

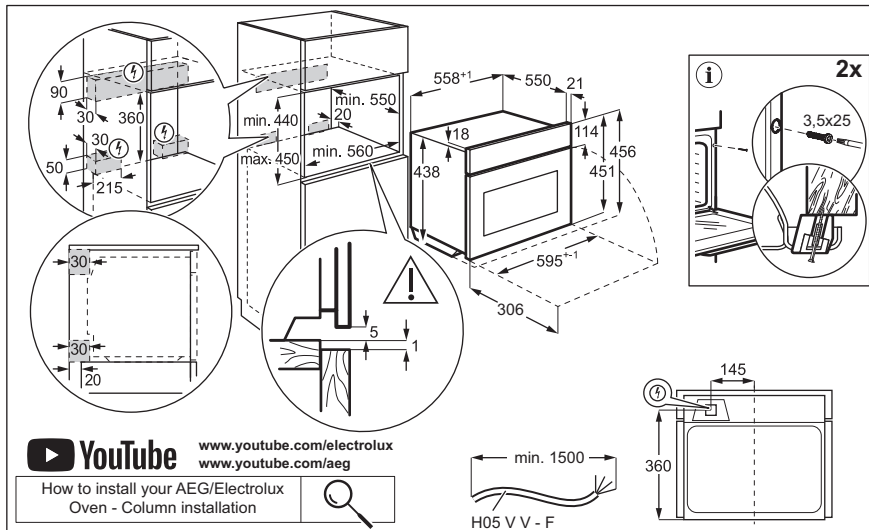
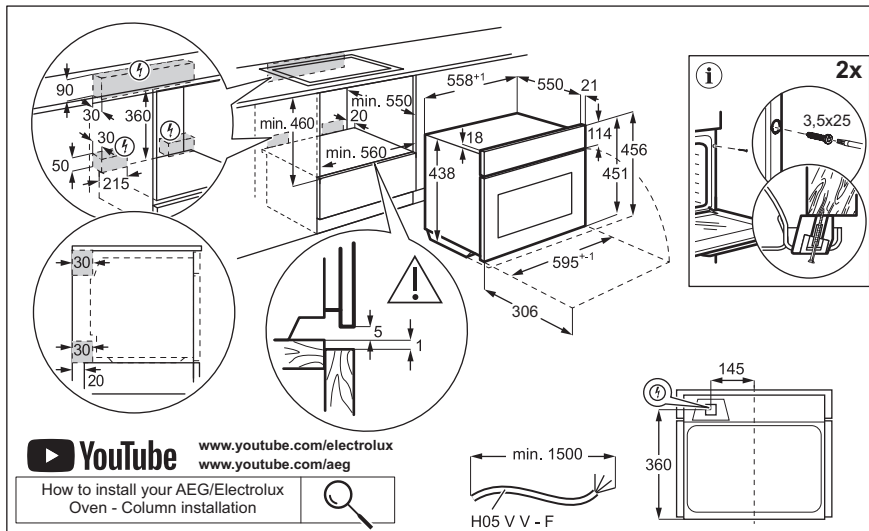


COM800CB
ECQK8B0B1
ECQK8B0V1

EN	User Manual Microwave combi-oven	3
IS	Notendaleiðbeiningar Samsettur örbylgjuofn	25



INSTALLATION / UPPSETNING



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 3

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 6

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 8

4. CONTROL PANEL..... 8

5. BEFORE FIRST USE..... 9

6. DAILY USE..... 10

7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 15

8. CLOCK FUNCTIONS..... 16

9. USING THE ACCESSORIES..... 17

10. HINTS AND TIPS..... 18

11. CARE AND CLEANING..... 22

12. TROUBLESHOOTING..... 23

13. ENERGY EFFICIENCY..... 23

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 24

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- WARNING: Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- WARNING: Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

- Do not share your Wi-Fi password.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!

- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to

signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal



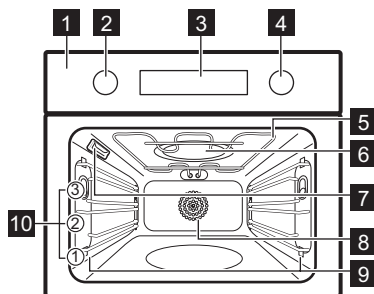
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

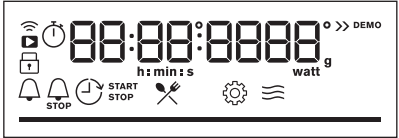
1. Press the knobs. The knobs come out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.

3. Turn the control knob to adjust settings.
To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .

4.2 Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press to set: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
WATT	Press to set: Microwave power.
OK	Press to confirm your selection.

4.3 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Settings
	Microwave function is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Wi-Fi is activated.
	Remote operation is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: **"00:00"** or **"12:00"** (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press **OK**.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.

- Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn the knob for the heating functions to select .
 4. Turn the control knob to select  / Wi-Fi. Turn it on or off. Refer to "Daily use" chapter, Changing: Settings.
- Wi-Fi is turned on by default. Refer to "Energy efficiency" chapter, Energy saving tips.



For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

5.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

Standard heating functions



True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Pizza Function

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.

Microwave functions



Defrost

Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W



Reheat

Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W



Microwave

Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

Microwave combi functions



Turbo Grilling + MW

To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.



True Fan Cooking + MW

Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

There are additional heating functions available in the submenu: Assisted Cooking. Refer to "Daily use" chapter, Assisted Cooking.

For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

6.2 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.
3. Press **OK**.

Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

6.3 Setting: Microwave functions

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Insert the food into the appliance.
3. Turn the knob for the heating functions to select the microwave function.

The display shows: duration and microwave power.

4. Press **OK** to start with default settings.
5. To adjust the duration turn the control knob. Press **OK**.
6. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.



If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press **OK**.

6.4 Setting: Microwave combi functions

Microwave combi functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Insert the food into the appliance.
3. Turn the knob for the heating functions to select the microwave combi function.

The display shows: temperature and microwave power.

4. Press **OK** to start with default settings.
5. To adjust the temperature turn the control knob. Press **OK**.
6. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.

6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access additional heating functions, Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional heating functions and programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time, temperature and if available microwave power during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a function (F1 - F...). Press **OK**.

- Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
- Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
- Place the food inside the appliance. Press **OK**.
- When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

The display shows **F** and a **number** of the function that you can check in the table.

	Heating function	Description
F1	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
F2	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
F3	Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.

	Heating function	Description
F4	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
F5	Grill + MW	To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

Legend	
	Weight adjustment available.
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to "Product description" chapter.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1	Roast beef, rare	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P2	Roast beef, medium		
P3	Roast beef, well-done		
P4	Steak, medium	150 - 300 g per piece; 3 cm thick slices	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1500 - 2000 g	
P6	Roast beef, rare (slow cooking)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P7	Roast beef, medium (slow cooking)		
P8	Roast beef, well-done (slow cooking)		

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P9 Fillet, rare (slow cooking)		
P10 Fillet, medium (slow cooking)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11 Fillet, well-done (slow cooking)		
P12 Veal roast (e.g. shoulder)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm thick pieces	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P13 Pork roast (e.g. neck or shoulder)	1500 - 2000 g	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P14 Pulled pork (slow cooking)	1500 - 2000 g	 1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P15 Pork loin, fresh	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm thick pieces	 1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16 Spare ribs	2000 - 3000 g; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; baking tray
P17 Lamb leg with bones	500 - 1000 g; 7 - 9 cm thick pieces	 1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P18 Chicken, whole	1000 - 1400 g	  1; wire shelf with plate placed directly in centre of cavity bottom Place the chicken directly on the wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down.
P19 Chicken, half	500 - 800 g	  1; baking tray
P20 Chicken breast	180 - 250 g per piece	 2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P21 Chicken legs, fresh	250 - 350 g	 1; baking tray
P22 Duck, whole	1500 - 2500 g	  1; baking tray Turn the duck after half of the cooking time.
P23 Goose breast	350 - 500 g	 1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P24 Meat loaf	1000 - 1500 g	 1; loaf pan on wire shelf

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P25 Meatloaf, Leberkäse	750 - 1000 g	 1; loaf pan on wire shelf
P26 Fish, whole, grilled	500 - 1000 g per fish	 1; baking tray
P27 Fish fillet	150 - 300 g	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P28 Cheesecake	2000 - 3000 g	 2; baking tray
P29 Apple cake, covered	1000 - 1500 g	  2; pie pan on wire shelf
P30 Apple tart	1000 - 1500 g	 2; tart pan on wire shelf
P31 Apple pie	1000 - 1200 g	  1; pie pan on wire shelf
P32 Brownies	1000 g of dough	  2; casserole dish on wire shelf
P33 Chocolate muffins	10 to 20 pieces	  2; baking tray
P34 Loaf cake	1000 g of dough	 1; loaf pan on wire shelf
P35 Baked potatoes	1000 g of fresh potatoes	  2; baking tray
P36 Wedges	750 - 1000 g of raw potatoes	  2; baking tray lined with baking paper
P37 Grilled mixed vegetables	1000 - 1500 g	 1; baking tray lined with baking paper
P38 Croquettes (frozen)	500 - 750 g	  2; baking tray
P39 French fries (frozen)	750 g	  2; baking tray
P40 Lasagna with dry pasta sheets	1000 - 1500 g	  1; casserole dish on wire shelf
P41 Potato gratin (raw potatoes)	1000 - 1500 g	  1; casserole dish on wire shelf
P42 Pizza fresh, thin crust	-	  1; baking tray lined with baking paper
P43 Pizza fresh, thick crust	-	  1; baking tray lined with baking paper
P44 Quiche	-	  1; springform tin on wire shelf
P45 Baguette / Ciabatta / White bread	600 - 800 g of fresh dough	  2; baking tray lined with baking paper
P46 Whole grain / rye / dark bread	1000 g of fresh dough	  1; baking tray lined with baking paper

6.7 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change
02 Display brightness	1 - 5

Setting	Value
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Uptimer	On / Off
06 Light	On / Off
07 Fast Heat Up	On / Off
08 Wi-Fi	On / Off
09 Auto remote operation	On / Off
10 Forget network	Yes / No
11 Demo mode	Activation code: 2468
12 Software version	Check
13 Reset all settings	Yes / No

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 **OK** - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 **OK** - press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

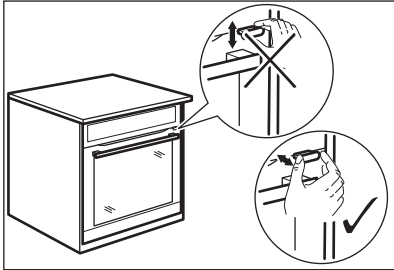
The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delayed Start.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

7.4 Mechanical door lock

The door lock is unlocked in the new appliance.



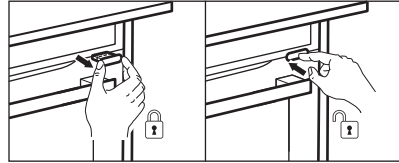
⚠ CAUTION!

Do not move the door lock vertically.
Do not push the door lock when you close the appliance door.

7.5 Using mechanical door lock

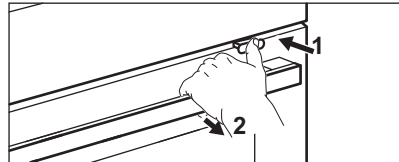
To lock the door: pull the door lock forward until it locks.

To unlock the door: push the door lock back into the panel.



You can open the door when the door lock is locked.

1. Push the door lock slightly.
2. Open the door by pulling it with the handle.



When you close the door make sure that the door lock remains locked.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Timer functions description

 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
 Cooking time 1)	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time De-layed Start 2)	To postpone the start and / or end of cooking.



Uptimer

To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

- 1) This function is available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.
- 2) This function is available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function.

8.2 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press OK. The timer starts counting down immediately.

8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press OK. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and START.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press OK.

The display shows: --:--  STOP.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press OK.

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to "Daily use" chapter, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

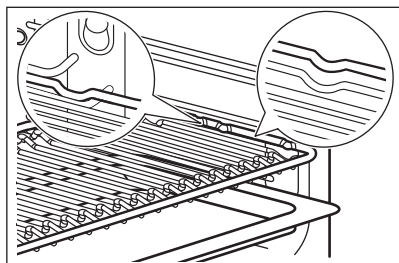
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Small cakes, 20 per tray 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2) 3)	2	150	18 - 28
Small cakes, 20 per tray 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2) 3)	2	150	18 - 28
Fatless sponge cake 1)	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake 1)	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	28 - 38
Short bread 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2) 3)	2	140	28 - 38
Short bread 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2) 3)	2	140	25 - 35

				°C	
Apple pie 4)	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	65 - 75
Apple pie 4)	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Grill	Wire shelf	2	230	7 - 12

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
3) Baking tray must touch the back of the oven interior.
4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions

Tests according to: EN 60705, IEC 60705.

Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.

			°C		
Sponge cake 1)	Microwave	500	-	1	8 - 10
Meatloaf 1) 2)	Microwave	300	-	1	30 - 35
Egg custard 3)	Microwave	400	-	1	18 - 23
Defrosting minced meat (500 g) 4)	Microwave	200	-	1	7 - 8
Cake 3)	Conventional Cooking + MW	200	170	1	22 - 27
Potato gratin 5)	Turbo Grilling + MW	200	180	1	35 - 40
Chicken (1100 g) 6)	Turbo Grilling + MW	200	200	1	30
	Turbo Grilling	-			18 - 23

- 1) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
2) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.
3) Do not turn the food during the cooking process.
4) Turn the meat upside down over the longest side, one time after 1/3 and a second time after 2/3 of the elapsed cooking time.
5) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.
6) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

Additional recipes

					°C	
Meringues 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2) 3)	2	-	100	90 - 180

						
Meringues 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2)	3	-	190	10 - 12
Chicken 4)	Turbo Grilling	Baking tray 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Microwave	Flat ceramic plate	bottom	700	-	3 - 4
Plated meals, chilled (1 portion) 6)7)	Microwave	Wire shelf 8)	1	500	-	7 - 9
Liquids in baby bottles 9)	Microwave	-	bottom	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g) 10)	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, frozen (600 g) 10)	Conventional Cooking + MW	Wire shelf 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, frozen 10)	Conventional Cooking + MW	Wire shelf 8)	1	200	210	12 - 16
Grilled vegetables, mixed	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 8)	1	300	180	20 - 25
Roast pork	True Fan Cooking + MW	Wire shelf 8)	1	300	165	65 - 70
Stuffed mushrooms	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagne with dry pasta sheets	Conventional Cooking + MW	Wire shelf 8)	1	200	165	30 - 35

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Use baking paper.

4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

5) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.

6) Cover the food with a microwavable plastic lid.

7) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.

8) Wire shelf must touch the back of the oven interior.

9) Position the bottle in the centre of the cavity bottom without using any accessories.

10) Do not turn the food during the cooking process.

10.3 Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf.
Use first shelf position.

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon

must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to "Hints and tips", Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to "Daily use" chapter.

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.

10.4 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material / food container specification before use.

For other specific microwave cookware not listed in this table, follow manufacturer instructions.

Cookware / Material		 	  1)
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗

Cookware / Material		 	  1)
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓

1) Cookware and materials apply also to functions: Conventional Cooking + MW, Grill + MW. Refer to "Daily use" chapter, Setting: Assisted Cooking.

10.5 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals

- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

- Cooking / Heating delicate food
- Heating baby food
- Continuing cooking

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish
- Melting chocolate and butter

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of

the appliance only with a microfibre cloth after each use.

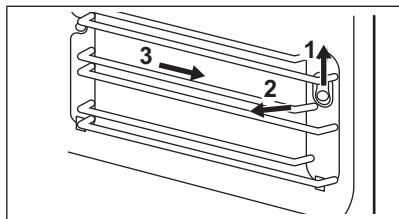
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

13.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Wi-Fi

When possible, turn off the Wi-Fi to save energy.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Velkomin(n) til Electrolux! Þakka þér fyrir að velja heimilistækioð okkar.



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.electrolux.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	25
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	28
3. VÖRULÝSING.....	30
4. STJÓRNBOÐ.....	31
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	31
6. DAGLEG NOTKUN.....	32
7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR.....	37
8. KLUKKUAÐGERÐIR.....	39
9. NOTKUN FYLGIHLUTA.....	40
10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	40
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	45
12. BILANALEIT.....	45
13. ORKUNÝTNI.....	46
14. UMHVERFISMÁL.....	47

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri

en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið og fartæki með smáforritinu.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar

hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.

- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Ekki kveikja á örbylgjuaðgerðinni þegar heimilistækið er tóm. Málmhlutar inn í hólfinu kunna að mynda neista.
- Málmílát fyrir mat og drykki eru ekki leyfð meðan á örbylgjumatreiðslu stendur. Þessi krafa á ekki við ef framleiðandinn tilgreinir stærð og lögun málmíláta sem henta fyrir örbylgjumatreiðslu.
- VIÐVÖRUN: Ef hurðin eða hurðapétting er skemmd, má ekki nota tækið fyrr en hæfur aðili hefur lokið viðgerðum á skemmdri einingu.
- VIÐVÖRUN: Einungis til þess hæfur aðili má þjónusta eða sinna viðgerðum sem fela í sér að fjarlægja hlífina sem veitir vörn gegn örbylgjum.
- VIÐVÖRUN: Ekki má hita vökva eða matvæli í innsigliðum ílátum. Þau geta sprungið.
- Notaðu aðeins áhöld sem henta til notkunar í örbylgjuofnum.
- Þegar matur er hitaður í plast- eða pappírsílátum skal hafa auga með heimilistækinu vegna hugsanlegrar hættu á íkveikju.
- Heimilisækið er ætlað til þess að hita matvæli og drykki. Þurrkun á matvælum eða fatnaði og upphitun á hlífðarpúðum, inniskóm, svömpum, rökum klútum og öðru slíku getur leitt til hættu á meiðslum, íkveikju eða eldsvoða.
- Ef tækið gefur frá sér reyk, skal slökkva á tækinu eða taka það úr sambandi og hafa hurðina lokaða til að kæfa loga.
- Hitun drykkja með örbylgjum getur leitt til seinkaðrar gossuðu. Gæta verður varúðar við meðhöndlun íláta.
- Hræra skal í eða hrista innihald pela og krukka með barnamat og kanna hitastigið áður en þess er neytt til að koma í veg fyrir brunasár.

- Ekki má hita egg í skurninni eða heil harðsoðin egg í tækinu þar sem þau geta sprungið, jafnvel eftir að örbylgjuhitun er lokið.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Þrífa þarf heimilistækið reglulega og fjarlægja allar matarleifar.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Sé heimilistækinu ekki haldið hreinu getur það leitt til slits á yfirborðsfletinum sem getur haft neikvæð áhrif á líftíma heimilistækisins og hugsanlega haft hættu í för með sér.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Upsetning



ADVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging



ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.

- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúrana til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarviðd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

2.3 Notkun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beiðið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.

- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.
- Ekki nota örbylgjuaðgerðina til að forhita heimilistækið.

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.

- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Gakktu úr skugga um að holrýmið sé þurrkað eftir hverja notkun. Gufa sem kemur af notkun heimilistækisins safnast saman á veggjum holrýmisins og getur valdið tæringu.
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Feiti og matarleifar sem verða eftir í heimilistækinu geta valdið eldsvoða og rafneistahlaupi þegar örbylgjuaðgerðin er í gangi.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

2.5 Innri lýsing

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega:

- Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
 - Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.6 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.7 Förgun

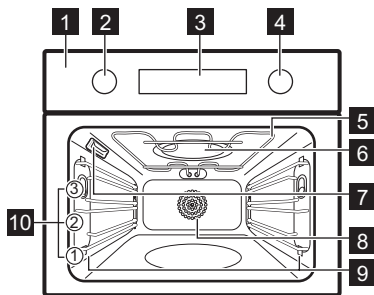
⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður
- 5 Hitunareining
- 6 Örbylgjugjafi
- 7 Ljós
- 8 Vifta
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Hillustöður

4. STJÓRNBORÐ

4.1 Kveikt og slökkt á heimilistækinu

Til að kveikja á heimilistækinu:

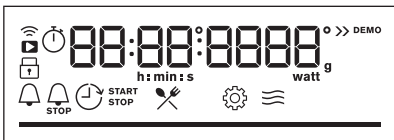
1. Ýttu á hnúðana. Hnúðarnir koma út.
2. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja aðgerð.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að breyta stillingum.

Til að slökka á heimilistækinu: snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt .

4.2 Yfirlit yfir stjórnborð

	Ýttu á til að stilla tímastilliaðgerðir.
	Ýttu til að stilla: Hröð upphitun.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökka á ljósi heimilistækisins.
WATT	Ýttu til að stilla: Örbylgjuorka.
OK	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

4.3 Skjávísar



Skjár

með lykilaðgerðum.

	Heimilistækið er læst.
	Undirvalmynd: Eldunaraðstoð.
	Undirvalmynd: Stillingar
	Valmöguleikinn fyrir örbylgju er virkjaður.
	Minútumælir er virkjaður.
	Eldunartími er virkjaður.
	Seinkun á ræsingu er virkjaður.
	Upptalning er virkjaður.
	Wi-Fi er virkjaður.
	Fjarstýring er virkjaður.
	Vinnslustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunartímanum lýkur.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN



ÁÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 tíminn stilltur

Eftir fyrstu tengingu við rafmagn skaltu bíða þar til skjárinn sýnir: "00:00" eða "12:00" (fer eftir gerðinni).

1. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímann.
2. Ýttu á OK .

5.2 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonða lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun stendur.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.

2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
6. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustöðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

5.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
 - Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.
1. Til að hlaða niður appinu skaltu skanna QR-kóðann sem finna má aftan á notandahandbókinni. Þú getur líka hlaðið niður appinu beint úr App store.
 2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
 3. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja .
 4. Snúðu stjórnunarhnúðnum til að velja  / Wi-Fi. Kveikja eða slökkva. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Breyta: Stillingar.

Wi-Fi er kveikt á sjálfkrafa á. Fyrir almenn ráð um orkusparnað, sjá kaflann „Orkunýtni“.



Af öryggisástæðum slokknar sjálfkrafa á fjarstýringu eftir 24 klst. Endurtaktu innsetningarkerfið ef þörf krefur.

Tíðni	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Samskiptareglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Hámarkskraftur	EIRP < 20 dBm (100 örbylgja)
Þráðlaust net - eining	NIUS-50

5.4 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum hugbúnaði. Electrolux viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samtök um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarluta, þar sem leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

6. DAGLEG NOTKUN



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Upphitunaraðgerðir

Staðlaðar hitunaraðgerðir



Eldun með hefðbundnum blæstri

Til að steikja kjöt og baka kökur. Stilltu á læg- ra hitastig en á yfir-undir hita þar sem viftan dreifir hitanum jafnt inni í ofninum.



Hefðbundin matreiðsla

Til að baka og steikja í einni hillustöðu.



Pítsuaðgerð

Til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri undirhita.



Blástursgrillun

Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að baka gratinrétti og til að brúna.

Örbylgjuaðgerðir



Affrysta

Affrýsting margvíslegra matartegunda, orkusvið: 100 - 200 W



Upphita

Upphitun á tilbúnum máltíðum, orkusvið: 300 - 700 W



Örbylgja

Upphitun, eldun, orkusvið: 100 - 1000 W

Blönduð örbylgjuofnsaðgerð



Túrbógrillun + örbylgja

Steiking á stærri kjötstykki eða alifuglakjöti á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til að brúna. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.



Eldað með hefðbundnum blæstri + örbylgja

Bakstur á einni hillustöðu. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.



Ljósið kann að slökkva sjálfkrafa á sér við hitastig undir 80 °C við sumar hitunaraðgerðir.

Það eru hitunaraðgerðir til viðbótar fáanlegar í undirvalmyndinni: Eldunaraðstoð. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Eldunaraðstoð.

Fyrir almennar tillögur um orkusparnað, sjá kaflann „Orkusparnaður“, Orkusparnaðarráð.

6.2 Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.
3. Ýttu á OK .

☞ Hröð upphitun - ýttu á og haltu inni til að stytta hitunartímann. Það er í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir. Viftan kann að fara sjálfkrafa í gang.

6.3 Stilling: Örbylgjuaðgerðir

1. Fjarlægðu allan aukabúnað nema vírhilluna.
2. Settu matinn inn í heimilistækið.
3. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja örbylgjuaðgerðina.

Skjárinn sýnir: tímalengd og örbylgjuorku.

4. Ýttu á OK til að byrja með sjálfgefnum stillingum.
5. Til að stilla tímalengdina skaltu snúða stjórnhnúðnum. Ýttu á OK .
6. Til að breyta örbylgjuorkunni, ýttu á **WATT** og snúðu stjórnhnúðnum. Ýttu á OK .

Þú getur breytt stillingum á meðan eldun stendur.



Ef þú opnar hurðina stöðvast örbylgjuaðgerðin. Til að byrja aftur skaltu loka hurðinni. Ýttu á OK .

6.4 Stilling: Blönduð örbylgjuofnsaðgerð

Samsettar örbylgjuaðgerðir sameina staðlaðar hitunaraðgerðir við aukna örbylgjuorku til að stytta eldunartíma og bæta eldunarárangur.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað nema vírhilluna.
2. Settu matinn inn í heimilistækið.
3. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja blönduðu örbylgjuaðgerðina. Skjárinn sýnir: hitastig og örbylgjuorku.
4. Ýttu á OK til að byrja með sjálfgefnum stillingum.
5. Snúðu stjórnhnúðnum til að aðlaga hitastigið. Ýttu á OK .
6. Til að breyta örbylgjuorkunni, ýttu á **WATT** og snúðu stjórnhnúðnum. Ýttu á OK .

Þú getur breytt stillingum á meðan eldun stendur.

6.5 Setja inn: Valmynd ☰

Opnaðu valmyndina til að fá aðgang að hitunaraðgerðum til viðbótar, eldunaraðstoðarréttum og stillingum.

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á ☰ .

Skjárinn sýnir ✂, ⚙.

2. Snúðu stjórnhnúðnum og veldu táknið til að fara í undirvalmynd. Ýttu á OK .

6.6 Stilling: Eldunaraðstoð ✂

Eldunaraðstoð undirvalmynd samanstendur af nokkrum hitunaraðgerðum til viðbótar og kerfum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tíma, hitastig og, ef það er tiltækt, örbylgjuafli meðan á eldun stendur.

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á ☺.
- 2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja ✂. Ýttu á OK.
- 3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja aðgerð (F1 - F...). Ýttu á OK.
- 4. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja númer réttar (P1 - P...). Ýttu á OK.
- 5. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla þyngdina. Valkostur er í boði fyrir valda rétti. Ýttu á OK.
- 6. Settu matvælin í heimilistækið. Ýttu á OK.
- 7. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

Skjárinn sýnir **F** og **tölu** fyrir aðgerðina sem þú getur athugað í töflunni.

	Upphitun- araðgerð	Lýsing
F1	Grill	Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.

	Upphitun- araðgerð	Lýsing
F2	Undirhiti	Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.
F3	Frosin mat- væli	Til að gera skyndirétti stökka, t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur.
F4	Hefðbundin matreiðsla + örbylgja	Bakstur og steiking í einni hillustöðu. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.
F5	Grill + örbyl- gja	Til að grilla og brúna mat í einni hillustöðu. Aðgerð með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.

Merking	
	Þyngdarstilling í boði.
	Aðgerð með örbylgjuorku. Notaðu ílát sem er öruggt í örbylgju.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	Hillustaða. Sjá kaflann „Vörulýsing“.

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P1 Nautasteik, léttsteikt	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm þykkir bitar	1; bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P2 Nautasteik, miðlungs		
P3 Nautasteik, gegnsteikt		
P4 Steik, miðlungs	150 - 300 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar	2; bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.

Diskur		Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P5	Nautasteik / brösuð (framhryggur, hringsteik, þykk flankasteik)	1500 - 2000 g	  2; steiktur réttur á vírhilla Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.
P6	Nautasteik, léttsteikt (hægeldun)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm þykkir bitar	 1; bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P7	Nautasteik, miðlungsst-eikt (hægeldun)		
P8	Nautasteik, gegnsteikt (hægeldun)		
P9	Lund, léttsteikt (hægeldun)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm þykkir bitar	 2; bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P10	Lund, miðlungs (hægeldun)		
P11	Lund, gegnsteikt (hægeldun)		
P12	Kálfasteik (t.d. öxl)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm þykkir bitar	  1; pottréttur í keramik eða glerláti á vírhilla Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.
P13	Svínasteik (t.d. hnakki eða bógur)	1500 - 2000 g	  1; pottréttur í keramik eða glerláti á vírhilla
P14	Rífið svínakjöt (hægeldun)	1500 - 2000 g	 1; pottréttur í keramik eða glerláti á vírhilla
P15	Svínalund, fersk	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm þykkir bitar	 1; pottréttur í keramik eða glerláti á vírhilla Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P16	Svinaríf	2000 - 3000 g; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn ríf	 2; bökunarplata
P17	Lambalæri með beini	500 - 1000 g; 7 - 9 cm þykkir bitar	 1; pottréttur í keramik eða glerláti á vírhilla Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.
P18	Kjúklingur, heill	1000 - 1400 g	  1; vírhilla með plötu fyrir miðju í holrýmisbotni Settu kjúklinginn beint á vírhilluna og snúðu bringunni niður. Eftir 30 mín skaltu snúa kjúklingnum á hvolf.
P19	Kjúklingur, hálfur	500 - 800 g	  1; bökunarplata

Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P20 Kjúklingabryóst	180 - 250 g hver biti	 2; pottréttur á vírhillu Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P21 Kjúklingalæri, fersk	250 - 350 g	 1; bökunarplata
P22 Önd, heil	1500 - 2500 g	  1; bökunarplata Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálf- naður.
P23 Gæsabringa	350 - 500 g	 1; pottréttur í keramik eða glerláti á vír- hillu
P24 Kjöthleifur	1000 - 1500 g	 1; brauðform á vírhillu
P25 Kjöthleifur, lifrarkæfa	750 - 1000 g	 1; brauðform á vírhillu
P26 Fiskur, heill, grillaður	500 - 1000 g á hvern fisk	 1; bökunarplata
P27 Fiskflök	150 - 300 g	  2; pottréttur í keramik eða glerláti á vírhillu
P28 Ostakaka	2000 - 3000 g	 2; bökunarplata
P29 Eplakaka, hulin	1000 - 1500 g	  2; bökupanna á vírhillu
P30 Eplabaka	1000 - 1500 g	 2; ávaxtapanna á vírhillu
P31 Eplabaka	1000 - 1200 g	  1; bökupanna á vírhillu
P32 Súkkulaðikökur	1000 g af deigi	  2; pottréttur á vírhillu
P33 Súkkulaðiðibollakökur	10 til 20 stykki	  2; bökunarplata
P34 Formkaka	1000 g af deigi	 1; form á vírhillu
P35 Bakaðar kartöflur	1000 g af ferskum kartöfl- um	  2; bökunarplata
P36 Bátar	750 - 1000 g af hráum kar- töflum	  2; bökunarplata með bökunarpappír
P37 Grillað blandað grænmeti	1000 - 1500 g	 1; bökunarplata með bökunarpappír
P38 Krókettur (frosnar)	500 - 750 g	  2; bökunarplata
P39 Franskar kartöflur (frosn- ar)	750 g	  2; bökunarplata
P40 Lasagna með þurrum past- ablöðum	1000 - 1500 g	  1; pottréttur á vírhillu

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P41	Kartöflugratín (hráar kartöflur)	1000 - 1500 g	 1; pottréttur á virhillu
P42	Fersk pítsa, þunnur botn	-	 1; bökkunarplata með bökkunarpappír
P43	Fersk pítsa, þykkur botn	-	 1; bökkunarplata með bökkunarpappír
P44	Opnar eggjabökur	-	 1; kökuform á virhillu
P45	Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð	600 - 800 g af fersku deigi	 2; bökkunarplata með bökkunarpappír
P46	Heilkorna- / rúg- / dökk brauð	1000 g af fersku deigi	 1; bökkunarplata með bökkunarpappír

6.7 Breyting á: Stillingar

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á .
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja . Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja valkostinn. Ýttu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að lagfæra gildið. Ýttu á OK.
5. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.

Undirvalmynd: Stillingar

Stilling	Gildi
01 Tími dags	Breyta
02 Skjábirta	1 - 5

Stilling	Gildi
03 Lykiltónar	1 - Píp, 2 - Smellur, 3 - Hljóð af
04 Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
05 Upptalning	Kveikja / Slökkva
06 Létt	Kveikja / Slökkva
07 Hröð upphitun	Kveikja / Slökkva
08 Wi-Fi	Kveikja / Slökkva
09 Sjálfvirk fjarstýring	Kveikja / Slökkva
10 Gleyma netkerfi	Já / Nei
11 Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468
12 Útgáfa hugbúnaðar	Athuga
13 Endursetja allar stillingar	Já / Nei

7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR

7.1 Lás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysn.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun læsir það stjórnborðinu og tryggir að núverandi eldunarstillingar haldi samfelld áfram.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun heldur það stjórnborðinu læstu og kemur í veg fyrir að það sé óvart kveikt á heimilistækinu.

 OK - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni.

Hljóðmerki heyrst.  - blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnum.

☺ OK - ýttu á og haltu inni til að slökkva á aðgerðinni.

7.2 Slökkt sjálfvirkt

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

 (°C)	 (klst)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá kaflann „Klukkuaðgerðir“.

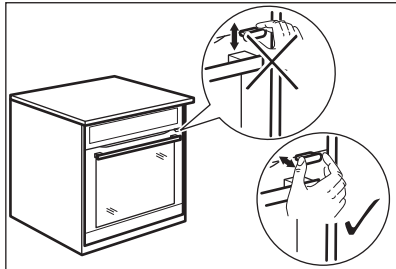
Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Seinkun á ræsingu.

7.3 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

7.4 Vélræn hurðarlæsing

Hurðin er ekki læst á nýja heimilistækinu.



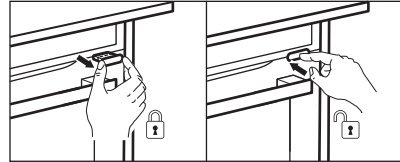
⚠ VARÚÐ!

Ekki fjarlægja hurðarlæsinguna lóðrétt. Ekki ýta á hurðarlásinn þegar þú lokar hurð heimilistækisins.

7.5 Vélræn hurðarlæsing notuð

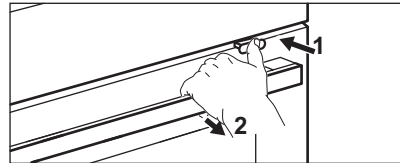
Til að læsa hurðinni: togaðu hurðarlæsinguna fram á við þar til hún læsist.

Til að aflæsa hurðinni: ýttu hurðarlásnum aftur inn í spjaldið.



Þú getur opnað hurðina þegar hurðarlæsingin er á.

1. Ýttu létt á hurðarlæsinguna.
2. Opnaðu hurðina með því að toga í handfangið.



Þegar þú lokar hurðinni skaltu ganga úr skugga um að hurðarlæsingin haldist læst.

8. KLUKKUAÐGERÐIR

8.1 Lýsing á tímastilliaðgerðum

 Mínútumælir	Til að stilla niðurtalningartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilistækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.
 Eldunartími 1)	Til að stilla eldunartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast sjálfkrafa.
 Seinkun á ræsing 2)	Til að fresta ræingu og / eða lokum eldunar.
 Upptalning	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilistækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.

1) Þessi aðgerð er aðeins í boði fyrir: Eldun með hefðbundnum blæstri, Hefðbundin matreiðsla, Blástursgrillun, Pítsuaðgerð, Túrbógrillun + örbylgja, Eldað með hefðbundnum blæstri + örbylgja.

2) Þessi aðgerð er aðeins í boði fyrir: Eldun með hefðbundnum blæstri, Hefðbundin matreiðsla, Blástursgrillun, Pítsuaðgerð.

8.2 Stilling: Mínútumælir

1. Ýttu á .

Skjárin sýnir: 0:00 og .

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Mínútumælir.

3. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.

8.3 Stilling: Eldunartími

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.

2. Ýttu á  þangað til skjárin sýnir: 0:00 og .

3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Eldunartími.

4. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.

5. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

8.4 Stilling: Seinkun á ræingu

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.

2. Ýttu á  þangað til skjárin sýnir:  og START.

3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla upphafstímann.

4. Ýttu á OK.

Skjárin sýnir: --:--  STOP.

5. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla endatímann.

6. Ýttu á OK.

Tíminn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.

7. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

8.5 Stilling: Upptalning

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á  til að fara í Valmynd.

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja  / Upptalning. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Valmynd: Stillingar.

3. Þrýstu á OK.

4. Snúðu stjórnhnúðnum til að kveikja og slökkva á Uptimer-tímastilliaðgerðinni.

5. Ýttu á OK.

8.6 Stilling: Tími dags

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á  til að fara í Valmynd.

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja  / Tími dags. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Valmynd: Stillingar.

3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkuna.

4. Ýttu á OK.

9. NOTKUN FYLGIHLUTA

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Aukabúnaður settur í

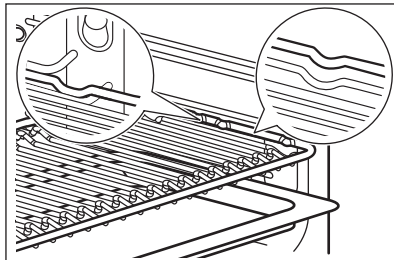
Aukahlutir í boði eftir gerð.
Skannaðu QR kóðann til að athuga hvernig nota á aukahlutina sem fylgja með heimilistækinu. Hægt er að panta aukahluti sérstaklega. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðilann á staðnum.



Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni. Skoðuðu kaflann „Ábendingar og ráð“, Eldunaráhöld og efni sem henta örbylgju.

Lítill skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Settu aukahlutinn (stálhillu / bökunaplötu) inn á milli rásanna á hilluberanum. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlíð ofnrýmisins og að fæturnir vísi niður.



Ef bökunarplatan er með halla skaltu koma henni fyrir í átt að bakhlíð ofnsins.

Ef það er áletrun á aukahlutnum skaltu ganga úr skugga um að hann snúi að þér.

Ef þú ert að nota bökunarplötu skaltu setja bökunarplötuna / pönnuna undir, til að safna vökva sem drýpur af.

10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun

Matreiðslu- og bökunarferli henta aðeins á einu stigi.

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tilteknar matartegundir.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Fyrir almenn ráð um orkusparnað vísast til kaflans „Orkunýtni“.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
	Hitastig
	Aukahlutur
	Örbylgjuorka (W)
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)

10.2 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Bakstur í einni hæð
Prófanir í samræmi við: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu 1)	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata 2) 3)	2	150	18 - 28
Litlar kökur, 20 á plötu 1)	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata 2) 3)	2	150	18 - 28
Fitulaus svampkaka 1)	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	1	170	25 - 35
Fitulaus svampkaka 1)	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	1	170	28 - 38
Smjörbrauð 1)	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata 2) 3)	2	140	28 - 38
Smjörbrauð 1)	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata 2) 3)	2	140	25 - 35
Eplabaka 4)	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	1	170	65 - 75
Eplabaka 4)	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	1	170	57 - 67
Bauðrist 1) 5)	Grill	Vírhilla	2	230	7 - 12

- 1) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota aðgerðina: Hröð upphitun.
2) Notaðu bökunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.
3) Bökunarplata verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.
4) 2 form staðsett samhliða (Ø 20 cm). Það sem er hægra megin skal vera framar en það sem er vinstra megin.
5) Samkvæmt: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Örbylgju- og samsettar örbylgjuaðgerðir
Prófanir í samræmi við: EN 60705, IEC 60705.

Notaðu vírhilluna. Hún verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.

			°C		
Svampterta 1)	Örbylgja	500	-	1	8 - 10
Kjöthleifur 1) 2)	Örbylgja	300	-	1	30 - 35
Eggjabúðingur 3)	Örbylgja	400	-	1	18 - 23
Affrýsting á kjöthakki (500 g) 4)	Örbylgja	200	-	1	7 - 8
Kaka 3)	Hefðbundin matreiðsla + örbylgja	200	170	1	22 - 27
Kartöflugratin 5)	Túrbógrillun + örbylgja	200	180	1	35 - 40

			°C		
Kjúklingur (1100 g) ⁶⁾	Túrbógrillun + örbylgja	200	200	1	30
	Blástursgrillun	-			18 - 23

- 1) Snúðu ílátinu um 1/2 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 2) Notaðu matarfilmu sem hægt er að setja í örbylgjuofn við eldun. Stingdu nokkur gót í matarfilmuna fyrir eldun.
- 3) Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.
- 4) Snúðu kjötinu á hvolf á langhliðinni, einu sinni eftir 1/3 eldunartímans og aftur eftir 2/3 eldunartímans.
- 5) Snúðu ílátinu réttisælis um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 6) Settu plötu neðst í ofninum. Settu kjúkling beint á vírhillauna og snúðu bringunni niður. Eftir 30 mín skaltu snúa kjúklingnum við og breyta hitunaraðgerðinni í: Blástursgrillun.

Viðbótaruppskriftir

					°C	
Marengs ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata ²⁾ ³⁾	2	-	100	90 - 180
Marengs ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata ²⁾ ³⁾	2	-	100	90 - 180
Skonsur ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata ²⁾	3	-	200	11 - 13
Skonsur ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata ²⁾	3	-	190	10 - 12
Kjúklingur ⁴⁾	Blástursgrillun	Bökunarplata ²⁾	1	-	200	65 - 75
Poppkorn ⁵⁾	Örbylgja	Flatur keramikdiskur	botn	700	-	3 - 4
Matarréttir, kældir (1 skammtur) ⁶⁾⁷⁾	Örbylgja	Vírhilla ⁸⁾	1	500	-	7 - 9
Vökvar í pelum fyrir börn ⁹⁾	Örbylgja	-	botn	1000	-	0.5
Lasagna, frosið (400 g) ¹⁰⁾	Túrbógrillun + örbylgja	Vírhilla ⁸⁾	1	100	210	23 - 28
Lasagna, frosið (600 g) ¹⁰⁾	Hefðbundin matreiðsla + örbylgja	Vírhilla ⁸⁾	1	200	190	48 - 53
Frosin pítsa ¹⁰⁾	Hefðbundin matreiðsla + örbylgja	Vírhilla ⁸⁾	1	200	210	12 - 16
Grillað grænmeti, blandað	Túrbógrillun + örbylgja	Vírhilla ⁸⁾	1	300	180	20 - 25
Svínasteik	Eldað með hefðbundnum blæstri + örbylgja	Vírhilla ⁸⁾	1	300	165	65 - 70

						
Fylltir sveppir	Túrbógrillun + örbylgja	Vírhilla 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagna með þurrum pastablöðum	Hefðbundin matreiðsla + örbylgja	Vírhilla 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota aðgerðina: Hröð upphitun.
- 2) Notaðu bökunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.
- 3) Notaðu bökunarpappír.
- 4) Settu kjúklinginn inn með bringuna niður. Snúðu kjötinu á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 5) Þú getur verið viss um að vera tekinn út úr heimilistækinu þegar kornin hætta að poppast.
- 6) Hyldu matinn með plastloki sem má fara í örbylgjuofn.
- 7) Snúðu ílátinu um 1/2 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 8) Vírhilla verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.
- 9) Settu flöskuna í miðjuna á botni rýmisins án þess að nota aukabúnað.
- 10) Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.

10.3 Ráðleggingar varðandi örbylgju

Settu matvöruna á miðja vírhilluna. Notaðu fyrstu hillustöðuna.

Snúðu eða hræðu í matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að fá betri árangur.

Hræðu í fljótandi réttum af og til.

Hræðu í matnum áður en hann er borinn fram.

Settu skeiðina í bollann eða glasið þegar þú hitar upp vökva til að bæta hitadreifingu og forðast að það sjóði uppúr. Skeiðin má ekki snerta neinn hluta ofnsins, því það getur valdið neistamyndun.

Settu matinn inn í heimilistækið án allra umbúða. Tilbúna rétti í umbúðum má aðeins setja í heimilistækið þegar umbúðirnar eru öruggar fyrir örbylgju. Sjá „Ábendingar og ráð“, kaflann Eldunarílát og efni sem henta örbylgju.

Ekki hylja matinn þegar þú notar samsettar örbylgjuaðgerðir. Sjá kaflann „Dagleg notkun“.

Ekki nota örbylgjuaðgerðirnar eða samsettu örbylgjuaðgerðirnar þegar engin matur er inni í heimilistækinu.

Eldun í örbylgju

Hyljið matinn sem á að elda eða hita upp með örbylgjuaðgerðum. Ef þú vilt halda skorpunni skaltu elda mat án loks.

Ekki ofelda réttina með því að stilla orku og tíma of hátt. Maturinn kann að þorna upp, brenna, eða valda eldsvoða.

Ekki skal nota heimilistækið til að sjóða egg í skurninni, eða snigla, því þau geta sprungið. Gerðu gat á eggjarauðu spæleggs áður en þú hitar það upp.

Gerðu gat á matvæli sem eru með húð eða hýði með gaffli nokkrum sinnum fyrir eldun.

Skerðu grænmeti niður í bita af svipaðri stærð.

Eftir að þú hefur slökkt á heimilistækinu skaltu taka matinn út og láta hann standa í nokkrar mínútur svo að hitinn dreifist jafnt.

Affrýsting í örbylgju

Settu frosinn, óinnpakkaðan mat á lítinn disk á hvolfi, með ílát fyrir neðan, eða á affrýstingargrind eða plastsigti þannig að affrýstur vökvi renni burt.

Fjarlægðu svo affrýst stykki.

Þú getur notað meiri örbylgjuorku til að elda ávexti og grænmeti án þess að affrýsta þá fyrst.

Snúningur bætir árangurinn. Fyrir viðkvæm matvæli eins og kjöt skaltu snúa því á hvolf tvisvar sinnum meðan á afþiðingu stendur.

10.4 Hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgju

Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgjuna. Notaðu töfluna fyrir neðan sem viðmiðun.

Athugaðu tæknilýsingu fyrir eldunarílát / efni / matarílát fyrir notkun.

Fylgdu leiðbeiningum framleiðanda fyrir önnur sérstök örbylgjueldurnarílát sem ekki eru skráð í þessari töflu.

Eldunaráhöld / efni		 	  1)
Eldfast gler og postulín án málmíhluta, t.d. hitapolið gler	✓	✓	✓
Ekki eldfast gler og postulín án neinna silfur-, gull- eða platínuskreytinga eða annarra málskreytinga	✓	✗	✗
Gler og glerkeramik gert úr eldföstu/frostþolnu efni	✓	✓	✓
Keramik- og leir án kvars- eða málmíhluta og gljáa sem inniheldur mála	✓	✓	✓
Keramik, postulín og leir með gljáalausum botni eða með litlum götum, t.d. á handföngum	✗	✗	✗
Hitapolið plast allt að 200 °C	✓	✓	✗
Pappi, eingöngu pappír	✓	✗	✗
Matarfilma	✓	✗	✗
Matarfilma fyrir örbylgju	✓	✓	✗
Steikardiskar gerðir úr málm, t.d. glerungshúðaðir, úr steypujárni	✗	✗	✗
Bökunarform, svartlökkuð eða sílikonhúðuð	✗	✗	✗
Bökunarplata	✗	✗	✗
Virhilla	✓	✓	✓

1) Eldunarílát og efni eiga einnig við um aðgerðir: Hefðbundin matreiðsla + örbylgja, Grill + örbylgja. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Stilling: Eldunaraðstoð.

10.5 Orkustillingar

Upplýsingarnar að neðan eru aðeins til viðmiðunar.

800 - 1000 W

- Upphitun á vökva

600 - 700 W

- Láta hrísgrjón malla
- Elda grænmeti
- Poppkorn

400 - 500 W

- Hita máltíðir á einum disk
- Láta kássur malla
- Affrýsting og hitun frosinna máltíða

300 W

- Eldun / Hita viðkvæman mat
- Hita barnamat
- Halda eldun áfram

100 - 200 W

- Affrysting á brauði, ávöxtum, kökum, bakkelsi, osti, smjöri, kjöti og fisk

- Bræðing á súkkulaði og smjöri

11. UMHIRÐA OG HREINSUN

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Hreinsaðu loft heimilistækisins vandlega til að fjarlægja leifar og fitu.
- Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjklút eftir hverja notkun.

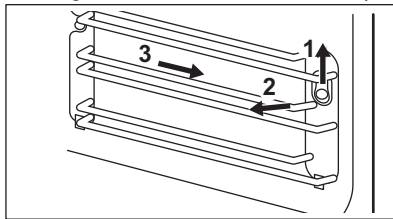
Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

11.2 Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.
3. Togaðu hilluberana úr aftari hespunni.



Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

11.3 Skipt um ljósið

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á að þú getir brennt þig, glerhlífir getur verið heit. Notaðu hlífðarhanska þegar þú snertir ljósaperuna.

Aðeins viðgerðarþjónustuaðilar mega skipta um ljósaperuna. Hafið samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

12. BILANALET

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er rétt tengt við rafmagn.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirk-töðgerðinni.
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út.
Heimilistækið hitnar ekki.	Lás hefur verið afvirkjaður.
Ljosið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýtt.
Skjárin sýnir 00:00 .	Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags.



Ef skjárin sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökkva og kveikja aftur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

12.2 Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):

Vörunúmer (PNC):

Raðnúmer (S.N.):

13. ORKUNÝTNI

13.1 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í biðham	0.8 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2.0 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökkva á þröðlausu nettengingunni, sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“.

13.2 Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækið þitt.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málm og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað (aðeins þegar þú notar aðgerðir sem ekki eru með örbylgju).

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann eða hitastig.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Wi-Fi

Þegar mögulegt er skaltu slökkva á Wi-Fi til að spara orku.

14. UMHVERFISMÁL

Endurvinna þarf öll efni merkt tákninu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

