ustawić temperaturę i poziom pary, jeśli jest dostępny.
4. Rozpocząć gotowanie i postępować zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu.

5.4 Wspomagane SousVide

W tym programie wykorzystano technikę kulinarną polegającą na tym, że żywność w zamykanym podciśnieniowo pojemniku umieszcza się w nasyconej atmosferze pary o stałej temperaturze. Potrawy płynne, np. desery i sosy można także gotować w szczelnie zamkniętych słoikach, co jest wygodniejsze.

Aby przygotować potrawę, potrzebne są woreczki do sous vide i zgrzewarka próżniowa.

1. Przygotować składniki w zamykanym podciśnieniowo pojemniku i ustawić je na ruszcie.
2. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
3. Nacisnąć Wspomagane SousVide.
4. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia. Ustawić temperaturę i czas pieczenia.
5. Rozpocząć gotowanie i postępować zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu.
6. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Woda może skraplać się we wnętrzu piekarnika i w zamkniętych podciśnieniowo pojemnikach.
7. Gdy urządzenie ostygnie, zebrać wodę z dna wnętrza piekarnika za pomocą gąbki. Wnętrze piekarnika wytrzeć do sucha miękką szmatką.

Występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania potraw z urządzenia.

5.5 Opcje wstępnego nagrzewania

Urządzenie ma kilka opcji wstępnego nagrzewania zapewniających optymalne efekty gotowania.

- Standard - podstawowe wstępne nagrzewanie bez optymalizacji czasu lub zużycia energii.
- Inteligentny - pomaga zoptymalizować zużycie energii podczas nagrzewania piekarnika w porównaniu do funkcji Szybko.
- Szybko - szybsze wstępne nagrzewanie z nieco wyższym zużyciem energii.

5.6 Ulubione

Użytkownik może zapisać ulubione potrawy. Dzięki temu piekarnik może automatycznie rozpoznać je w przyszłości. Wtedy kamera wykryje potrawę i zaproponuje zapisany program.

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowaną opcję i nacisnąć ♡.

5.7 Timer

Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min.

1. Wybrać funkcję gotowania i ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć i ustawić czas.

Można ustawić opóźniony start lub określić czas zakończenia pieczenia, naciskając .

Zakończ działanie

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

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 Uruchomienie z opóźnieniem.
3. Przewinąć, aby ustawić wybrany czas rozpoczęcia i potwierdzić.

5.8 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu tego urządzenia.

1. Otworzyć menu opcji znajdujące się w prawym górnym rogu ekranu: .
2. Wybrać: Blokada uruchomienia .
3. Potwierdzić ustawienie, aby je aktywować.

Blokada pozostanie włączona do czasu zmiany ustawienia.

Aby tymczasowo wyłączyć blokadę, należy dotknąć ekran i kolejno wprowadzić cyfry od najmniejszej do największej.

W przypadku braku działania przez 30 sek, Blokada uruchomienia automatycznie włączy się ponownie.

Aby całkowicie dezaktywować tę funkcję, należy wrócić do menu opcji i ponownie wybrać Blokada uruchomienia.

5.9 Potrawy

Funkcja gotowania wspomaganego proponuje ustawienia do gotowania różnych potraw, w tym instrukcje krok po kroku, temperaturę i czas gotowania. Użytkownik może zmienić ustawienia podczas gotowania. Można wybrać preferowany sposób przyrządzania, dodać termosondę lub użyć kamery. Dostępność każdej opcji zależy od wybranej potrawy.

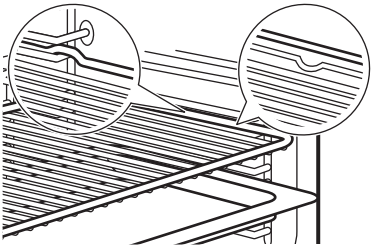
1. Wejść do menu i wybrać .
2. Następnie należy wybrać rodzaj potrawy i postępować zgodnie z zaleceniami wyświetlanymi na ekranie.

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

5.10 Akcesoria

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dostarczone 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.

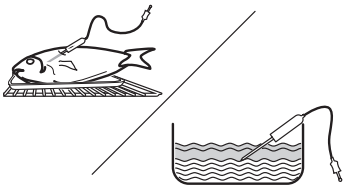
5.11 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

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

1. Wybrać funkcję gotowania w menu: Funkcje lub potrawę w menu: Potrawy.
2. W razie potrzeby należy ustawić temperaturę piekarnika i czas pieczenia.
3. 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.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.
5. Potwierdzić, aby rozpocząć pieczenie.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i wskazanie obecnej temperatury termosondy:

6. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.
7. - nacisnąć, aby wyłączyć funkcję gotowania.
8. Odłączyć termosondę i wyjąć potrawę z urządzenia.

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
°C	Temperatura
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

6.2 Pieczenie konwekc. wilgotne

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

	°C		
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: Para, poziom: Gotowanie na parze.

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

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 / Standard. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybko i Inteligentny.
3) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.
4) Należy zastosować perforowane naczynie parowe 2 x Gastro-Norm GN ⅔ (355 × 325 mm).
5) Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

		°C		
Połączone danie do gotowania na parze (2 porcje)				
1)	2 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				
10)	2	180	40 - 50	9)
Kurczak				
11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Ustawić poziom: Gotowanie na parze.
2) 40 min do ziemniaków; 18 - 20 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) Umieść 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 Para należy korzystać tylko wtedy, gdy funkcja Chleb nie jest dostępna.
11) Ustawić poziom: Mała wilgotność.
12) Użyć Ruszt.
13) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekający tłuszcz.

6.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

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

	°C			
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 i 4	1)2)
Beztłuszczowy biszkopt				
	160	45 - 60	2	3)2)

	°C			
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 i 4	4)
Amerykańska szarlotka				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 i 4	3)
Bułka maślana				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 i 4	1)
Bezy				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Tosty				
	maks.	1 - 2	5	3)7)8)

1) Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.
2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury za pomocą ustawienia: Wstępne nagrzewanie / Standard. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybko oraz Inteligentny.
3) Użyć Ruszt.
4) Użyć ruszt i blachę do pieczenia ciasta poniżej. Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.
5) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.
6) Należy użyć papier do pieczenia.
7) Rozgrzewać urządzenie przez 5 min za pomocą ustawienia Wstępne nagrzewanie / Standard. Nie używać Wstępne nagrzewanie / Szybko oraz Inteligentny.
8) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

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.

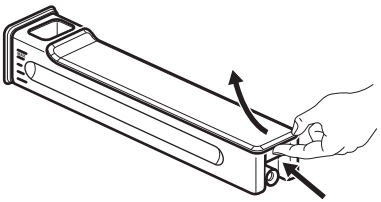
Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

7.3 Konserwacja

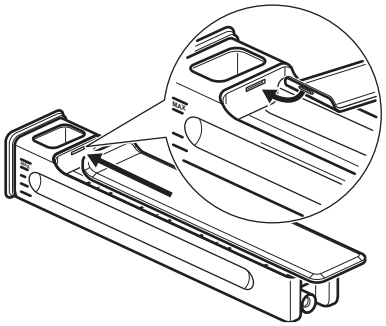
Czyszczenie parowe	Ten program czyści urządzenie, gdy jest lekko zabrudzone. Para zmiękcza tłuszcz lub pozostałości, ułatwiając czyszczenie.
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Osuszanie	Proces osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Płukanie	Proces czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

7.4 Wyczyścić zbiornik na wodę.

1. Wyjąć z urządzenia zbiornik na wodę.
2. Zdjąć pokrywę zbiornika na wodę. Unieść pokrywę zgodnie z występem z tyłu.



3. Umyć elementy zbiornika na wodę wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć zbiornika na wodę w zmywarce.
4. Z powrotem włożyć zbiornik na wodę.
5. Założyć pokrywę. Najpierw włożyć przedni zatrzask, a potem docisnąć go do korpusu zbiornika.

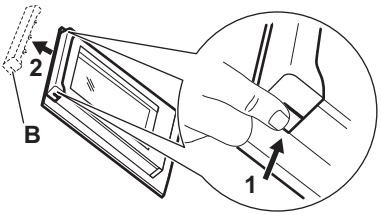


6. Włożyć zbiornik na wodę.
7. Popchnąć zbiornik na wodę w stronę urządzenia, aż się zatrzaśnie.

7.5 Zdejmowanie i czyszczenie szyb drzwi

W uchwycie drzwi znajduje się moduł kamery. Należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu aparatu między drzwiami a komorą piekarnika. Delikatnie przetrzeć obiektyw kamery miękką szmatką.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Otworzyć drzwi piekarnika do pierwszego położenia otwarcia (kąt około 70°).
3. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



4. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
5. Podnieść każdą szybę za górną krawędź i wyjąć z prowadnicy. Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szyba może pęknąć.
6. 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.

7.6 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 otworzeniu 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.

- Blokada uruchomienia jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.
- Tryb demonstracyjny jest włączony – kod wyłączający: 2468.

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

Lampa jest wyłączona. - Aktywowany jest Pieczenie konwekc. wilgotne.

Po włożeniu zbiornik na wodę nie znajduje się we właściwym miejscu. - Nie wsunięto do końca zbiornika na wodę. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę do urządzenia.

Woda wypływa ze zbiornika na wodę. - Pokrywa zbiornika na wodę nie jest poprawnie założona.

Zbiornik na wodę trudno się czyści. - Zdjąć pokrywę przed rozpoczęciem czyszczenia.

Po zakończeniu procedury odkamieniania w blasze do ciasta nie ma wody. - Nie napełniono zbiornika na wodę do maksymalnego poziomu. Sprawdzić, czy w zbiorniku na wodę jest środek do usuwania kamienia / woda.

Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda. - Blacha do ciasta znajduje się na niewłaściwym poziomie piekarnika. Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnym razem umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.

Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody. - Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu. Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.

Efekty czyszczenia nie są zadowalające. - Rozpoczęto czyszczenie, gdy urządzenie było zbyt gorące. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Powtórzyć czyszczenie.

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

Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej (tylko wybrane modele). - Sprawdzić, czy smartfon jest połączony z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.

Zainstalowano nowy router lub zmieniono konfigurację routera (tylko wybrane modele). - Skonfigurować ponownie urządzenie oraz smartfon.

Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby (tylko wybrane modele). - Ustawić router jak najbliżej urządzenia.

Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej. - Wyłączyć piekarnik mikrofalowy. Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofale zakłócają sygnał Wi-Fi.

Kamera nieprawidłowo wykrywa jedzenie. - Należy sprawdzić, czy obiektyw kamery i elementy szklane drzwi są czyste, oraz umieścić potrawę na trzecim (zalecanym), drugim lub pierwszym poziomie umieszczania potraw.

Nie uruchamia się funkcja rozpoznawania żywności. - Włączyć wszystkie opcje kamery w menu ustawień.

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

F240 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo. Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.

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

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

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

F131 - temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka. [1)] Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć urządzenie.

F144 - czujnik wZbiornik na wodę nie może zmierzyć poziomu wody. [1)] Opróżnić Zbiornik na wodę napełnić ją ponownie.

F254 - aparat nie jest podłączony do urządzenia. [1)] Włączyć i wyłączyć urządzenie.

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		EOA9S3DC 944032239 EOA9S3DCT 944032233 KOAAS3DCT 944032234
Wskaźnik efektywności energetycznej		61.9
Klasa sprawności energetycznej		A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny		0.99 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	EOA9S3DC	38,5 kg
	EOA9S3DCT	38,5 kg
	KOAAS3DCT	38,5 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 .
- Pominąć 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 resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.
- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne. .

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

- Pieczenie konwekc. wilgotne (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 zakłócane, a piekarnik działał optymalnie. 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.

701138338-B-332026