



# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**OOS1180CT**

**DA** Brugsanvisning | **Dampovn**

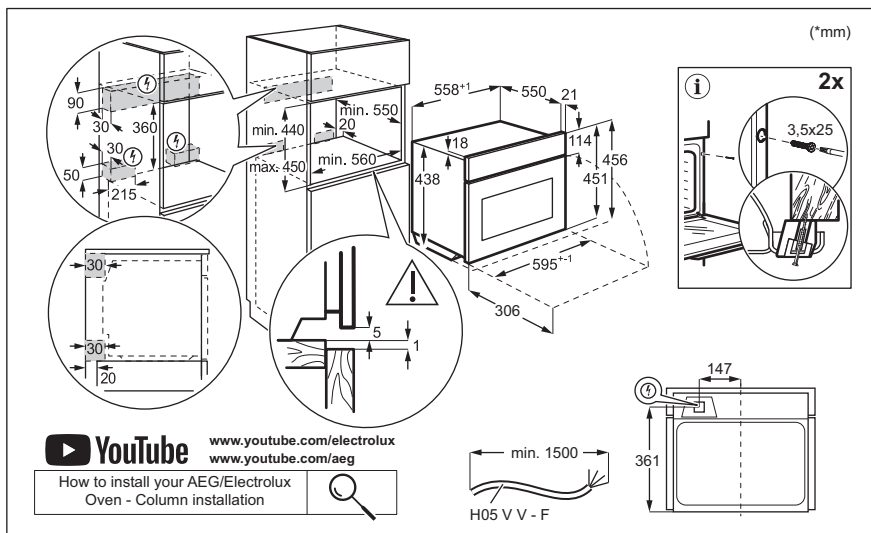
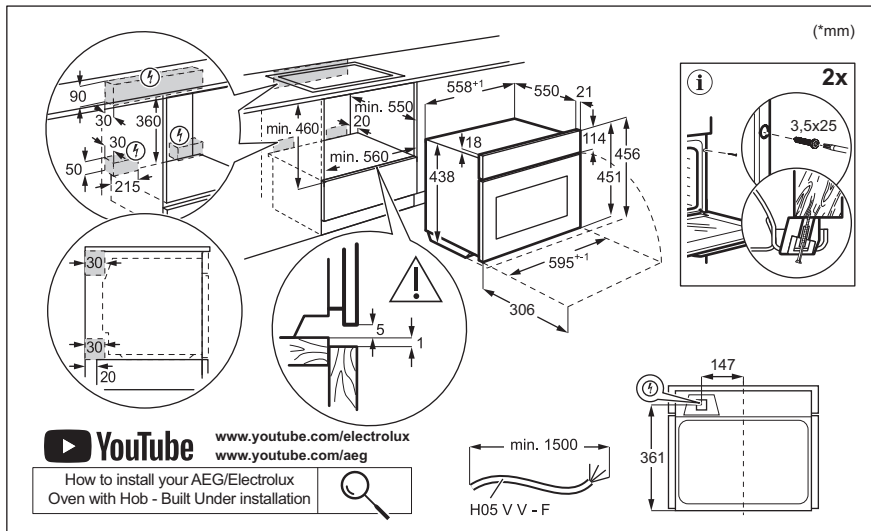
**3**

**FI** Käyttöohje | **Höyryuuni**

**26**



# INSTALLATION / ASENNUS



# Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                  | 3  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....         | 5  |
| 3. PRODUKTBESKRIVELSE.....            | 7  |
| 4. BETJENINGSPANEL.....               | 8  |
| 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....         | 8  |
| 6. DAGLIG BRUG.....                   | 10 |
| 7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....         | 14 |
| 8. URFUNKTIONER.....                  | 14 |
| 9. BRUG AF TILBEHØRET.....            | 15 |
| 10. TIPS OG RÅD.....                  | 17 |
| 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 19 |
| 12. FEJLFINDING.....                  | 22 |
| 13. ENERGIFORBRUG.....                | 24 |
| 14. MILJØHENSYN.....                  | 25 |

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet og mobilenheder med appen.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehus og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

### 2.2 El-tilslutning



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på du ikke beskadiger netstikket og kablet. Hvis strømkablet skal udskiftes, skal arbejdet udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Stødbeskyttelsen af strømførende og isolerede dele skal fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til stikkontakten efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippes ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn produktets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.
- Del ikke din WiFi adgangskode.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
  - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.

- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud af stikkontakten, før der udføres service.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.
- Kontrollér produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler,

genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.

- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

## 2.5 Tilberedning med damp:

### ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
  - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Damp kan frigives.
  - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

## 2.6 Indvendig belysning

### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i

husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer .

## 2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## 2.8 Bortskaffelse

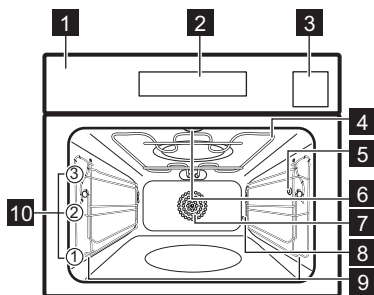
### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

# 3. PRODUKTBEKRIVELSE

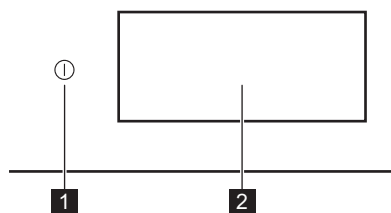
## 3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandtank
- 4 Varmelegeme
- 5 Stik til madlavningstermometer
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrør
- 9 Ovnribbe, aftagelig
- 10 Ovnribber

## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Oversigt over betjeningspanel



**1** TIL / FRA Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.

**2** Display Viser aktuelle indstillinger.

Betjeningspanelet giver adgang til forskellige tilberedningsfunktioner og -retter. Den viser også oplysningerne om den aktuelle driftsstatus.

### 4.2 Display

Displayet er fuldt interaktivt, kan rulles og opdeles i definerede sektioner. Du kan stryge hen over skærmen for at navigere til venstre eller højre.

OK Bekræft valg/indstilling.

> Naviger til næste eller forrige niveau i menuen.  
<

^ Få adgang til og justere yderligere indstillinger.  
v

♥ Sådan gemmes aktuelle indstillinger i: Favoritter.

♡ Sådan slettes aktuelle indstillinger i: Favoritter.

☀ Tænd og sluk lyset.

☑ Slå tilvalg til og fra.

🔒 Produktet er låst.

🔔 Lydsignal funktionen er aktiveret.

🔔 Lydsignal og stop tilberedn. funktionen er aktiveret.

🔔 Kun pop-op besked er aktiveret.

🕒 Udskudt start funktionen er aktiveret.

✕ Luk pop-op meddelelse eller annuller indstillingen.

📶 WiFi forbindelsen er slået til.

📶 WiFi tilslutningen er slået fra.

📶 Fjernbetjent tilstand er tændt.

🕒 Funktion med energibesparende tilstand.

## 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning. Du kan vælge mellem at starte eller springe over onboarding-processen. Indstillingerne kan revideres og ændres, når det er nødvendigt.

Juster indstillingerne: Sprog, Aktuel tid, Vandets hårdhed, Trådløs tilslutning.

### 5.2 Trådløs tilslutning

Det er muligt at tilslutte produktet WiFi netværk og mobilenhed. Du kan modtage meddelelser, styre og overvåge produktet fra mobilenheden.

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobilenhed, der er tilsluttet det samme trådløse netværk.

1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
2. Følg instruktionerne i appen.
3. Tænd for produktet.
4. Tryk på < , eller stryg mod venstre for at åbne menuen. Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
5. Tryk for at tænde eller slukke: WiFi. Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Frekvens     | 2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz      |
|              | Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz          |
| Maks. effekt | 2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW) |
|              | Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)    |
| Protokol     | 2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn         |

### 5.3 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, der er baseret på gratis software med åben kildekode. Electrolux anerkender bidragene fra de fællesskaber, der udvikler åben software og robotteknologi.

Kildekoden til disse gratis softwarekomponenter med åben kildekode, hvor licensbetingelserne kræver offentliggørelse, samt de komplette oplysninger om ophavsret og de gældende licensbetingelser findes her: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappen NIU6).

### 5.4 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
3. Indstil funktionen . Indstil på maksimum temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.

4. Indstil funktionen . Indstil på maksimum temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Indstil funktionen . Indstil på maksimum temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
6. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
7. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
8. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

### 5.5 Indstilling: Vandets hårdhed

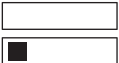
Når du tilslutter produktet til strømforsyningen første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad.

Brug testpapiret, eller kontakt dit vandværk for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

1. Læg testpapiret i vand fra hanen i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.
2. Ryst testpapiret for at fjerne eventuelt resterende vand.
3. Tjek efter 1 min vandets hårdhedsgrad på nedenstående tabel.
4. Indstil vandets hårdhedsgrad: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhedsgrad inden for 1 min efter testen.

Tabellen viser vandets hårdhedgrad med det tilsvarende niveau af vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

| Vandets hårdheds-grad | Testpapir                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - blød              |  |
| 2 - moderat hårdt     |  |
| 3 - hårdt             |  |
| 4 - meget hårdt       |  |

## 6. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Menu

Tryk på , eller stryg mod venstre for at åbne menuen.

- Retter
- Funktioner
- Favoritter
- Vedligeholdelsesprogrammer
- Indstillinger

### 6.2 Funktioner

Undermenuen indeholder en liste over tilberedningsfunktioner.

Listen over funktioner kan variere afhængigt af softwareversionen.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
2. Vælg ovnfunktion.
3. Juster indstillingerne.
4. Tryk på: START.  
Madlavningstermometeret kan tilsluttes når som helst før eller under madlavningen (hvis produktet er udstyret med madlavningstermometer). Se kapitlet "Brug af tilbehøret, Madlavningstermometer".
5.  - tryk for at justere indstillingerne under tilberedningen.
6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.



Hurtig Forvarmning er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner. For yderligere oplysninger om forvarmning henvises til kapitlet "Daglig brug", Indstillinger, Undermenu: Præferencer



#### **Overvarme**

Intens varme giver hurtig bruning på toppen.



#### **Undervarme**

Giv ekstra bruning til maden nedefra, hvis det er nødvendigt. Forvarm ovnen, og brug den nederste ovnribbe.



#### **Varmluft**

Bagning og stegning på ét niveau. Indstil en lavere temperatur end for Over-/Undervarme.



#### **Over-/Undervarme**

Til daglig madlavning på en enkelt ovnribbe. God til alle madvarer, f.eks. sammenkogte retter og bagværk.



#### **Overvarme med blæser**

Steg større kødstykker og fjerkræ med ben for et bedre resultat.



#### **Varmluft & Undervarme**

Dejen bages jævnt med en sprød skorpe. God til pizza, quiche, tærter eller pie. Forvarm din ovn for at opnå det bedste resultat.



#### **Over-/Undervarme med blæser**

Denne funktion er ideel til færdigretter. Forvarm din ovn for at opnå det bedste resultat.



#### **Steamify**

Matcher den rette mængde damp med den valgte temperatur.



#### **ProSteam**

Du får møre resultater og sprød overflade med en kombination af damp og varme. God til grøntsager, sammenkogte retter og kød.



#### **Lavenergitilberedning**

Spar energi ved at bruge restvarme til at lave mad. Bedst til bagværk.



#### **Damp**

Konstant damp for at give sund og smagfuld mad.



#### **Genopvarm**

Denne funktion genopvarmer forsigtigt rester med damp.



#### **Grill**

Grillsteg eller brun grøntsager eller kød jævnt. Også god til ristning af brød.



#### **Sous vide**

Tilbered vakuumsforseglede madvarer ved præcis temperatur for at opnå den bedste smag og konsistens.



#### **Hævning af dej**

Optimeret temperatur til hurtigere hævnings.



### Opfrisk

Giv dag gammelt brød eller bagværk en frisk duft og en blød inderside igen.



### Optøning

Mild optøning så ingredienser er klar til at tilberede.



### Gryderet

Du får møre og saftige gryderetter ved at simre ingredienserne sammen.



### Steg

Få en sprød yderside og en mør inderside på kød, fjerkræ eller grøntsager.



### Brød

Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprøhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.



### Langtidstilberedning

Lavtemperaturstegning forlænger tilberedningstiden for et bedre resultat. Før du lægger kødet i ovnen, skal du svitse det.



### Konservering

Få saftige frugter og grøntsager konserveret ved en lav temperatur. Stil de varmebestandige konserverkrukker på en bageplade fyldt med vand.



### Tallerkenvarmer.

Forvarmning af tallerkener inden servering.



### Hold varm

Hold retterne varme til servering. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.



### Tørring

Tør frugt, urter og grøntsager ensartet ved lav temperatur. Åbn lågen en gang imellem under tørring for at forbedre tørreresultatet.



### AirFry Plus

Kombinerer damp og varmluft så du får sprøde, saftige og sunde måltider.



Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

## 6.3 Retter

Retter undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en

velegnet indstilling. Tiden og temperaturen kan justeres under tilberedningen.

Til nogle retter kan du også tilberede med Madlavningstermometer.

1. Åbn menuen, og vælg: Retter.
2. Vælg en ret eller en madvareretype.
3. Juster indstillingerne efter tilberedningspræferencer.
4. Anbring maden i ovnen i overensstemmelse med instruktionerne på skærmen.
5. Tryk på: START.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

## 6.4 Favoritter



Denne funktion er kun tilgængelig for udvalgte modeller.

Du kan gemme op til 20 af dine favoritindstillinger, f.eks. ovnfunktion og ret.

Vælg den foretrukne indstilling, og tryk på  for at gemme den.

### Vælg: Favoritter

1. Åbn menuen, og tryk på: Favoritter for at kontrollere de gemte indstillinger.
2. Vælg en af de gemte indstillinger.

### Slet: Favoritter

1. Åbn menuen, og tryk på: Favoritter for at kontrollere de gemte indstillinger.
2. Tryk på:  for at slette de gemte indstillinger.

## 6.5 Vedligeholdelsesprogrammer

Undermenuen indeholder en liste over rengøringsprogrammer.

Damprengøring    Let rengøring.

Damprengøring Plus    Normal rengøring.

Afkalkning    Rengøring af dampkredsløbet for kalk.

|          |                                                                                |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Tørring  | Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.           |
| Rensning | Skylning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne. |

## 6.6 Indstillinger

Denne undermenu indeholder en liste over indstillinger.

### Undermenu: Opsætning

|                 |                                                                                        |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Sprog           | Indstilling af sprog.                                                                  |
| Aktuel tid      | Indstil den aktuelle tid.                                                              |
| Lysstyrke       | Indstilling af displayets lysstyrke.                                                   |
| Tastetoner      | Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for ①. |
| Volume          | Indstilling af tastetoner og signalers lydstyrke.                                      |
| Temperaturerhed | Visning af aktuell temperaturenhed.                                                    |
| Vandets hårdhed | Indstilling af vandets hårdhedsgrad.                                                   |

### Undermenu: Service

|                            |                                      |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Demotilstand               | Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468 |
| Softwareversion            | Oplysninger om softwareversion.      |
| Nulstil alle indstillinger | Gendanner fabriksindstillingerne.    |

### Undermenu: Præferencer

|              |                                            |
|--------------|--------------------------------------------|
| Lys          | Tænder og slukker lyset.                   |
| Børnesikring | Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. |

|                            |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | Ingen - konventionel måde at forvarme ovnen på. Den er indstillet som standard og tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner. Præferencen kan ændres til en anden forvarmningstype.                     |
| Opvarmning                 | Eco - forvarmning af ovn med mindre energiforbrug. Den er tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner.<br><br>Hurtig - Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner. |
| Rengøringspåmindelse       | Minder dig om, hvornår du skal rengøre ovnen.                                                                                                                                                             |
| Opsætning af Standby-skærm | Tilpasning af skærmfunktioner og genveje.                                                                                                                                                                 |

### Undermenu: Forbindelser

|                            |                                                                                                                      |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Opret forbindelse til WiFi | Tilslut til det trådløse netværk.                                                                                    |
| WiFi                       | Aktivér og deaktivér: WiFi.                                                                                          |
| Netværk                    | Kontroller netværksstatus og signalstyrke på: WiFi.                                                                  |
| Glem netværk               | Deaktivér det aktuelle netværk fra automatisk tilslutning til ovnen.                                                 |
| Fjernbetjent tilstand      | Start fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: WiFi. |

## 6.7 Dampovnfunktioner

Disse funktioner giver dig mulighed for at bruge varme og damp til at holde måltiderne sprøde og saftige. Brug damp til dampning, stuvning, let sprød skorpe, bagning og stegning.

Der er to måder at tilberede mad på ved hjælp af dampfunktionerne: ved at indstille temperaturen eller ved at indstille dampniveauet.

 **Steamify** /  **Damp** - indstil temperaturen. Dampniveauet justeres automatisk.

 **ProSteam** - indstil dampniveauet. Temperaturen, der passer til, vil blive vist.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.

2. Vælg dampovnfunktion. Displayet viser tilgængelige indstillinger.
3. Indstil temperaturen og dampniveauet, hvis det er tilgængeligt.
4. Tryk på: START, og følg anvisningerne på displayet.
5. Tryk på vandtankens låg for at åbne og fjerne det.
6. Fyld vandtanken med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 950 ml). Brug måleskalaen på vandtanken.

#### ⚠ ADVARSEL!

Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandtanken.

7. Tør om nødvendigt ydersiden af vandtanken med en blød klud. Skub vandtanken tilbage til udgangspunktet.

Der kommer damp efter ca. 2 min. Når produktet når op på den indstillede temperatur, lyder der en tone.

8. Når vandtanken løber tør for vand, lyder et signal. Fyld vandtanken op.
9. Sluk produktet.
10. Tøm vandtanken.
11. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendig i ovnen.
12. Når ovnen er blevet kold, skal du rengøre den indvendig med en våd, blød klud.

#### ⚠ ADVARSEL!

Produktet er varmt. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandtanken.

## 6.8 Sous vide

Dette program er en tilberedningsteknik, hvor mad i en vakuumforseglet beholder placeres i en mættet dampatmosfære ved en konstant temperatur. For en mere bæredygtig måde at tilberede flydende typer mad på kan desserter og saucer også tilberedes i forseglede konserveringsglas.

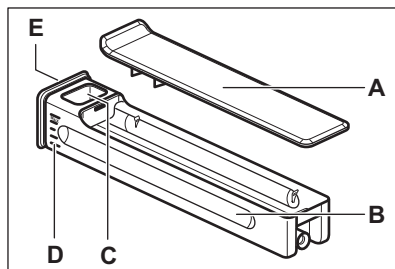
1. Klargør ingredienserne i en vakuumforseglet beholder, og anbring dem på grillristen.
2. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.

3. Tryk på  Sous vide.
4. Indstil temperaturen og tilberedningstiden.
5. Tryk på: START og følg anvisningerne på displayet.
6. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendig i ovnen og i vakuumforseglede beholdere.
7. Når ovnen er kold, kan du fjerne vandet fra bunden med en svamp. Tør ovnen indvendigt med en blød klud.

#### ⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tager maden ud.

## 6.9 Vandtank



- A. Låg
- B. Tank
- C. Åbning af vandindløb
- D. Måleskala
- E. Frontdæksel

## 6.10 Bemærkninger til: Lavenergitilberedning

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk efter 30 sekunder.

For tilberedningsanvisninger henvises til Tips og råd, Lavenergitilberedning. For generelle

anbefalinger til energibesparelser henvises til Energiforbrug, Energibesparelsestips.

## 7. YDERLIGERE FUNKTIONER

### 7.1 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af produktet. Den kan aktiveres når som helst.

- 1. Åbn menuen.
- 2. Vælg: Indstillinger / Præferencer / Børnesikring.

Børnesikring er aktiveret. For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

### 7.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                   |

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Der henvises til Urfunktioner.

### 7.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

## 8. URFUNKTIONER

### 8.1 Beskrivelse af urfunktioner

| Funktion | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer    | Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. For at indstille, hvad der sker, når tiden er gået, skal du vælge foretrukket: Sluthandling. Timeren kan bruges uafhængigt, selv når ovnen ikke er i brug. |

| Funktion        | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sluthandling    |  <b>Lydsignal</b><br>Når tiden er gået, lyder et signal. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket. |
|                 |  <b>Lydsignal og stop tilberedn.</b><br>Når tiden er gået, lyder et signal, og ovnfunktionen slukkes.                                            |
|                 |  <b>Kun pop-op besked</b><br>Når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.                    |
| Udskudt start   | Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.                                                                                                                                                                               |
| Tidsforlængelse | Forlængelse af tilberedningstid.                                                                                                                                                                                                    |

| Funktion   | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tidstæller | Visning af, hvor længe ovnen har været tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Den starter automatisk, når en ovnproces startes, og stopper, når processen er færdig. Den er synlig på hovedskærmen, hvis der ikke er indstillet en anden timer. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion. |

## 8.2 Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på: Timer.
3. Indstil varigheden. Du kan vælge den foretrukne sluthandling ved at trykke på et af symbolerne.
4. Tryk på: OK for at bekræfte og vende tilbage til hovedskærmen.

## 8.3 Udskudt start

1. Vælg ovnfunktionen, og juster indstillingerne.
2. Tryk på \*\*\*.

3. Tryk på: Udskudt start.
4. Rul for at indstille det ønskede starttidspunkt, og tryk på OK.
5. Du kan nu indstille det ønskede Sluttid eller trykke på OK for at springe dette trin over.
6. Tryk på: OK for at vende tilbage til hovedskærmen.

## 8.4 Aktuel tid

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: Indstillinger / Opsætning / Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på: OK.

## 8.5 Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på ^ / Timer.
2. Indstil ny timerværdi. Tryk på: OK.

# 9. BRUG AF TILBEHØRET

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

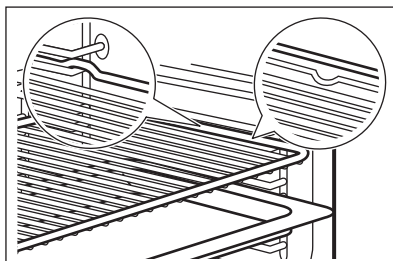
## 9.1 Isætning af tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Kontroller, at risten berører ovns bagsvæg, og at fødderne vender nedad.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovns bagsvæg.

Hvis din grillrist har et trin, skal du placere den mod indersiden af ovns forside.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

## 9.2 Madlavningstermometer

Det måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

- °C - temperaturen inden i apparatet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kernetemperatur.
  - R - madens kernetemperatur.
- Anbefalinger:

- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

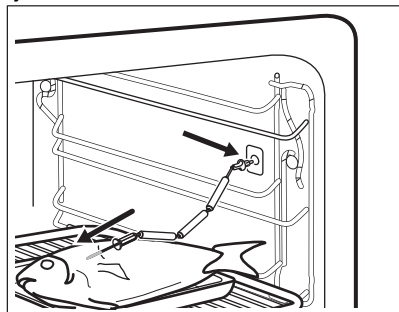
Tilberedning med:  
Madlavningstermometer



### ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Vælg en opvarmningsfunktion i menuen: Funktioner eller en ret i menuen: Retter.
2. Indstil ovntemperaturen og tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.
3. Tryk på: OK.
4. Tryk på: START.
5. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**  
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.

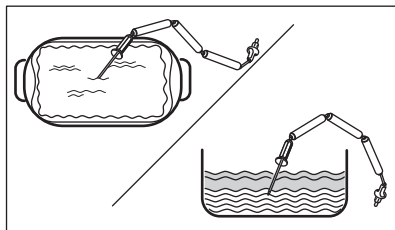


## Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten.

Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



6. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Der henvises til Produktbeskrivelse.  
Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
7. ^ - tryk for at justere indstillingerne.
8. Vælg Madlavningstermometer kort for at indstille kernetemperatur eller den foretrukne funktion:
  - Lydsignal - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal.
  - Lydsignal og stop tilberedn. - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
9. Tryk på: OK.
10. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
11. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
12. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.



Husk at lukke stikket med dækslet, når madlavningstermometeret tages ud.

## 10. TIPS OG RÅD

### 10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tilberedning og bagning er kun egnet til at være på ét niveau.

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

#### Symboler anvendt i tabellerne:

|                                                                                     |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|    | Fødevarer              |
|    | Ovnfunktion            |
|    | Temperatur             |
|    | Tilbehør               |
|    | Vægt (kg)              |
|  | Ovnribbe               |
|  | Tilberedningstid (min) |
|  | Yderligere oplysninger |

### 10.2 Lavenergigitilberedning - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fad.

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm

- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8 cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

### 10.3 Lavenergigitilberedning

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastagratin                                                                       | 1                                                                                 | 200 | 45 - 60                                                                           | 1)                                                                                 |
| Kartoffelgratin                                                                   | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                          | 1)                                                                                 |
| Moussaka                                                                          | 1                                                                                 | 180 | 75 - 90                                                                           | 1)                                                                                 |
| Lasagne                                                                           | 1                                                                                 | 180 | 70 - 90                                                                           | 1)                                                                                 |
| Cannelloni                                                                        | 1                                                                                 | 200 | 65 - 80                                                                           | 1)                                                                                 |
| Brødbudding                                                                       | 1                                                                                 | 190 | 60 - 80                                                                           | 1)                                                                                 |
| Risbudding                                                                        | 1                                                                                 | 180 | 80 - 100                                                                          | 1)                                                                                 |
| Æblekage                                                                          | 1                                                                                 | 160 | 100 - 120                                                                         | 1)                                                                                 |
| Franskbrød                                                                        | 1                                                                                 | 200 | 80 - 100                                                                          | 2)                                                                                 |

1) Brug grillristen.

2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

### 10.4 Information til testinstitutter

#### Bagning på én ovnribbe

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Små kager i form, 20 stk./plade                                                     |                                                                                     |     |                                                                                     |                                                                                     |
|  | 2                                                                                   | 150 | 32 - 42                                                                             | 1) 2)                                                                               |
|  | 2                                                                                   | 150 | 22 - 32                                                                             | 1) 2)                                                                               |
| Fedtfattig sandkage                                                                 |                                                                                     |     |                                                                                     |                                                                                     |
|  | 1                                                                                   | 170 | 21 - 31                                                                             | 3) 2)                                                                               |
|  | 1                                                                                   | 160 | 39 - 49                                                                             | 3) 2)                                                                               |
| Æbletærte                                                                           |                                                                                     |     |                                                                                     |                                                                                     |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | 1                                                                                 | 170 | 65 - 70                                                                           | <b>3) 4)</b>                                                                      |
|  | 1                                                                                 | 160 | 60 - 70                                                                           | <b>3) 4)</b>                                                                      |
| Toast                                                                             |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 2                                                                                 | 230 | 6:15 - 7:15                                                                       | <b>3) 2) 5)</b>                                                                   |

**1)** Placer bagepladen med den skrå kant mod ovnens bagvæg. Den skal berøre blæserens afskærmning.

**2)** Forvarm produktet, til den indstillede temperatur er nået, ved hjælp af indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se Daglig brug, Indstillinger, Undermenu: Præferencer.

**3)** Brug grillristen.

**4)** 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.

**5)** Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

## Yderligere opskrifter

|    |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Marengs                                                                             |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |
|    | 2                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          | <b>1) 2) 3)</b>                                                                   |
|    | 2                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          | <b>1) 2) 3)</b>                                                                   |
| Scones                                                                              |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |
|    | 3                                                                                 | 190 | 10 - 13                                                                           | <b>1) 2)</b>                                                                      |
|    | 3                                                                                 | 190 | 10 - 13                                                                           | <b>1) 2)</b>                                                                      |
| Kylling                                                                             |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 1                                                                                 | 200 | 70 - 80                                                                           | <b>1) 4)</b>                                                                      |

**1)** Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

**2)** Forvarm produktet, til den indstillede temperatur er nået, ved hjælp af indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se Daglig brug, Indstillinger, Undermenu: Præferencer.

**3)** Brug bagepapir.

**4)** Læg kyllingen med brystsidens nedad. Vend kødet halvvejs gennem tilberedningstiden.

## Dampfunktion

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

Brug funktionen: ProSteam, niveau: Fuld damp.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Broccoli                                                                          |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
| 0.3                                                                               | 2                                                                                 | 100 | 6 - 10                                                                            | <b>1) 2)</b>                                                                       |
| maks.                                                                             | 2                                                                                 | 100 | 7 - 11                                                                            | <b>1) 2)</b>                                                                       |
| Ærter, frosne                                                                     |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
| 2                                                                                 | 2                                                                                 | 100 | -                                                                                 | <b>3) 4) 5)</b>                                                                    |

**1)** Brug 1/2 Gastronorm dampsæt, perforeret.

**2)** Forvarm produktet, til den indstillede temperatur er nået, ved hjælp af indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se Daglig brug, Indstillinger, Undermenu: Præferencer.

**3)** Brug 2/3 Gastronorm dampsæt, perforeret.

**4)** Sæt bagepladen på første ovnrille for at opsamle dryppende vand fra dampprocesserne.

**5)** Tilbered maden, indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.

## Yderligere dampopskrifter

|    |  | °C     |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Dampning af en kombineret ret (2 portioner)                                         |                                                                                   |        |                                                                                   |                                                                                    |
|    | <b>1)</b>                                                                         | 1 og 3 | 100                                                                               | <b>40) 2) 3) 4) 5)</b>                                                             |
| Karamelbudding (6 portioner)                                                        |                                                                                   |        |                                                                                   |                                                                                    |
|    | <b>6)</b>                                                                         | 1      | 90                                                                                | <b>35 - 45 7)</b>                                                                  |
| Æggecreme                                                                           |                                                                                   |        |                                                                                   |                                                                                    |
|  | <b>1)</b>                                                                         | 2      | 85                                                                                | <b>35 - 45 8)</b>                                                                  |
| Franskbrød                                                                          |                                                                                   |        |                                                                                   |                                                                                    |
|  |                                                                                   |        | 50 - 60                                                                           |                                                                                    |
|  | <b>10)</b>                                                                        | 1      | 180                                                                               | <b>55 - 65 9)</b>                                                                  |
| Kylling                                                                             |                                                                                   |        |                                                                                   |                                                                                    |

|     |   |     |         |    |
|-----|---|-----|---------|----|
|     |   |     |         |    |
| 11) | 1 | 200 | 70 - 80 | 9) |

- 1) Indstil niveau: Fuld damp.
- 2) 40 min for kartofler, 11 min for broccoli, 8 min for laks.
- 3) Brug en 1/2 Gastronorm dampgryde (perforeret) til kartofler og broccoli og en 1/2 Gastronorm dampgryde (ikke perforeret) til laks.
- 4) Læg laksen på niveau 1 og kartoflerne og broccolien på niveau 3.
- 5) Stil rettens bestanddele i ovnen en ad gangen på det rigtige tidspunkt, så alt er færdigtberedt samtidigt. Du kan tilberede to portioner på samme tid.
- 6) Indstil niveau: Fugtighed Høj.
- 7) Brug runde porcelænsforme på grillristen.
- 8) Brug 1/2 Gastronorm dampsat, ikke perforeret.
- 9) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.
- 10) Indstil niveau: Fugtighed Lav. Brug kun funktionen ProSteam, hvis funktionen Brød ikke kan vælges.
- 11) Indstil niveau: Fugtighed Lav.

## 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring

#### Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Rengør bunden af ovnrummet med et par dråber eddike eller citronsyre for at fjerne kalkrester.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

#### Hverdagsbrug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

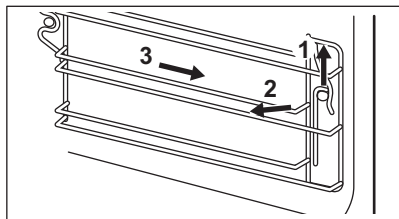
#### Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

### 11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet kølet.
2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovenribberne i modsat rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

### 11.3 Damprengøring

Dette program rengør ovnen, når den er let snavset. Dampen blødgør fedt eller rester, hvilket gør den nemmere at rengøre. Dette program bruger mindre energi.

1. Tryk på: Vedligeholdelsesprogrammer / Damprengøring eller Damprengøring Plus.

| Tilstand           | Beskrivelse                                                                         |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Damprengøring      | Let rengøring<br>Sprøjt rengøringsmiddel i ovnrummet.<br><b>Varighed:</b> 30 min    |
| Damprengøring Plus | Normal rengøring<br>Sprøjt rengøringsmiddel i ovnrummet.<br><b>Varighed:</b> 75 min |

2. Tryk på: START. Følg vejledningen på displayet.  
Før du fjerner tilbehøret, skal du sørge for, at ovnen er kold.
3. Et signal lyder, når rengøringen er færdig.
4. Fjern resterende vand fra vandtanken.
5. Lad ovnlågen stå åben, og vent til indersiden er tør.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

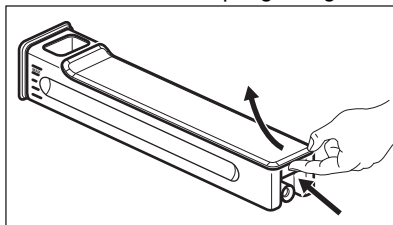
### 11.4 Rengøringspåmindelse

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.  
Brug funktionen: Damprengøring Plus.

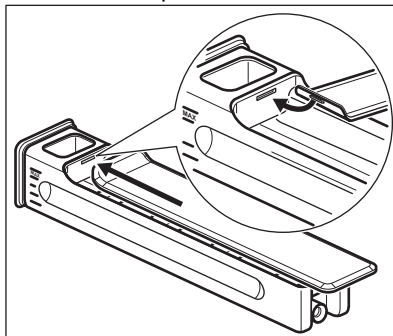
### 11.5 Rengøring af vandtanken

1. Fjern vandtanken fra produktet.

2. Fjern låget på vandtanken. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.



3. Vask vandtankens dele med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandtanken i en opvaskemaskine.
4. Saml vandtanken igen.
5. Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den derefter mod tankens krop.



6. Indsæt vandtanken.
7. Skub vandtanken mod produktet, indtil den låser.

### 11.6 Afkalkning

Dette program fjerner og forhindrer ophobning af kalk i dampsystemet. Den sikrer, at dampfunktionerne fungerer korrekt, og forbedrer vandkvaliteten i dit produkt.

1. Tryk på: Vedligeholdelsesprogrammer / Afkalkning.
2. Tryk på: START, og følg anvisningerne på displayet.  
Før du fjerner tilbehøret, skal du sørge for, at ovnen er kold.
3. Sluk for produktet, når rengøringen er slut, og vent til det er blevet koldt.
4. Fjern resterende vand fra vandtanken.
5. Lad ovnlågen stå åben, og vent til indersiden er tør.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

## 11.7 Påmindelse om afkalkning

Produktet giver to påmindelser om afkalkning. Påmindelsen om afkalkning kan ikke deaktiveres.

- Blød påmindelse – anbefaler, at du afkalder produktet.
- Hård påmindelse – forpligter dig til at afkalke produktet. Hvis du ikke afkalder produktet, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

## 11.8 Rensning

Brug den til at rengøre dampsystemet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

1. Tryk på: Vedligeholdelsesprogrammer / Rensning.
2. Tryk på: START, og følg anvisningerne på displayet.  
Før du fjerner tilbehøret, skal du sørge for, at ovnen er kold.
3. Når programmet slutter, lyder signalet.
4. Lad ovnlågen stå åben, og vent til indersiden er tør.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

## 11.9 Tørring

Brug den efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion eller damprensning til at tørre ovnrummet.

Overskydende vand i bunden af ovnrummet skal fjernes, før tørreprocessen startes.

1. Tryk på: Vedligeholdelsesprogrammer / Tørring.
2. Tryk på: START, og følg anvisningerne på displayet.  
Før du fjerner tilbehøret, skal du sørge for, at ovnen er kold.
3. Signalet lyder, når tørringen slutter.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

## 11.10 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampovnfunktion beder displayet om at tørre produktet.

Tryk på JA for at tørre produktet.

## 11.11 Afmontering og montering af dør

Lågen og de indvendige glaspaneler kan afmonteres og rengøres. Antallet af ovnglas er forskelligt for forskellige modeller.



### ADVARSEL!

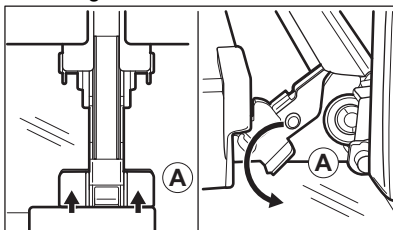
Lågen er tung.



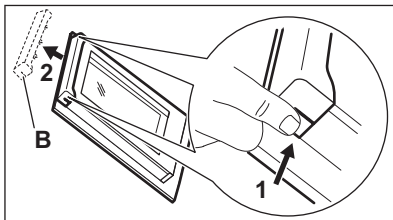
### FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk låsegrebene **A** på lågens to hængsler ind.

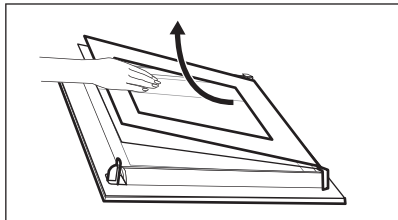


4. Stil ovnlågen i den første åbne position (i en vinkel på ca.: 70°).
5. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
6. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
7. Hold fast i listen **B** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



8. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.

9. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



10. Rengør ovnglasset med vand og sæbe.

Tør ovnglasset forsigtigt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det største og lågen.

Sørg for, at ovnglasset er placeret i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

## 11.12 Udskiftning af lampen



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.



### ADVARSEL!

Risiko for personskade ved fjernelse af glasdækslet.



### ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger – glasdækslet kan være varmt. Brug beskyttelseshandsker ved berøring af lampen.

1. Sluk ovnen. Vent, indtil produktet er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Brug en Torx 20-skrutetrækker til at fjerne glasdækslet.
4. Fjern og rengør metalrammen og forseglingen.
5. Udskift pæren med en passende pære, som er varmefast ved 300°C.
6. Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skrueerne.

## 12. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Hvad gør du, hvis ...

| Problembeskrivelse                            | Årsag og løsning                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. | Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.                                                                  |
| Produktet bliver ikke varmt.                  | Uret er ikke indstillet.<br>Se Urfunktioner for at indstille uret.                                                                                    |
|                                               | Lågen er ikke lukket korrekt.                                                                                                                         |
|                                               | Sikringen er sprunget.<br>Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker. |
|                                               | Børnesikring er aktiveret.                                                                                                                            |
| Lyset er slukket.                             | Pæren er sprunget. Udskift pæren.<br>For yderligere oplysninger henvises til Vedligeholdelse og rengøring.                                            |

| Problembeskrivelse                                                                                                                                                                  | Årsag og løsning                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produktet fastholder ikke vandtanken, når du har indsat den.                                                                                                                        | Vandtanken er ikke trykket helt ind.<br>Sæt vandtanken helt ind i produktet.                                                                                                  |
| Der kommer vand ud af vandtanken.                                                                                                                                                   | Låget til vandtanken er ikke påsat korrekt.                                                                                                                                   |
| Vandtanken er svær at rengøre.                                                                                                                                                      | Sørg for, at låget er fjernet, før du begynder rengøringen.                                                                                                                   |
| Der er ikke vand i bakken efter afkalkning.                                                                                                                                         | Vandtanken blev ikke fyldt op til det maksimale niveau.<br>Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandtanken.                                                         |
| Der er snavset vand nederst i ovnrummet efter afkalkning.                                                                                                                           | Pladen er placeret på den forkerte ovnribbe.<br>Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af produktet. Næste gang placeres pladen på den første ovnribbe.    |
| Der er for meget vand nederst i ovnrummet efter rengøring.                                                                                                                          | Du puttede for meget rengøringsmiddel i produktet, inden du gik i gang med rengøringen.<br>Næste gang bør du fordele et tyndt lag rengøringsmiddel jævnt på ovnrummets vægge. |
| Rengøringen er ikke tilfredsstillende.                                                                                                                                              | Du begyndte at gøre rent, mens produktet var for varmt.<br>Vent på, at produktet køler af. Gentag rengøring.                                                                  |
|                                                                                                                                                                                     | Du fjernede ikke alt tilbehøret fra produktet inden rengøring.<br>Fjern alt tilbehør, og gentag rengøringen.                                                                  |
|  Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse. |                                                                                                                                                                               |
| Problem med trådløst netværkssignal.                                                                                                                                                | Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router.<br>Genstart routeren.                                          |
| Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.                                                                                                             | Se Før første anvendelse, trådløs forbindelse, for at konfigurere apparatet og mobilenheden igen.                                                                             |
| Det trådløse netværkssignal er svagt.                                                                                                                                               | Flyt routeren så tæt på produktet som muligt.                                                                                                                                 |
| Det trådløse signal afbrydes af en mikrobølgeovn i nærheden af produktet.                                                                                                           | Sluk for mikrobølgeovnen.<br>Undgå at bruge en mikrobølgeovn og fjernbetjent tilstand på produktet på samme tid. Mikrobølger afbryder WiFi signalet.                          |

## 12.2 Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor.

| Kode og beskrivelse                                                                   | Afhjælpning                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker. <b>1)</b> | Luk lågen.<br>Sluk og tænd for ovnen.                                          |
| <b>F111</b> — Madlavningstermometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.              | Sæt Madlavningstermometer helt ind i stikkontakten.                            |
| <b>F240, F239</b> - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.                  | Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne. |
| <b>F908</b> - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.   | Sluk og tænd for ovnen.                                                        |

| Kode og beskrivelse                                                        | Afhjælpning                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>F131</b> - dampsensorens temperatur er for høj. <b>1) 2)</b>            | Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen. |
| <b>F144</b> — sensoren i Vandtank kan ikke måle vandniveauet. <b>1) 2)</b> | Tøm Vandtank og fyld den igen.                                    |
| <b>F508</b> — Vandtank virker ikke korrekt. <b>1) 2)</b>                   | Sluk og tænd for ovnen.                                           |
| <b>F602, F603</b> — WiFi er ikke tilgængelig. <b>1) 2)</b>                 | Sluk og tænd for ovnen.                                           |

**1)** Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter.

**2)** Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

## 12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

**Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:**

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIFORBRUG

### 13.1 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

|                                                            |                     |
|------------------------------------------------------------|---------------------|
| Leverandørens navn                                         | Electrolux          |
| Identifikation af model                                    | OOS1180CT 944005425 |
| Energieffektivitetsindeks                                  | 79.7                |
| Energieffektivitetsklasse                                  | A+                  |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand   | 0.89 kWh/cyklus     |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand | 0.59 kWh/cyklus     |
| Antal ovnrum                                               | 1                   |
| Varmekilde                                                 | Elektricitet        |
| Volumen                                                    | 45 l                |
| Type ovn                                                   | Indbygningsovn      |
| Vægt                                                       | 34.7 kg             |

Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.

## 13.2 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strømforbrug i standby                                                      | 0,8 W  |
| Strømforbrug i netværksstandby                                              | 2,0 W  |
| Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand | 20 min |

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564, EN 63474.

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet Første anvendelse.

### 13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

#### Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

#### Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er

slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Timer er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere ved nogle funktioner.

#### Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

#### Tilberedning med slukket ovnlyset

Sluk for ovnlyset under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

#### Lavenergibilberedning

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukker ovnlyset automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde lyset igen, men dette vil reducere den forventede energibesparelse.

#### WiFi

Sluk for WiFi for at spare energi, når det er muligt.

## 14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med

symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

## Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Oikeus muutoksiin pidätetään.

### SISÄLTÖ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....           | 26 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....           | 28 |
| 3. TUOTTEEN KUVAUS.....              | 30 |
| 4. KÄYTTÖPANEELI.....                | 31 |
| 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....            | 31 |
| 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....          | 33 |
| 7. LISÄTOIMINNOT.....                | 37 |
| 8. KELLOTOIMINNOT.....               | 37 |
| 9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....          | 38 |
| 10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....         | 39 |
| 11. HUOLTO JA PUHDISTUS .....        | 42 |
| 12. VIANMÄÄRITYS.....                | 45 |
| 13. ENERGIA TEHO KUUS.....           | 47 |
| 14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA..... | 48 |

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimääräisiä kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liittäminen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvallisesti ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ennen laitteen asentamista varmista, että se on vaakasuorassa ja että ovi avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

### 2.2 Sähkökytkentä



#### **VAROITUS!**

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä valtuutetulla sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasia.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Varmista, ettei virtajohto tai kaapeli vahingoitu. Jos virtajohto on vaihdettava, sen saa tehdä vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jänniteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke verkkopistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista, että verkkopistoke on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina

pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.

- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

## 2.3 Valitse

### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovasti. Alkoholi- ja lämpötila-ainesten käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

### **VAROITUS!**

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.

- Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
- Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

## 2.4 Huolto ja puhdistus

### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen huoltotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta, luukku on painava.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman.

Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korrosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.

- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

## 2.5 Höyrykypsennys

### **VAROITUS!**

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Purkautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
  - Avaa uunin luukku varoen toiminnon ollessa aktivoitu. Höyryä voi vapautua.
  - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

## 2.6 Sisävalaistus

### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

## 2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

## 2.8 Hävittäminen

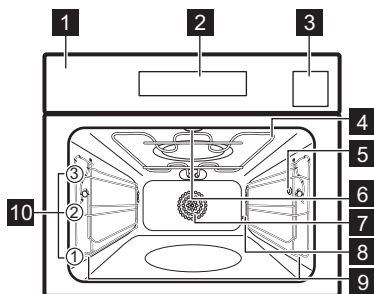
### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

# 3. TUOTTEEN KUVAUS

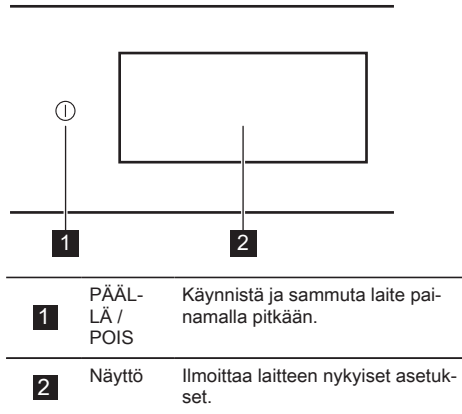
## 3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Lämpövastus
- 5 Paistolämpömittarin pistorasia
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Kalkinpoistoputken ulostuloaukko
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

## 4. KÄYTTÖPANEELI

### 4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



Käyttöpaneelistä pääsee erilaisiin kysennystoimintoihin ja ruokiin. Se näyttää myös tiedot nykyisestä käyttötilastaan.

### 4.2 Näyttö

Näyttö on täysin interaktiivinen, vieritettävä ja jaettu määritettyihin osioihin. Voit siirtyä vasemmalle tai oikealle pyyhkäisemällä näytön poikki.

|    |                                                     |
|----|-----------------------------------------------------|
| OK | Valinnan/asetuksen vahvistaminen.                   |
| >  | Siirry valikon seuraavalle tai edelliselle tasolle. |
| <  |                                                     |

|   |                                                          |
|---|----------------------------------------------------------|
| ^ | Lisäasetusten käyttäminen ja säätäminen.                 |
| v |                                                          |
| ♥ | Tallenna nykyiset asetukset täällä: Suosikit.            |
| ♡ | Poista nykyiset asetukset täällä: Suosikit.              |
| ☀ | Kytke valo päälle ja pois päältä.                        |
| ☀ | Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.    |
| 🔒 | Laite on lukittu.                                        |
| 🔔 | Äänimerkki-toiminto on käynnistynyt.                     |
| 🔔 | Ääni, lopeta kysennys-toiminto on käynnistynyt.          |
| 🔔 | Vain huomautusviesti näytöllä on aktivoitu.              |
| 🕒 | Ajastettu käynnistys-toiminto on käynnistynyt.           |
| × | Ponnahdusviestin sulkeminen tai asetuksen peruuttaminen. |
| 📶 | Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.                 |
| 📶 | Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty pois päältä.            |
| 📶 | Etäohjaus on kytketty toimintaan.                        |
| 🔌 | Toimii energiansäästötilassa.                            |

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen. Voit valita perehdytyksen käynnistämisen tai ohittamisen. Asetukset voidaan tarkistaa ja niitä voidaan muuttaa tarvittaessa.

Sääda asetuksia: Kieli, Kellonaika, Veden Kovuus, langaton yhteys.

### 5.2 Langaton yhteys

Laite mahdollistaa Wi-Fi-verkkoyhteyden ja mobiililaitteiden yhdistämisen. Voit vastaanottaa ilmoituksia sekä hallita ja valvoa laitetta mobiililaitteesta.

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkkoyhteys Internet-yhteydellä

- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen.
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
  2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
  3. Käynnistä laite.
  4. Siirry valikkoon painamalla < ja pyyhkäisemällä vasemmalle. Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
  5. Paina kytkeesi päälle tai pois päältä: Wi-Fi-yhteys.

Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Taajuus      | 2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz      |
|              | Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz          |
| Enimmäisteho | 2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW) |
|              | Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)    |
| Protokolla   | 2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn         |

### 5.3 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisiin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. Electrolux ilmoittaa kiittolisena hyödyntäneensä avoimen ohjelmiston ja robotiikkayhteisöjen panosta kehityshankkeessa.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeushdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä niiden kaikki tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeushdot, käy sivustolla <http://electrolux.opensourcerepository.com> (kansio NIU6).

### 5.4 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.

2. Siirry valikkoon ja valitse: Toiminnot:
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
6. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
7. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
8. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

### 5.5 Asetus: Veden Kovuus

Kun kytket laitteen sähköverkkoon, sinun on asetettava veden kovuuden taso.

Käytä testiliuskaa tai ota yhteyttä paikalliseen vesiyhtiöön tarkastaaksesi veden kovuuden.

1. Aseta testiliuska hanaveteen noin 1 s ajaksi. Älä aseta testiliuskaa juoksevan veden alle.
  2. Ravista testiliuskaa jäljellä olevan veden poistamiseksi.
  3. Tarkista yhden min kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.
  4. Aseta veden kovuuden taso: Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden Kovuus.
- Testiliuskan värit muuttuvat edelleen. Tarkista veden kovuus 1 minuutin kuluessa min testauksen jälkeen.

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus vastaavalla veden luokituksella. Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.

| Vedenkovuuden taso | Testiliuska                                                                                                                                                                |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 – pehmeä         | <br> |
| 2 – keskikova      |                                                                                         |
| 3 – kova           |                                                                                         |
| 4 – erittäin kova  |                                                                                         |

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Valikko

Siirry valikkoon painamalla  ja pyyhkäisemällä vasemmalle.

- Ruuat
- Toiminnot
- Suosikit
- Kunnossapito-ohjelmat
- Asetukset

### 6.2 Toiminnot

Alavalikossa on luettelo kypsennystoiminnoista.

Toimintoluettelo voi vaihdella ohjelmistoversion mukaan.

1. Siirry valikkoon ja valitse Toiminnot.
2. Valitse uunitoiminto.
3. Säädä asetuksia.
4. Paina START. Voit kiinnittää paistolämpömittarin (jos sellainen on) milloin tahansa ennen ruoanlaittoa tai sen aikana. Katso lisätietoja kohdasta "Lisävarusteiden käyttö, paistolämpömittari".
5.  – paina säätääksesi asetuksia kypsennyksen aikana.
6. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.



Pika Esilämmitys on Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa. Katso lisätietoja esilämmitysasetuksista luvusta "Päivittäinen käyttö", Asetukset, alavalikko: Asetukset.



#### Ylälämpö

Voimakas lämpö pinnan nopeaan ruskistukseen.



#### Alalämpö

Ruskista tarvittaessa lisää alapuolelta. Esikuumenna uuni ja käytä alinta kannattintasoa.



#### Kiertoilma

Tasainen paisto ja kypsennys yhdellä kannattintasolla. Aseta alaisempi lämpötila kuin toiminnossa Ylä & alalämpö.



#### Ylä & alalämpö

Jokapäiväiseen ruoanlaittoon yhdellä kannattintasolla. Sopii kaikenlaisille ruoille, kuten padoille/paistoksille ja leivonnaisille.



#### Kiertoilma & ylälämpö

Paahda suuria lihapaloja ja luullisia lintupaiseteja, murea sisus, rapea pinta.



#### Kiertoilma & alalämpö

Paista taikina tasaisesti ja rapeaksi. Sopii pizzalle, piiraalle, tortulle tai piirakalle. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi esikuumenna uuni.



#### Kiertoilma, ylä & alalämpö

Tämä toiminto on ihanteellinen valmisruokien valmistamiseen. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi esikuumenna uuni.



#### Steamify

Oikea määrä höyryä valitulle lämpötilalle.



#### ProSteam

Höyryn ja kiertoilman avulla murea ja rapea lopputulos. Vihanneksille, paistoksille ja lihal-le.



#### Lämmitys Tallennus Puhallin

Käytä jälkilämpöä säästääksesi sähköä. Leivonnaisille.



#### Höyry

Maukasta ja terveellistä ruokaa höyryllä jatkuvasti.



#### Uudelleen lämmitys

Tämä toiminto lämmittää ruoan uudelleen höyryllä.



#### Grilli

Grillaa tai ruskista vihannekset tai liha tasaisesti. Sopii myös leivän paahtamiseen.



#### SousVide

Kypsennä tyhjiöpakatut ruoat tarkassa lämpötilassa parhaan maun ja rakenteen saavuttamiseksi.



#### Taikinan nostatus

Optimoitu lämpötila taikinan nostatukselle.



#### Raikastus

Palauta tuore tuoksu ja pehmeä sisus päivän vanhalle leivälle tai leivonnaiselle.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Sulatus</b><br>Hellävarainen sulatus ruoan jatkovalmistusta varten.                                                                                                                   |
|  | <b>Muhennos</b><br>Saat mureaa ja mehekasta muhennosta hau-<br>duttamalla kaikki ainekset yhdessä.                                                                                       |
|  | <b>Paisti</b><br>Saat rapean pinnan ja mehukkaan sisuksen<br>lihalle, lintupaistille tai vihanneksille.                                                                                  |
|  | <b>Leipä</b><br>Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja säm-<br>pylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden,<br>värin ja pinnan kiillon.                                                |
|  | <b>Matalalämpö</b><br>Matalalämpö pidentää kypsentämisaikaa,<br>mutta parantaa kypsennystulosta. Paista liha<br>ennen lihan asettamista uuniin.                                          |
|  | <b>Säiliö</b><br>Säiliöi mehukkaat hedelmät ja vihannekset al-<br>haisessa lämpötilassa. Aseta lämmönkestä-<br>vät säilykepurkit vedellä täytetylle leivinpellille.                      |
|  | <b>Lautasten lämmitys.</b><br>Lautasten lämmitys ennen tarjoilua.                                                                                                                        |
|  | <b>Lämpimänä pito</b><br>Pidä ruoat lämpimänä tarjoilua varten. Huo-<br>maa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua,<br>kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tar-<br>vittaessa. |
|  | <b>Kuivaus</b><br>Kuivaa hedelmät, yrtit ja vihannekset tasai-<br>sesti matalassa lämpötilassa. Avaa luukku sil-<br>loin tällöin kuivauksen aikana kuivaustuloksen<br>parantamiseksi.    |
|  | <b>AirFry Plus</b><br>Kypsentää höyryllä ja kuumalla ilmalla ter-<br>veellisempiä annoksia.                                                                                              |



Joissakin uunitoiminnoissa valo voi  
sammua automaattisesti alle 80 °C:n  
lämpötilassa.

### 6.3 Ruoat

Alavalikko Ruoat sisältää ohjelmia, jotka on  
suunniteltu erikoisruokalajeja varten.  
Jokaiselle tämän alivalikon ruokalajille on  
käytössä siihen sopivat asetukset. Aikaa ja  
lämpötilaa voidaan säätää kypsennyksen  
aikana.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita  
myös asetuksella Paistolämpömittari.

1. Siirry valikkoon ja valitse Ruoat.
  2. Valitse ruoka tai ruokalaji.
  3. Säädä asetuksia mieluisimman  
valmistustavan mukaisesti.
  4. Aseta elintarvikkeet laitteen sisälle  
näytössä olevien ohjeiden mukaisesti.
  5. Paina START.
- Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka  
valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

### 6.4 Suosikit



Tämä toiminto on käytettävissä vain  
tietyissä malleissa.

Voit tallentaa jopa 20 suosikkiasetusta, kuten  
uunitoiminnon ja ruokalajin.

Tallenna asetus valitsemalla haluamasi  
asetus ja painamalla .

Valitse: Suosikit

1. Tarkista tallennetut asetukset menemällä  
valikkoon ja painamalla Suosikit.
2. Valitse jokin tallennetuista asetuksista.

Poista: Suosikit

1. Siirry valikkoon ja paina: Suosikit  
tarkistaaksesi tallennetut asetukset.
2. Paina:  poistaaksesi tallennetut  
asetukset.

### 6.5 Kunnossapito-ohjelmat

Alavalikko sisältää puhdistusohjelmien  
luettelon.

Höyrypuhdis- Kevyt puhdistus.  
tus

Höyrypuhdis- Normaali puhdistus.  
tus Plus

Kalkinpoisto Kalkkijäämien poistaminen höyrynke-  
hittimen virtapiiristä.

Kuivaus Kosteuden poistaminen uunitilasta  
höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.

|          |                                                                                                             |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Huuhtelu | Höyrynsäätimen virtapiiriin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen. |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6.6 Asetukset

Tämä alavalikko sisältää luettelon asetuksista.

### Alavalikko: Käyttöönottoasetukset

|                  |                                                                                                          |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kieli            | Laitteen kielen asettamiseen.                                                                            |
| Kellonaika       | Aseta kellonaika.                                                                                        |
| Näytön kirkkaus  | Näytön kirkkauden asettamiseen.                                                                          |
| Painikeäänet     | Kytkeään hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavasta: ①. |
| Äänenvoimakkuus  | Painikeääniä ja signaalien äänenvoimakkuuden asettamiseen.                                               |
| Lämpötilayksikkö | Näyttää tämänhetkisen lämpötilan yksikön.                                                                |
| Veden Kovuus     | Vedenkovuuden asettamiseen.                                                                              |

### Alavalikko: Huolto

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Demo-toiminto           | Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468  |
| Ohjelmistoversio        | Ohjelmistoversiota koskevia tietoja. |
| Palauta tehdasasetukset | Palauttaa tehdasasetukset.           |

### Alavalikko: Asetukset

|            |                                           |
|------------|-------------------------------------------|
| Uunivalo   | Kytkee lampun päälle ja pois päältä.      |
| Lapsilukko | Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lämmitys                   | Ei mitään – perinteinen laitteen esikuumennustapa. Se on oletusasetuksena ja käytettävissä kaikissa kypsennystoiminnoissa. Asetus voidaan vaihtaa toiseen esikuumennustyyppiin.<br><br>Eco – laitteen esikuumennus pienellä energiankulutuksella. Se on saatavilla kaikkiin kypsennystoimintoihin.<br><br>Pika – Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa. |
| Muistutus Puhdistamisesta  | Antaa muistutuksen, kun on aika puhdistaa laite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Valmiustilan mukauttaminen | Näytön ominaisuuksien ja pikavalintojen mukauttaminen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### Alavalikko: Yhteysasetukset

|                        |                                                                                                                                                     |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yhdistä Wi-Fi-verkkoon | Laitteen yhdistäminen langattomaan verkkoon.                                                                                                        |
| Wi-Fi-yhteys           | Ota käyttöön ja poista käytöstä: Wi-Fi-yhteys:                                                                                                      |
| Verkko                 | Verkon tilan ja signaalin voimakkuuden tarkistaminen: Wi-Fi-yhteys:                                                                                 |
| Unohda verkko          | Poistaaksesi automaattisen yhdistämisen nykyiseen verkkoon.                                                                                         |
| Etäohjaus              | Etäohjauksen automaattinen käynnistys, kun olet painanut painiketta START.<br>Lisätoiminto näkyy vasta, kun laite on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys: |

## 6.7 Höyrykuumennustoiminnot

Näiden toimintojen avulla voit käyttää lämpöä ja höyryä ruokien pitämiseksi rapeina ja mehukkaina. Käytä niitä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.

Ruokien valmistamiseen höyrytystoiminnoilla on kaksi tapaa: lämpötilan asettaminen tai höyrytason asettaminen.

 **Steamify** /  **Höyry** – aseta lämpötila. Höyrytaso säätyy automaattisesti.

 **ProSteam** – aseta höyryn määrä. Sopiva lämpötila näkyy näytössä.

1. Siirry valikkoon ja valitse Toiminnot.
2. Aseta höyryuunitoiminto. Näytössä näkyvät käytettävissä olevat asetukset.
3. Aseta mahdollisesti valittavissa oleva lämpötila ja höyrytaso.
4. Paina START ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita.
5. Paina vesisäiliön kantta avataksesi ja irrottaaksesi sen.
6. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä enimmäistasoon saakka (noin 950 ml). Käytä vesisäiliössä olevaa asteikkoa.

#### VAROITUS!

Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä mineraalivettä tai tislattua vettä. Älä kaada vesisäiliöön helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

7. Pyyhi vesisäiliön ulkopuoli tarvittaessa pehmeällä liinalla. Työnnä vesisäiliö alkuasentoonsa.
- Höyryä alkaa tulla noin 2 min. Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki.
8. Kun vesi on loppumaisillaan vesisäiliöstä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesisäiliö.
  9. Sammuta laite.
  10. Tyhjennä vesisäiliö.
  11. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan.
  12. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.

#### VAROITUS!

Laite on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen tyhjentäessäsi vesisäiliötä.

## 6.8 SousVide

Tämä ohjelma on kypsennystekniikka, jossa tyhjiötiivissä astiassa olevat ruoat asetetaan tyhdyttynneeseen höyryilmakehään tasaaisessa lämpötilassa. Jotta nestemäisten ruokalajien, kuten jälkiruokien ja kastikkeiden valmistustapa on kestävämpi, voidaan niitä valmistaa myös sinetöidyissä purkeissa.

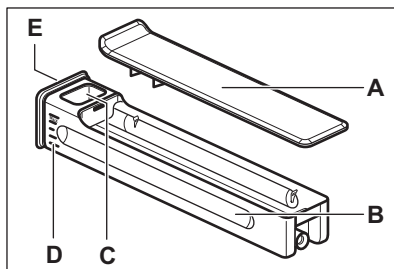
1. Valmistele ainekset tyhjiöpussiin ja aseta ne paistoritilalle.
2. Siirry valikkoon ja valitse Toiminnot.

3. Paina  SousVide.
4. Aseta lämpötila ja kypsentämisaika.
5. Paina START ja noudata näytöllä olevia ohjeita.
6. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan ja tyhjiötiivistettyihin astioihin.
7. Kun laite on jäähtynyt, poista vesi uunin sisäosan pohjalta sienellä. Kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.

#### VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen ottaessasi ruokaa laitteesta.

## 6.9 Vesisäiliö



- A. Kansi
- B. Säiliö
- C. Vedenottoaukko
- D. Asteikko
- E. Etukansi

## 6.10 Huomautus: Lämmitys Tallennus Puhallin

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1:

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Katso kypsennysohjeet kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Lämmitys Tallennus Puhallin. Katso

yleisiä energiansäästösuosituksia kohdasta  
Energiatehokkuus, Energiansäästövinkkejä.

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käytön.  
Se voidaan kytkeä päälle milloin tahansa.

- 1. Siirry valikkoon.
- 2. Valitse: Asetukset / Asetukset / Lapsilukko.

Lapsilukko on aktivoitu. Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

### 7.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                   |

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Lue lisää kohdasta Kellotoiminnot.

### 7.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

## 8. KELLOTOIMINNOT

### 8.1 Kellotoimintojen kuvaus

| Toiminto        | Kuvaus                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ajastin         | Kypsennysajan asettamiseksi. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto. Ajastinta voidaan käyttää itsenäisesti, vaikka uuni ei olisi käynnissä.                  |
| Lopeta toiminto |  <b>Äänimerkki</b><br>Kun aika on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä. |
|                 |  <b>Ääni, lopeta kypsennys</b><br>Kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä.                                   |
|                 |  <b>Vain huomautusviesti näytöllä</b><br>Kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.            |

| Toiminto             | Kuvaus                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ajastettu käynnistys | Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.                                                                                                                                                                                                                      |
| Ajan lisääminen      | Kypsennysajan pidentäminen.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ajastin              | Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Se käynnistyy automaattisesti, kun uuni käynnistyy, ja pysähtyy, kun prosessi on päättynyt. Se näkyy päänäytössä, jos muuta ajastinta ei ole asetettu. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan. |

### 8.2 Ajastin

- 1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
- 2. Paina Ajastin.
- 3. Aseta kesto. Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla jotakin symbolia.
- 4. Vahvista ja palaa päänäyttöön painamalla OK.

### 8.3 Ajastettu käynnistys

1. Valitse uunitoiminto ja säädä asetuksia.
2. Paina \*\*\*
3. Paina Ajastettu käynnistys.
4. Selaa asettaaksesi haluamasi käynnistysaika ja paina OK.
5. Voit nyt asettaa haluamasi Lopetus aika tai paina OK ohittaaksesi tämän vaiheen.
6. Palaa päänäyttöön painamalla OK.

### 8.4 Kellonaika

1. Käynnistä laite.

2. Paina Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Kellonaika.
3. Aseta aika.
4. Paina OK.

### 8.5 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina ^ / Ajastin.
2. Aseta uusi ajastimen arvo. Paina OK.

## 9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

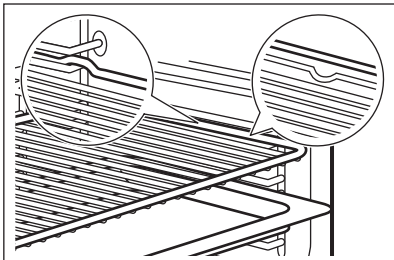
### 9.1 Lisävarusteiden asennus

Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos paistoritilä on porrastettu, aseta porrastus osoittamaan uunin sisäosan etuosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

### 9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
  -  – ruoan sisälämpötila.
- Suositukses:
- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
  - Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
  - Kypsennyksen aikana paistolämpömittarin neulan on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

Kypsennys toiminnolla: Paistolämpömittari



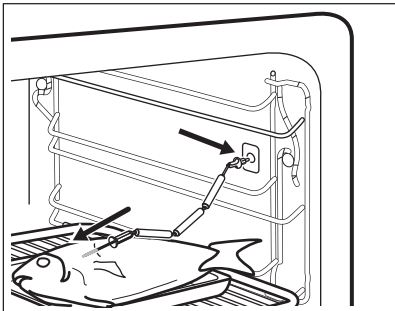
### VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Valitse uunitoiminto tästä valikosta:  
Toiminnot, tai ruokalaji tästä valikosta:  
Ruoat.
2. Aseta tarvittaessa uunin lämpötila ja kypsennyksaika.
3. Paina OK.
4. Paina START.
5. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

#### **Liha-, lintu- ja kalaruoka**

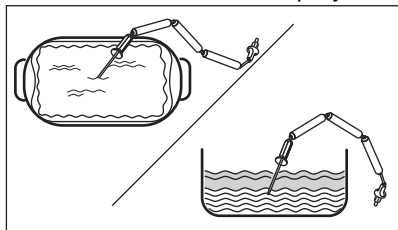
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



#### **Padat/paistokset**

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle.

Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



6. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Paistolämpömittarin symboli ja tämänhetkinen lämpötila näkyy näytössä.

7. ^ – paina säätääksesi asetuksia.
8. Valitse Paistolämpömittari -kortti asettaaksesi anturin sisälämpötilan tai aseta haluamasi lisätoiminto:
  - Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
  - Ääni, lopeta kypsennys – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.
9. Paina OK.
10. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
11. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
12. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.



Muista sulkea paistolämpömittarin pistoke korkilla, kun olet kytkenyt paistolämpömittarin pois laitteesta.

## **10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ**

### **10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia**

Ruoanlaitto- ja leivontaprosessit soveltuvat vain yhdelle tasolle.

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät

reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkkejä kohdasta Energiatehokkuus.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Ruokalaji             |
|  | Uunitoiminto          |
| °C                                                                                | Lämpötila             |
|  | Varusteet             |
|  | Paino (kg)            |
|  | Kannatintaso          |
|  | Kypsentämisaika (min) |
|  | Lisätietoja           |

10.2 Lämmitys Tallennus Puhallin – suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne imevät enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28 cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26 cm
- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8 cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28 cm

10.3 Lämmitys Tallennus Puhallin

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastagratiini                                                                     | 1                                                                                 | 200 | 45–60                                                                             | 1)                                                                                  |
| Perunapaistos                                                                     | 1                                                                                 | 180 | 80–100                                                                            | 1)                                                                                  |
| Moussaka                                                                          | 1                                                                                 | 180 | 75–90                                                                             | 1)                                                                                  |
| Lasagne                                                                           | 1                                                                                 | 180 | 70 - 90                                                                           | 1)                                                                                  |
| Cannelloni                                                                        | 1                                                                                 | 200 | 65–80                                                                             | 1)                                                                                  |
| Leipävanukas                                                                      | 1                                                                                 | 190 | 60 - 80                                                                           | 1)                                                                                  |
| Riisivanukas                                                                      | 1                                                                                 | 180 | 80–100                                                                            | 1)                                                                                  |
| Omenakakku                                                                        | 1                                                                                 | 160 | 100 - 120                                                                         | 1)                                                                                  |
| Vaalea leipä                                                                      | 1                                                                                 | 200 | 80–100                                                                            | 2)                                                                                  |

1) Käytä paistoritilää.

2) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

**Paistaminen yhdellä kannatintasolla**  
Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|    |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)                                                   |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 2                                                                                 | 150 | 32 - 42                                                                           | 1) 2)                                                                              |
|  | 2                                                                                 | 150 | 22 - 32                                                                           | 1) 2)                                                                              |
| Rasvaton sokerikakku                                                                |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 1                                                                                 | 170 | 21 - 31                                                                           | 3) 2)                                                                              |
|  | 1                                                                                 | 160 | 39 - 49                                                                           | 3) 2)                                                                              |
| Omenapiirakka                                                                       |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 1                                                                                 | 170 | 65 - 70                                                                           | 3) 4)                                                                              |
|  | 1                                                                                 | 160 | 60 - 70                                                                           | 3) 4)                                                                              |
| Paahtoleipä                                                                         |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | 2                                                                                 | 230 | 6:15 - 7:15                                                                       | 3) 2) 5)                                                                          |

- 1) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin takaosaa kohden. Sen täytyy koskettaa tuulettimen suojusta.
- 2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu, asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä: Esilämmitys / Pika ja Eco. Katso Päivittäinen käyttö, Asetukset, Alavalikko: Valinnat.
- 3) Käytä paistoritilää.
- 4) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.
- 5) Näiden standardien mukaan: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

### Lisää reseptejä

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Marengit                                                                          |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 2                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          | 1) 2) 3)                                                                          |
|  | 2                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          | 1) 2) 3)                                                                          |
| Skonssit                                                                          |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 3                                                                                 | 190 | 10 - 13                                                                           | 1) 2)                                                                             |
|  | 3                                                                                 | 190 | 10 - 13                                                                           | 1) 2)                                                                             |
| Kana                                                                              |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |
|  | 1                                                                                 | 200 | 70 - 80                                                                           | 1) 4)                                                                             |

- 1) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- 2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu, asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä: Esilämmitys / Pika ja Eco. Katso Päivittäinen käyttö, Asetukset, Alavalikko: Valinnat.
- 3) Käytä leivinpaperia.
- 4) Aseta kana rintapuoli alaspäin. Käännä se ylösalaisin kypsennysajan puolivälissä.

### Höyrytoiminto

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Käytä toimintoa: ProSteam, taso: Voimakas höyry.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Parsakaali                                                                        |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
| 0.3                                                                               | 2                                                                                 | 100 | 6 - 10                                                                            | 1) 2)                                                                              |
| maks.                                                                             | 2                                                                                 | 100 | 7 - 11                                                                            | 1) 2)                                                                              |
| Herneet, pakastetut                                                               |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
| 2                                                                                 | 2                                                                                 | 100 | -                                                                                 | 3) 4) 5)                                                                           |

- 1) Käytä 1/2 Gastronorm höyrysettiä, rei'itettyä.
- 2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu, asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä: Esilämmitys / Pika ja Eco. Katso Päivittäinen käyttö, Asetukset, Alavalikko: Valinnat.
- 3) Käytä 2/3 Gastronorm höyrysettiä, rei'itettyä.
- 4) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle höyrytysprosessista valuvan veden keräämiseksi.
- 5) Paista kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa 85 °C.

### Lisää höyrytysreseptejä

|    |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Höyrytetty yhdistetty ateria (2 annosta)                                            |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 1) 1 ja 3                                                                         | 100 | 40 2)                                                                             | 3) 4) 5)                                                                           |
| Paahtovanukas (6 annosta)                                                           |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 6) 1                                                                              | 90  | 35 - 45                                                                           | 7)                                                                                 |
| Uunimunakas                                                                         |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
|   | 1) 2                                                                              | 85  | 35 - 45                                                                           | 8)                                                                                 |
| Vaalea leipä                                                                        |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |
|  |                                                                                   |     | 50 - 60                                                                           |                                                                                    |
|  | 10) 1                                                                             | 180 | 55 - 65                                                                           | 9)                                                                                 |
| Kana                                                                                |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                    |

|     |   |     |         |    |
|-----|---|-----|---------|----|
|     |   |     |         |    |
| 11) | 1 | 200 | 70 - 80 | 9) |

- 1) Aseta taso: Voimakas höyry.
- 2) 40 min perunaa, 11 min parsakaalia ja 8 min lohelle.
- 3) Käytä 1/2 Gastronorm höyrypannua (rei'itetty) perunoille ja parsakaalille, ja 1/2 Gastronorm höyrypannua (ei-rei'itetty) lohelle.
- 4) Aseta lohi tasolle 1, perunat ja parsakaali tasolle 3.
- 5) Aseta ainekset uuniin aines kerrallaan oikeaan aikaan, jotta kaikki ainekset kypsyvät samanaikaisesti. Voit valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti.
- 6) Aseta taso: Korkea kosteus.
- 7) Käytä pyöreitä posliiniastioita paistoritilällä.
- 8) Käytä 1/2 Gastronorm höyrysettiä, ei-rei'itettyä.
- 9) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- 10) Aseta taso: Matala kosteus. Käytä toimintoa ProS-team vain, jos toiminto Leipä ei ole käytettävissä.
- 11) Aseta taso: Matala kosteus.

## 11. HUOLTO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

#### Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista uunin sisätilan pohja ja poista kalkkijäämät lisäämällä muutama tippa etikkaa tai sitruunahappoa.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

#### Päivittäinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

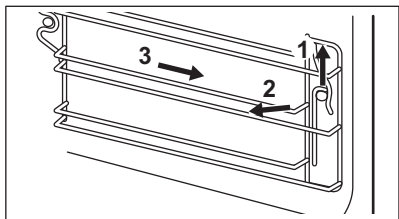
#### Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### 11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

### 11.3 Höyrypuhdistus

Tämä ohjelma puhdistaa laitteen, kun se on hieman likainen. Höyry pehmentää rasvaa tai jäämiä, jolloin puhdistaminen on helpompaa. Tämä ohjelma kuluttaa vähemmän energiaa.

1. Paina Kunnossapito-ohjelmat / Höyrypuhdistus tai Höyrypuhdistus Plus.

| Tila                | Kuvaus                                                                         |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Höyrypuhdistus      | Kevyt puhdistus<br>Suihkuta sisäosaan pesusainetta.<br><b>Kesto:</b> 30 min    |
| Höyrypuhdistus Plus | Normaali puhdistus<br>Suihkuta sisäosaan pesusainetta.<br><b>Kesto:</b> 75 min |

2. Paina START. Noudata näytölle tulevia ohjeita.  
Varmista ennen tarvikkeiden poistamista, että laite on jäähtynyt.
3. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.
4. Poista jäljellä oleva vesi vesisäiliöstä.
5. Jätä laitteen luukku auki ja odota, että sisäosa on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

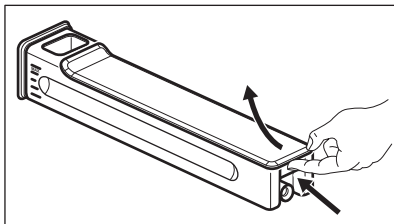
### 11.4 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

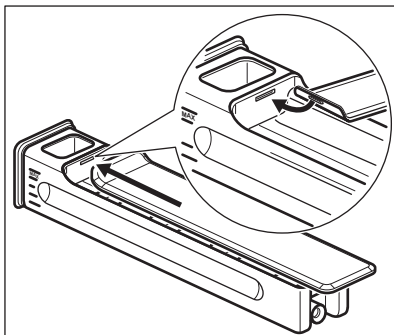
Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

### 11.5 Vesisäiliön puhdistus

1. Poista vesisäiliö laitteesta.
2. Irrota vesisäiliön kansi. Nosta kantta takana olevan ulokkeen mukaisesti.



3. Pese vesisäiliön osat vedellä ja saippualla. Älä käytä hankaavia sieniiä äläkä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
4. Laita vesisäiliö takaisin paikoilleen.
5. Laita kansi paikoilleen. Laita ensin etuosan salpa paikoilleen ja työnnä se sitten säiliön runkoa vasten.



6. Laita vesisäiliö paikoilleen.
7. Paina vesisäiliötä laitetta kohti, kunnes se lukittuu.

### 11.6 Kalkinpoisto

Tämä ohjelma poistaa ja estää kalkin kertymisen höyryjärjestelmään. Se varmistaa höyrytoimintojen asianmukaisen toiminnan ja parantaa laitteen veden laatua.

1. Paina Kunnossapito-ohjelmat / Kalkinpoisto.
2. Paina START ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita.  
Varmista ennen tarvikkeiden poistamista, että laite on jäähtynyt.

3. Kun toiminto päättyy, kytke laite pois toiminnasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.
4. Poista jäljellä oleva vesi vesisäiliöstä.
5. Jätä laitteen luukku auki ja odota, että sisäosa on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

## 11.7 Kalkinpoistumuistutus

Laite antaa kaksi muistutusta kalkinpoistosta. Kalkinpoistumuistutusta ei voi poistaa käytöstä.

- Pehmeä muistutus – suosittelee laitteen kalkinpoistoa.
- Kova muistutus – velvoittaa poistamaan kalkin. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.

## 11.8 Huuhtelu

Käytä sitä höyryjärjestelmän puhdistamiseen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

1. Paina Kunnossapito-ohjelmat / Huuhtelu.
2. Paina START ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita.  
Varmista ennen tarvikkeiden poistamista, että laite on jäähtynyt.
3. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun ohjelma on päättynyt.
4. Jätä laitteen luukku auki ja odota, että sisäosa on kuiva.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

## 11.9 Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

Uunin sisätilan pohjalla oleva ylimääräinen vesi on poistettava ennen kuivausprosessin aloittamista.

1. Paina Kunnossapito-ohjelmat / Kuivaus.
2. Paina START ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita.

Varmista ennen tarvikkeiden poistamista, että laite on jäähtynyt.

3. Äänimerkki kuuluu, kun kuivaus päättyy.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

## 11.10 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan laitteen höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa laite painamalla KYLLÄ.

## 11.11 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit irrottaa luukun ja sen sisäpuolen lasilevyt puhdistaksesi ne. Lasipaneelin lukumäärä vaihtelee eri malleissa.



### VAROITUS!

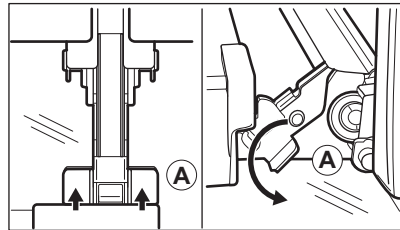
Luukku on painava.



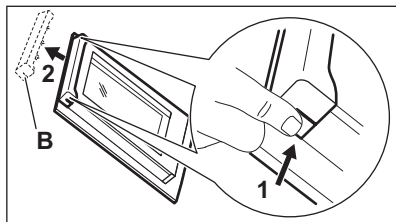
### HUOMIO!

Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkiäntua.

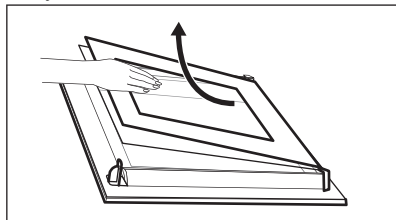
1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja A.



4. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (kulma noin: 70°).
5. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
6. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
7. Pidä kiinni luukun reunalistasta B molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivistein vapauttamiseksi.



8. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
9. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos.



10. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

Varmista, että lasipaneelit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

## 11.12 Lampun vaihtaminen

### ⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

### ⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisvaara, kun lasisuojusta poistetaan.

### ⚠ VAROITUS!

Palovammojen vaara, lasikansi voi olla kuuma. Käytä suojakäsineitä, kun kosketat lamppua.

1. Kytke virta pois laitteesta. Odota, kunnes laite on jäähtynyt.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Irrota lasisuojaus Torx 20-ruuviavaimella.
4. Irrota metallikehys ja tiiviste.
5. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
6. Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.

## 12. VIANMÄÄRITYS

### ⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Mitä tehdä, jos...

| Ongelman kuvaus                              | Syy ja korjaustoimenpide                                                                                                   |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laitte ei käynnisty eikä sitä voida käyttää. | Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.                                                          |
| Laitte ei kuumene.                           | Kelloa ei ole säädetty.<br>Katso ohjeet kellon asettamiseen kohdasta Kellotoiminnot.                                       |
|                                              | Luukku ei ole kunnolla kiinni.                                                                                             |
|                                              | Sulake on palanut.<br>Tarkista, johtuuko ongelma sulakkeesta. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|                                              | Lapsilukko on aktivoitu.                                                                                                   |

| Engelman kuvaus                                                                                                                                                             | Syy ja korjaustoimenpide                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lamppu on kytketty pois päältä.                                                                                                                                             | Lamppu on palanut. Vaihda lamppu.<br>Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus .                                                                                               |
| Vesisäiliö ei pysy paikoillaan.                                                                                                                                             | Et painanut vesisäiliön runkoa riittävästi.<br>Aseta vesisäiliö kunnolla paikoilleen.                                                                                               |
| Vesisäiliöstä valuu vettä.                                                                                                                                                  | Vesisäiliön kantta ei ole asennettu oikein.                                                                                                                                         |
| Vesisäiliö on vaikea puhdistaa.                                                                                                                                             | Varmista, että kansi on irrotettu ennen puhdistuksen aloittamista.                                                                                                                  |
| Leivinpellillä ei ole vettä kalkinpoiston jälkeen.                                                                                                                          | Vesisäiliötä ei ole täytetty maksimitasoon.<br>Tarkista, onko vesisäiliön rungossa kalkinpoistoinetta/vettä.                                                                        |
| Uunin alaosassa on likaista vettä kalkinpoiston jälkeen.                                                                                                                    | Leivinpelti on väärällä kannatintasolla.<br>Poista jäljellä oleva vesi ja kalkinpoistoaine laitteen pohjasta. Aseta leivinpelti seuraavalla kerralla ensimmäiselle kannatintasolle. |
| Uunin pohjassa on liikaa vettä puhdistuksen jälkeen.                                                                                                                        | laitteeseen on lisätty liikaa pesuainetta ennen puhdistuksen käynnistämistä.<br>Levitä seuraavalla kerralla ohut kerros pesuainetta uunin sisäseiniin.                              |
| Puhdistusteho ei täytä vaatimuksia.                                                                                                                                         | Puhdistus käynnistettiin laitteen ollessa liian kuuma.<br>Odota, että laite on jäähtynyt. Toista puhdistus.                                                                         |
|                                                                                                                                                                             | Kaikkia lisävarusteita ei poistettu laitteesta ennen puhdistusta.<br>Poista kaikki varusteet ja toista puhdistus.                                                                   |
|  Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen. |                                                                                                                                                                                     |
| Engelma langattoman verkon signaalissa.                                                                                                                                     | Tarkista, onko älylaitteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin.<br>Käynnistä reititin uudelleen.                                                             |
| Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrytyksiä on muutettu.                                                                                                            | Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen katsomalla lisätietoa kohdasta Ennen ensikäyttöä, Langaton yhteys.                                                                         |
| Langattoman verkon signaali on heikko.                                                                                                                                      | Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.                                                                                                                                    |
| Laitteen lähellä oleva mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.                                                                                           | Kytke mikroaaltouuni pois päältä.<br>Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen etäohjausta samanaikaisesti. Mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä lähiverkkosignaaliin.      |

## 12.2 Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta.

| Koodi ja kuvaus                                                                           | Korjaustoimenpide                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut. <b>1)</b> | Sulje luukku.<br>Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.               |
| <b>F111</b> – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.                 | Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.                           |
| <b>F240, F239</b> – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.                        | Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia. |
| <b>F908</b> – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.                           | Käynnistä laite uudelleen.                                                 |

| Koodi ja kuvaus                                                           | Korjaustoimenpide                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F131</b> – höyryttimen anturin lämpötila on liian korkea. <b>1) 2)</b> | Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle. |
| <b>F144</b> – Vesisäiliö -anturi ei mittaa vedentasoa. <b>1) 2)</b>       | Tyhjennä Vesisäiliö ja täytä se uudelleen.                                       |
| <b>F508</b> – Vesisäiliö toimii virheellisesti. <b>1) 2)</b>              | Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.                                      |
| <b>F602, F603</b> – Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä. <b>1) 2)</b>       | Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.                                      |

**1)** Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

**2)** Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

## 12.3 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

## Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

# 13. ENERGIA TEHOKKUUS

## 13.1 Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

|                                                                |                               |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Toimittajan nimi                                               | Electrolux                    |
| Mallin tunniste                                                | OOS1180CT 944005425           |
| Energiatehokkuusluokka                                         | 79.7                          |
| Energiatehokkuusluokka                                         | A+                            |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0.89 kWh/kierros              |
| Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila                   | 0.59 kWh/kierros              |
| Pesien lukumäärä                                               | 1                             |
| Lämpölähde                                                     | Sähkö                         |
| Äänimer.voimak                                                 | 45 l                          |
| Uunityyppi                                                     | Kalusteeseen asennettava uuni |
| Massa                                                          | 34.7 kg                       |

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.

## 13.2 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

|                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Virrankulutus valmiustilassa                                                                          | 0,8 W  |
| Virrankulutus verkon valmiustilassa                                                                   | 2,0 W  |
| Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen | 20 min |

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564, EN 63474.

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta Ennen ensikäyttöä.

### 13.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

#### Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

#### Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

Jos ohjelma kytketään päälle Ajastin aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

#### Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

#### Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

#### Lämmitys Tallennus Puhallin

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun käytät tätä toimintoa, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiansäästö on pienempi.

#### Wi-Fi-yhteys

Jos mahdollista, kytke Wi-Fi pois päältä energian säästämiseksi.

## 14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.







