

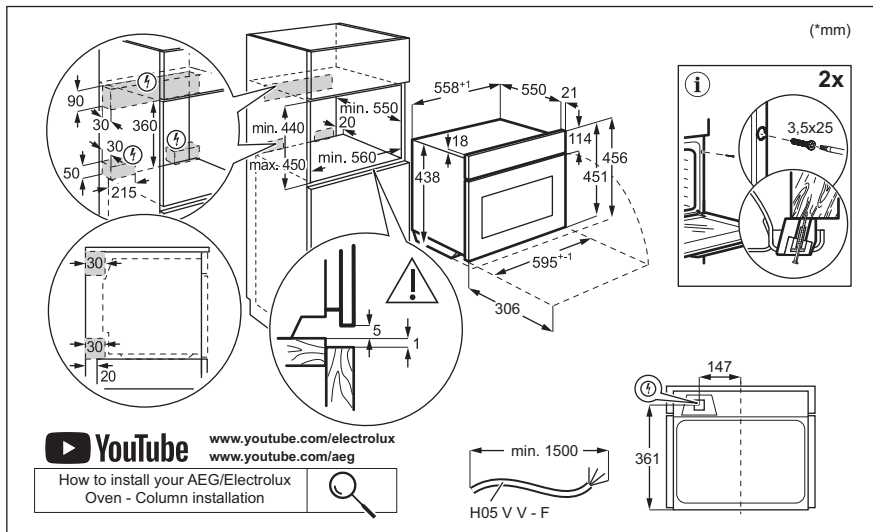
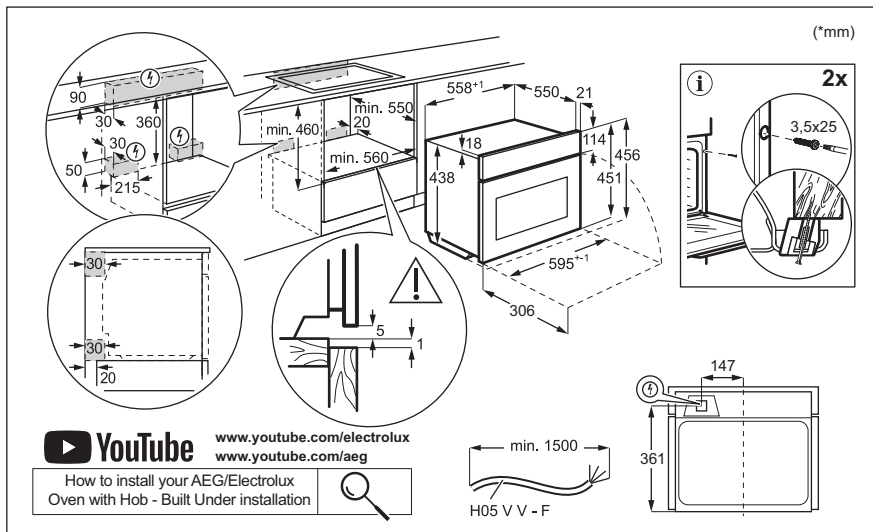


OOM1100NB

EN	User Manual Microwave combi-oven	3
IS	Notendaleiðbeiningar Samsettur örbylgjuofn	24



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.....	9
4. CONTROL PANEL.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. DAILY USE.....	11
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	14
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	20
12. TROUBLESHOOTING.....	21
13. ENERGY EFFICIENCY.....	22
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	23

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.

- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- **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:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 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.
- 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 shells 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, ensure it is level and that the door opens without any 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.
- 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. If the mains cable needs 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, 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 disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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 modify this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in 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 moistened 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 discolouration 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.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- Make sure that the food sensor is not trapped by the appliance door.
- 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 unplug it from the mains.

- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- 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 and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.
- 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.

2.5 Internal lighting

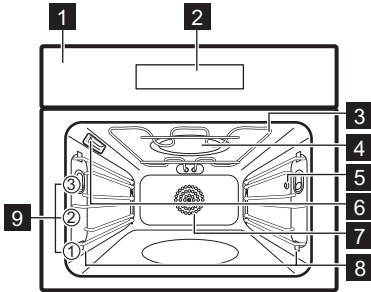


WARNING!

Risk of electric shock.

3. PRODUCT DESCRIPTION

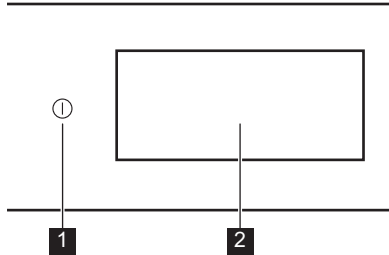
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Heating element
- 4 Microwave generator
- 5 Socket for the food sensor
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Display	Shows the current settings of the appliance.

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK	To confirm the selection / setting.
----	-------------------------------------

>	To navigate to the next or previous level in the menu.
<	
^	To access and adjust additional settings.
v	
♥	To save current settings in: Favourites.
♡	To delete current settings in: Favourites.
🔔	To turn the lamp on and off.
🔌	To turn the options on and off.
🔒	The appliance is locked.
🔔	Sound Alarm function is activated.
🔔	Sound Alarm and stop cooking function is activated.
🔔	Pop up message only is activated.
🕒	Delayed start function is activated.
×	To close the pop-up message or cancel the setting.
📶	Wi-Fi connection is turned on.



Wi-Fi connection is turned off.



Remote Operation is turned on.



Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Wireless connection.

5.2 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

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 user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
 5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz

Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 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 NIU6).

5.4 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. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
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.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press: START. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking (if available). Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5.  - press to adjust the settings during cooking.
6. STOP - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top

Intense heat for rapid browning on top.



Bottom

Give additional browning to the food from below if needed. Preheat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air

Even baking and cooking on one level. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom

For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top

Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air & Bottom

Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie. For best result preheat your oven.



Hot air, Top & Bottom

This function is ideal for ready meals.



Microwave

Quickly defrost, heat up, or cook food.



Grill + MW

Speed up your crispy surface.



Turbo Grilling + MW

Speed up your roasting and cooking.



True Fan Cooking + MW

Speed up your baking and cooking.



Conventional Cooking + MW

Speed up your conventional baking and cooking.



Reheat

Gently reheat leftovers to get the best taste and texture.



Grill

Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



Dough Prove

Optimized temperature for fast rising.



Defrost

Gentle defrosting for further preparation. Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, the recommendation is turning twice upside down during the defrosting process.

**Stew**

Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.

**Slow cook**

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.

**Melt**

Gently melt butter or chocolate at a low power.

**Preserve**

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.

**Plate warming**

To preheat plates before serving.

**Keep Warm**

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.

**Dehydrate**

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.

**Roast**

Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.

**Bread Baking**

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.



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



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

6.3 Setting: Microwave

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Select Microwave function.
4. Set the microwave time and power.
5. Press: START.

6. STOP - press to turn off the function.

If you open the door, the function stops. To start it again, press: START.

6.4 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time, temperature and if available microwave power can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences.
4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
5. Press: START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.5 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function and dish.

To save the setting select the preferred setting and press

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Select one of the saved settings.

Delete: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Press: to delete the saved settings.

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for ①.
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.

Submenu: Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.

	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
Preheat/HeatUp	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.

Submenu: Connections

Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock

This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

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 - 230	5.5

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

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.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.  Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Not available for microwave functions.  Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press: OK to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press ***.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press: OK .
5. You can now set desired End time or press OK to skip this step.
6. Press: OK to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Settings / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press: OK.

8.5 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press ^ / Timer.
2. Set new timer value. Press: OK.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

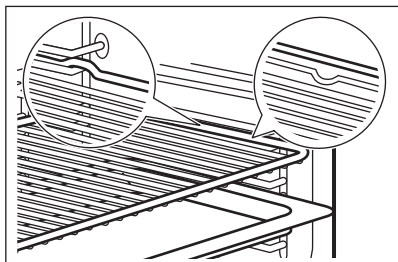
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



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 your wire shelf has a step, position it towards the front 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.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with standard and microwave combi heating functions.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.

- $\mathcal{R}$ - the food core temperature.

Recommendations:

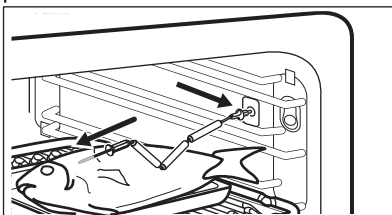
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

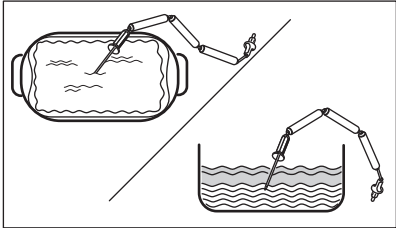
1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
Do not use Food Sensor with microwave functions, only standard heating functions and microwave combination functions. Refer to Daily use.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press: OK.
4. Press: START.
5. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food

Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



- 6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.
- The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.
- 7. ^ - press to adjust the settings.
- 8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:

- Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
- 9. Press: OK.
 - 10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
 - 11. STOP - press to turn off the heating function.
 - 12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

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 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.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature

	Accessory
	Weight (kg)
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

10.2 Slow cook

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting °C that will allow you to achieve the desired temperature inside the food

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Information for test institutes

Baking on one level

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

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fatless sponge cake				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Short bread				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Apple pie				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Toast				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

3) Use wire shelf.

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.

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

1) Use wire shelf. It must touch the fan cover.

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

3) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.

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

5) 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.

6) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.

7) 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: Hot air & Top.

Additional recipes

						
Meringues						
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)	
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)	
Scones						
	3	-	200	11 - 13	1) 3)	
	3	-	190	10 - 12	1) 3)	
Chicken						
	1	-	200	65 - 75	1) 4)	
Popcorn						
	-	700	-	3 - 4	5) 6)	
Plated meals, chilled (1 portion)						
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)	
Liquids in baby bottles						
	-	1000	-	0.5	10)	
Lasagne, frozen (400 g)						
	1	100	210	23 - 28	7) 11)	
Lasagne, frozen (600 g)						
	1	200	190	48 - 53	7) 11)	
Pizza, frozen						

	1	200	210	12 - 16	7) 11)
---	---	-----	-----	---------	---------------

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

2) Use baking paper.

3) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

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

5) Use flat ceramic plate on the cavity bottom.

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

7) Use wire shelf. It must touch the fan cover.

8) Cover the food with a microwavable plastic lid.

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

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

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

10.4 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.

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.

10.5 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				  
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	✓	✗		✗
Microwave clingfilm	✓	✓		✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗		✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗		✗

Cookware / Material	 		   
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	✓	✓	✓

10.6 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.
- Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

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.

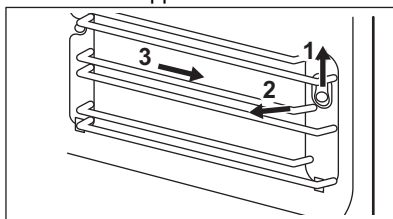
Accessories

- 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

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 description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.

Code and description	Remedy
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. 1) 2)	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1) 2)	Turn the appliance off and on.

- 1)** When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.
- 2)** If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 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 Information requirements according to (EU) No 2023/826

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

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

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

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.

If a programme with Timer is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

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 heimilistækið okkar.



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

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	24
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	27
3. VÖRULÝSING.....	30
4. STJÓRNBORÐ.....	30
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	31
6. DAGLEG NOTKUN.....	32
7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR.....	35
8. KLUKKUAÐGERÐIR.....	35
9. NOTKUN FYLGIHLUTA.....	36
10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	38
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	42
12. BILANALEIT.....	42
13. ORKUNÝTNI.....	44
14. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	45

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 Almenn 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 heimilisnotkun.
- Einungis hæfur fagaðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsinnstungu áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka fagaðilar 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.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- VIÐVÖRUN: Ef hurðin eða hurðarþétting er skemmd, má ekki nota tækið fyrr en hæfur fagaðili hefur lokið viðgerðum á skemmdunum.
- VIÐVÖRUN: Einungis hæfur fagaðili má þjónusta eða sinna viðgerðum sem fela í sér að fjarlægja hlífina sem veitir vörn gegn örbylgjum.
- VIÐVÖRUN: Vökva og annan mat má ekki hita í lokuðum ílátum þar sem þeim fylgir sprengihætta.
- Notaðu aðeins áhöld sem henta til notkunar í örbylgjuofnum.
- 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.
- 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 Uppsetning

AÐVÖRUN!

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 tækið er sett upp skaltu ganga úr skugga um að það standi slétt og að hurðin opnist án hindrana.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreytnar á merkiplötunni samræmist rafmagnsgildum rafveitunnar.
- Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru skal það gert af viðurkenndri þjónustumiðstöð okkar.
- Láttu rafmagnssnúrur ekki snerta hurð tækisins eða svæðið undir henni, sérstaklega þegar tækið er í notkun 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 uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef aðalrafmagnstengið er laust skaltu ekki stinga í samband.
- Ekki aftengja tækið með því að toga í rafmagnssnúruna. Taktu alltaf í innstunguna sjálfa.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnsklór og -snúra.

2.3 Notkun



⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Ekki gera breytingar þessu heimilistæki.
- 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. Losun á heitu lofti getur átt sér stað.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið 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.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldfimum efnum í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.
- 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 upplitun á glerungnum:
 - 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.
- Upplitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Gakktu úr skugga um að kjöthitamælirin sé ekki fastur í hurð heimilistækisins.
- 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

ÁÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og taka úr sambandi við rafmagn.
- Gakktu úr skugga um að tækið sé kalt til að forðast að gler brotni. Ef glerplötur hurðarinnar skemmast skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að láta skipta um þær.
- 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 og þurrkaðu heimilistækið, holrými þess og fylgihluti eftir notkun til að forðast tæringu og raka- eða yfirborðsskemmdir.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Feiti og matarleifar sem verða eftir í heimilistækinu geta valdið eldsvoða og rafneistahlaupi þegar örbylgjuaðgerðin er í gangi.
- Hreinsaðu heimilistækið og fylgihluti eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.

- Fylgdu öryggisleiðbeiningum á umbúðum þegar notaður er ofnspray.

2.5 Innri lýsing

ÁÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola öfgafullar aðstæður í heimilistækjum á borð við hitastig, titring, raka eða er ætlað að senda upplýsingar um notkunarástand 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

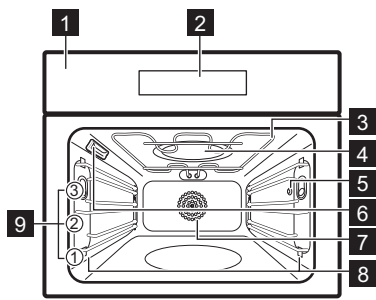
ÁÐVÖRUN!

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

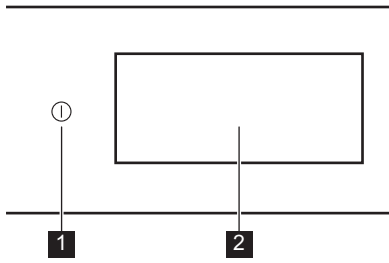
3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Hitunareining
- 4 Örbylgjugjafi
- 5 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Hillubera má fjarlægja
- 9 Hillustöður

4. STJÓRNBORÐ

4.1 Yfirlit yfir stjórnborð



- | | | |
|---|-----------------------------|--|
| 1 | ON (KVEIKT) / OFF (SLÖKK T) | Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu. |
| 2 | Skjár | Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins. |

Stjórnborðið veitir aðgang að ýmsum eldunaraðgerðum og réttum. Það sýnir einnig upplýsingar um virknistöðu á hverjum tíma.

4.2 Skjár

Skjárin er að fullu gagnvirkur, hægt að skruna á honum og hann skiptist í aðskilda hluta. Þú getur rennt yfir skjáinn til að skoða til hægri eða vinstri.

OK	Til að staðfesta valið / stillinguna.
>	Til að skoða næsta eða fyrra stig í valmyndinni.
<	
^	Til að fá aðgang að og aðlaga viðbótarstillingar.
✓	
♥	Til að vista núverandi stillingar í: Favourites (Uppáhalds).
♡	Til að eyða núverandi stillingum í: Favourites (Uppáhalds).
☀	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
🔌	Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
🔒	Heimilistækið er læst.
🔔	Sound Alarm (Hljóðmerki) aðgerðin er virkjuð.
🔔👤	Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) aðgerðin er virkjuð.
🔔🗨	Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) er virkjað.
🕒	Delayed start (Seinkuð ræsing) aðgerðin er virkjuð.
✕	Til að loka sprettiskilaboðunum eða hætta við stillingu.

	Kveikt er á Wi-Fi tengingu.
	Slökkt er á Wi-Fi tengingu.
	Kveikt er á Remote Operation (Fjarstýring).

	Aðgerð með orkusparnaðarham.
---	------------------------------

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

ÁDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Fyrsta tenging

Skjárin sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu. Þú getur valið á milli þess að setja í gang eða sleppa innskráningarferlinu. Hægt er að fara aftur í stillingarnar og breyta þeim hvenær sem þörf er á.

Aðlagðu stillingarnar: Language (Tungumál), Time of Day (Tími dags), Þráðlaus tenging.

5.2 Þráðlaus tenging

Heimilistækið virkjar Wi-Fi nettengingu og tengingu við fartæki. Þú getur fengið tilkynningar, stýrt og fylgst með heimilistækinu þínu í fartækinu þínu.

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
 - Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.
1. Til að hala niður appinu skaltu skanna QR-kóðann aftan á notandahandbókinni. Þú getur líka halað niður appinu beint úr App store.
 2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
 3. Kveiktu á heimilistækinu.
 4. Ýttu á < og renndu til vinstri til að komast í valmyndina. Veldu: Settings (Stillingar) / Connections (Tengingar).
 5. Ýttu á til að kveikja eða slökkva: Wi-Fi. Þráðlaus netbúnaður heimilistækisins ræsis innan 90 sek.

Tíðni	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

Hámarksra- forka	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Samskipta- reglur	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur einingar sem byggja á frjálsum og opnum hugbúnaði. Electrolux viðurkennir framlag samfélaga um opinn hugbúnað og vélmennatækni til þróunarverkefnisins.

Til að nálgast frumkóða gjaldfrjálsra og opinna hugbúnaðareininga, sem samkvæmt leyfisskilmálum ber að birta, og til að sjá allar upplýsingar um höfundarrétt og viðeigandi leyfi skaltu skoðaðu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU6).

5.4 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. Farðu í valmyndina og veldu: Functions (Aðgerðir).
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
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 trefjakiút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.

- 7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustöðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

6. DAGLEG NOTKUN

**AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Menu (Valmynd)

Ýttu á  og renndu til vinstri til að komast í valmyndina.

- Dishes (Réttir)
- Functions (Aðgerðir)
- Favourites (Uppáhalds)
- Settings (Stillingar)

6.2 Functions (Aðgerðir)

Undirvalmynd inniheldur lista yfir eldunaraðgerðir.

Listinn yfir aðgerðir kann að vera breytilegur eftir hugbúnaðarútgáfum.

- 1. Farðu í valmynd og veldu: Functions (Aðgerðir).
- 2. Veldu hitunaraðgerðina.
- 3. Aðlagðu stillingarnar.
- 4. Ýttu á: START. Þú getur tengt kjöthitamælinn hvenær sem er, fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá kaflann „Notkun fylgihluta, kjöthitamælir“.
- 5.  - ýttu á til að breyta stillingunum á meðan eldun stendur.
- 6. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.



Fast (Fljótur) Preheat (Forhitun) er aðeins í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir. Fyrir frekari upplýsingar um valkosti í forhitun vísast til kaflans „Dagleg notkun“, stillingar, undirvalmynd: Kjörstillingar.

**Top (Efst)**

Mikill hiti fyrir hraða brúnun ofan frá.

**Bottom (Botn)**

Bættu við brúnun á matvælundum meðan frá ef þörf krefur. Forhitaðu ofninn og notaðu lægstu hillustöðuna.

**Hot Air (Heitt loft)**

Jöfn bökun og eldun á einni hillu. Stilltu á lægstra hitastig en fyrir Top & Bottom (Toppur og botn).

**Top & Bottom (Toppur og botn)**

Fyrir hversdagslega eldun á einni hillu. Gott fyrir allan mat, einnig pottrétti og bakkelsi.

**Hot air & Top (Heitt loft og toppur)**

Steiktu stóra kjötleggi og fuglakjöt með beinum fyrir meyra eldun og stökkt ytra lag.

**Hot air & Bottom (Heitt loft og botn)**

Jafnt bakað deig með stökkri skorpu. Gott fyrir pitsu, eggjaköku, tertur og bökur. Fyrir besta árangur skaltu forhita ofninn.

**Hot air, Top & Bottom (Heitt loft, að ofan og að neðan)**

Þessi aðgerð er tilvalin fyrir tilbúnar máltíðir.

**Microwave (Örbylgja)**

Affrystu með hraði, hitaðu upp eða eldaðu mat.

**Grill + MW (Grill + örbylgja)**

Fáðu meiri hraða í stökkt yfirborð.

**Turbo Grilling + MW (Túrbógrillun + örbylgja)**

Fáðu meiri hraða í steikingu og eldun.

**True Fan Cooking + MW (Eldað með hefðbundnum blæstri + örbylgja)**

Fáðu meiri hraða í bakstur og eldun.

**Conventional Cooking + MW (Hefðbundin matreiðsla + örbylgja)**

Fáðu meiri hraða í eldun og bakstur með yfirundir hita.

**Reheat (Upphita)**

Endurhitaðu afganga varlega og fáðu besta bragðið og áferðina.

	Grill Jöfn grillun eða brúnun á grænmeti eða kjöti. Einnig gott til að rista brauð.
	Dough Prove (Hefun deigs) Fínstilling á hitastigi til að hraða hefun.
	Defrost (Affrysta) Væg afþiðing fyrir frekari undirbúning. Snúningur bætir árangurinn. Fyrir viðkvæm matvæli eins og kjöt er mælt með því að snúa því á hvolf tvisvar sinnum meðan á afþiðingarferlinu stendur.
	Stew (Pottréttur) Láttu hræfinn malla saman til að gera pottréttinn meyrn og safaríkan.
	Slow cook (Hægeldaður kokkteill) Hægeldun eykur eldunartímann en þú færð betri eldunarárangur. Áður en þú setur kjöt í ofninn skaltu steikja allar hliðar.
	Melt (Bræða) Bræddu smjör eða súkkulaði varlega við lága raforku.
	Preserve (Varðveita) Fáðu safaríka ávexti og grænmeti í dós á lágu hitastigi. Settu hitapólnar krukur á bökunarplötu með vatni.
	Plate warming (Upphitun á diskil) Til að forhita diska áður en þeir eru bornir fram.
	Keep Warm (Halda hita) Heldu réttum heitum áður en þeir eru bornir fram. Vinsamlegast athugaðu að sumir réttir halda áfram að eldast og þorna upp á meðan þeim er haldið heitum. Breiddu yfir réttinn ef þörf krefur.
	Dehydrate (Þurrka) Þurrkaðu ávexti, jurtir og grænmeti við lágt hitastig. Opnaðu hurðina af og til á meðan þurrkun stendur til að bæta þurrkunina.
	Roast (Steikt) Fáðu kjötið, fuglakjötið eða grænmetið stökkt að utan og meynt að innan.
	Bread Baking (Brauðbakstur) Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og rúnnstykki með fagmannlegum hætti er varðar stökka skorpu, lit og gljáa á skorpunni.
	Ljósið kann að slökkva sjálfkrafa á sér við hitastig undir 80 °C við sumar hitunaraðgerðir.



Ef þú opnar hurðina stöðvast örbylgjuaðgerðin. Lokaðu hurðinni á örbylgjuofninum til að halda áfram.

6.3 Stilling: Microwave (Örbylgja)

1. Fjarlægðu allan aukabúnað nema vírhilluna.
2. Farðu í valmynd og veldu: Functions (Aðgerðir).
3. Veldu  Microwave (Örbylgja) aðgerð.
4. Stilltu örbylgjutímann og -orkuna.
5. Ýttu á: START.
6. STOP - ýttu á til að slökkva á aðgerðinni. Ef þú opnar hurðina stöðvast aðgerðin. Ýttu á START til að halda aðgerðinni áfram.

6.4 Dishes (Réttir)

Dishes (Réttir) undirvalmynd samanstandur af kerfum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Sérhver réttur í þessari undirvalmynd er með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tíma, hitastig og örbylgjuorkuna ef það er tiltækt meðan á eldun stendur.

Þú getur einnig eldað suma rétti með Food Sensor (Matvælaskynjari).

1. Farðu í valmynd og veldu: Dishes (Réttir).
 2. Veldu rétt eða matartegund.
 3. Aðlaga stillingar í samræmi við æskilega eldun.
 4. Settu matvælin inn í heimilistækið í samræmi við leiðbeiningar á skjánum.
 5. Ýttu á: START.
- Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

6.5 Favourites (Uppáhalds)



Þessi aðgerð er aðeins í boði fyrir valdar gerðir.

Þú getur vistað allt að 20 uppáhaldsstillingar, eins og hitunaraðgerð og rétt.

Til að vista þá stillingu sem þú vilt skaltu velja stillinguna og ýta á .

Veldu: Favourites (Uppáhalds)

- 1. Farðu í valmynd og ýttu á: Favourites (Uppáhalds) til að skoða vistaðar stillingar.
- 2. Veldu eina af vistuðum stillingum.

Eyða: Favourites (Uppáhalds)

- 1. Farðu í valmyndina og veldu: Favourites (Uppáhalds) til að athuga vistaðar stillingar.
- 2. Ýttu á:  til að eyða vistuðu stillingunni.

6.6 Settings (Stillingar)

Þessi undirvalmynd inniheldur lista yfir stillingar.

Undirvalmynd: Setup (Uppsetning)

Language (Tungumál)	Til að stilla tungumál heimilistækisins.
Time of Day (Tími dags)	Til að stilla tímann.
Display Brightness (Skjábirta)	Til að stilla birtustig skjásins.
Key Tones (Lykiltónar)	Til að kveikja og slökkva á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að taka hljóðið af fyrir  .
Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa)	Til að stilla hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Temperature unit (Hitastigseining)	Til að sýna núverandi hitastig.

Undirvalmynd: Service (Þjónusta)

Demo Mode (Sýningarhamur)	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468
Software Version (Útgáfa hugbúnaðar)	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.

Reset All Settings (Endurstilla allar stillingar)	Endurstillir verksmiðjustillingar.
---	------------------------------------

Undirvalmynd: Preferences (Kjörstillingar)

Light (Létt)	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Child Lock (Barnalæsing)	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysn.
Preheat/HeatUp (Forhitun/Upphitun)	None (Enginn) - hefðbundin leið til að forhita heimilistækið. Það er forstílt sem sjálfgefið og í boði fyrir allar eldunaraðgerðir. Stillingunni er hægt að breyta í aðra gerð forhitunar.
	Eco - forhitun á heimilistækinu með meiri orkusparnaði. Það er í boði fyrir allar eldunaraðgerðir.
	Fast (Fljótur) - stýttir upphitunartímann. Það er í boði fyrir sumar aðgerðir.
Personalisation (Persónustillingar)	Til að sérsníða eiginleika skjásins og flýtleiðir.

Undirvalmynd: Connections (Tengingar)

Connect To Wi-Fi (Tengjast Wi-Fi)	Til að tengja heimilistækið við þráðlausan netkerfið.
Wi-Fi	Til að virkja og afvirkja: Wi-Fi.
Network (Netkerfi)	Til að athuga stöðu netkerfis og styrk merkisins frá: Wi-Fi.
Forget Network (Gleyma netkerfi)	Til að afvirkja núverandi netkerfi frá sjálfvirkri tengingu við heimilistækið.
Remote Operation (Fjarstýring)	Til að ræsa fjarstýringu sjálfkrafa eftir að hafa ýtt á START. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.

7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR

7.1 Child Lock (Barnalæsing)

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun heimilistækisins fyrir slysi. Hægt er að virkja hana hvenær sem er.

1. Farið í valmynd.
2. Veldu: Settings (Stillingar) / Preferences (Kjörstillingar) / Child Lock (Barnalæsing). Child Lock (Barnalæsing) er virkjað. Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu ýta á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.

7.2 Slökkt sjálfvirk

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

 (°C)	 (klst)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (klst)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

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.

8. KLUKKUAÐGERÐIR

8.1 Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Timer (Tímastillir)	Til að stilla eldunartímann. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Til að stilla hvað gerist þegar tíminn er liðinn skaltu velja æskilegt: End Action (Ljúka aðgerð). Tímastillinn er hægt að nota sjálfstætt, einnig þegar ofninn er ekki í gangi.

Aðgerð	Lýsing
End Action (Ljúka aðgerð)	 Sound Alarm (Hljóðmerki) Þegar tíminn er liðinn hljómar hljóðmerkið. Hægt er að stilla á þessa aðgerð hvenær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
	 Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) Þegar tíminn er liðinn heyrst hljóðmerkið og slokknar á upphitunaraðgerðinni. Ekki í boði fyrir örbylgjuofnsaðgerðir.
	 Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) Þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.
Delayed start (Seinkuð ræsing)	Til að fresta ræsing og / eða lokum eldunar. Ekki í boði fyrir örbylgjuofnsaðgerðir.

Aðgerð	Lýsing
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.
Uptimer (Upptalning)	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Það hefst sjálfkrafa þegar ofnaðgerð hefst og stöðvast þegar aðgerðinni er lokið. Það er sýnilegt á aðalskjánum ef enginn annar tímastillir skyldi vera stilltur. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.

8.2 Timer (Tímastillir)

1. Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. Ýttu á: Timer (Tímastillir).
3. Stilltu tímalengdina. Þú getur valið Ljúka aðgerð með því að ýta á eitt af táknum.
4. Ýttu á: OK til að staðfesta og fara til baka í aðalvalmyndina.

8.3 Delayed start (Seinkuð ræsing)

1. Veldu hitunaraðgerðina og aðлагаðu stillingararnar.

2. Ýttu á: ***.
3. Ýttu á: Delayed start (Seinkuð ræsing).
4. Skrúnaðu til að stilla þann ræsingartíma sem þú vilt og ýttu á OK.
5. Núna getur þú stillt á End time (Lokatími) sem þú vilt eða ýtt á OK til að sleppa þessu skrefi.
6. Ýttu á: OK til baka í aðalvalmyndina.

8.4 Time of Day (Tími dags)

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á: Settings (Stillingar) / Setup (Uppsetning) / Time of Day (Tími dags).
3. Stilltu tímann.
4. Ýttu á: OK.

8.5 Tímastilli breytt

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

1. Ýttu á $\wedge$ / Timer (Tímastillir).
2. Stilltu nýtt tímastillingargildi. 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.

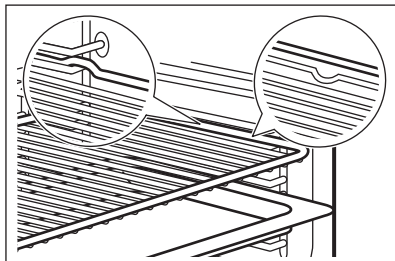


Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni. Skoðaðu kaflann „Ábendingar og ráð“, Eldunaráhöld og efni sem henta örbylgju.

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 bakhlið ofnsins og að fæturnir vísi niður.



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

Ef virhillan er með brún skaltu koma henni fyrir í átt að framhlið 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.

9.2 Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með stöðluðum og blönduðum örbylgjuhitunaraðgerðum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastigið inni í heimilistækinu. Það ætti að vera að minnsta kosti 25 °C hærra en kjarnahiti matarins.

- ℞ - kjarnhitastig matarins.

Ráðleggingar:

- Hráefnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

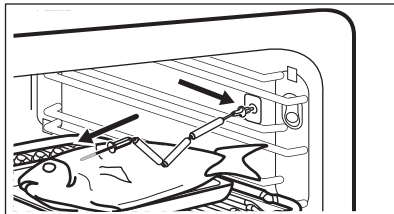
Eldað með: Food Sensor
(Matvælaskynjari)

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

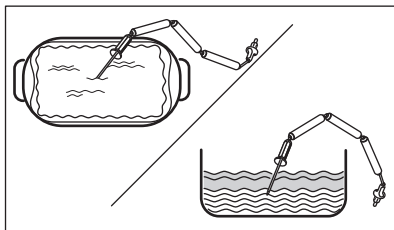
1. Veldu hitunarstillingu úr valmyndinni: Functions (Aðgerðir) eða rétt úr valmyndinni: Dishes (Réttir). Notaðu ekki kjarnhitamælinn með örbylgjuaðgerðum, hann á aðeins að nota með venjulegum hitunaraðgerðum og samsettum örbylgjuaðgerðum. Sjá Dagleg notkun.
2. Stilltu hitastigið í ofninum og eldunartímann, ef þörf krefur.
3. Ýttu á: OK.
4. Ýttu á: START.
5. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn:
Kjöt, alifuglar og fiskur

Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur

Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttins. Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á eldun stendur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



6. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem staðsett er inni í heimilistækinu. Sjá Vörulýsing.
- Skjárinn sýnir táknið og núverandi hitastig í kjöthitamælinum.
7. ^ - ýttu til að breyta stillingunum.
8. Veldu Food Sensor (Matvælaskynjari) spjald til að stilla kjarnhitastigið fyrir mælinn eða settu upp þann valkost sem þú vilt:
 - Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið.
 - Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið og eldun stöðvast.
9. Ýttu á: OK.
10. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

11. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
12. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.

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 tegundir af mat.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

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

Fyrir orkusparnaðarráð, sjá Orkunýtni.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°C	Hitastig
	Aukahlutur
	Þyngd (kg)
	Örbylgjuorka (W)
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)
	Viðbótarupplýsingar

10.2 Slow cook (Hægeldaður kokkteill)

Þessi aðgerð gerir þér kleift að elda bita af mögru, mjúku kjöti og fisk. Notaðu kjöthitamælinn til að mæla hitastig inni í matnum. Vísaðu í töfluna hér að neðan til að

finna ráðlagða hitastillingu í heimilistækinu °C gerir þér kleift að ná æskilegu kjarnhitastigi í matnum  °C

Til að steikja og ná fram bragð og lit skaltu steikja kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur áður en þú setur það inn í heimilistækið. Settu matinn í eldfast mót og settu það á vírhilla.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

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

		°C		
Litlar kökur, 20 á plötu				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fitalaus svampkaka				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Smjörbrauð				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Eplabaka				
	1	170	65 - 75	3) 4)

	1	170	57 - 67	3) 4)

Bauðrist

	2	230	7 - 12	3) 2) 5)
--	---	-----	--------	----------

- 1) Settu bökunarplötuna með hallanum að bakhlíð ofnrýmisins. Það verður að snerta víftuhlífina.
- 2) Forhitaðu heimilistækið þangað til réttu hitastigi er náð með þessari stillingu: Preheat (Forhitun) / None (Enginn). Ekki nota: Preheat (Forhitun) / Fast (Fljótur) og Eco. Sjá Dagleg notkun, Stillingar, Undirvalsmynd: Kjörstillingar.
- 3) Notaðu virhilluna.
- 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.

|--|--|--|--|--|--|

Svampterta

	1	500	-	8 - 10	1) 2)
--	---	-----	---	--------	-------

Kjöthleifur

	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
--	---	-----	---	---------	----------

Eggjabúðingur

	1	400	-	18 - 23	1) 4)
--	---	-----	---	---------	-------

Affrysting á kjöthakki (500 g)

	1	200	-	7 - 8	1) 5)
--	---	-----	---	-------	-------

Kaka

	1	200	170	22 - 27	1) 4)
--	---	-----	-----	---------	-------

Kartöflugratin

	1	200	180	35 - 40	1) 6)
--	---	-----	-----	---------	-------

Kjúklingur (1100 g)

	1	200	30	1) 7)	

	-	200	18 - 23	
--	---	-----	---------	--

- 1) Notaðu virhilluna. Það verður að snerta víftuhlífina.
- 2) Snúðu ílátinu um 1/2 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 3) Notaðu matarfilmu sem hægt er að setja í örbylgjuofn við eldun. Stingdu nokkur göt í matarfilmuna fyrir eldun.
- 4) Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.
- 5) Snúðu kjötinu á hvolf á langhlíðinni, einu sinni eftir 1/3 eldunartímans og aftur eftir 2/3 eldunartímans.
- 6) Snúðu ílátinu réttisælis um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 7) Settu plötu neðst í ofninum. Settu kjúkling beint á virhilluna og snúðu bringunni niður. Eftir 30 mín, skaltu snúa kjúklingnum á hvolf og setja á hitunaraðgerð: Hot air & Top (Heitt loft og toppur).

Viðbótaruppskriftir

|--|--|--|--|--|--|

Marengs

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

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

Skonsur

	3	-	200	11 - 13	1) 3)
--	---	---	-----	---------	-------

	3	-	190	10 - 12	1) 3)
--	---	---	-----	---------	-------

Kjúklingur

	1	-	200	65 - 75	1) 4)
--	---	---	-----	---------	-------

Poppkorn

	-	700	-	3 - 4	5) 6)
--	---	-----	---	-------	-------

Matarréttir, kældir (1 skammtur)

	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
--	---	-----	---	-------	----------

Vökvar í pelum fyrir börn

	-	1000	-	0,5	10)
--	---	------	---	-----	-----

Lasagna, frosið (400 g)

					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasagna, frosið (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Frosin pítsa					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Notaðu bókunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.
- 2) Notaðu bókunarpappír.
- 3) Forhitaðu heimilistækið þangað til réttu hitastigi er náð með þessari stillingu: Preheat (Forhitun) / None (Enginn). Ekki nota: Preheat (Forhitun) / Fast (Fljótur) og Eco. Sjá Dagleg notkun, Stillingar, Undirvalsmynd: Kjörstillingar.
- 4) Settu kjúklinginn inn með bringuna niður. Snúðu kjötinu á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 5) Notaðu flatan keramikdisk á botni ofnhólfins.
- 6) Þokinn ætti að vera tekinn út úr heimilistækinu þegar kornin hætta að poppast.
- 7) Notaðu vírhilluna. Það verður að snerta víftuhlífina.
- 8) Hyldu matinn með plastloki sem má fara í örbylgjuofn.
- 9) Snúðu ílátinu um 1/2 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 10) Settu flöskuna í miðjuna á botni rýmisins án þess að nota aukabúnað.
- 11) Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.

10.4 Ráðleggingar varðandi örbylgju

Settu matvöruna á miðja vírhilluna. Notaðu fyrstu hillustöðuna.

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

Hrærðu 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 góð ráð, Hentug eldunarílát og efni fyrir örbylgjuofn.

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

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

Eldun í örbylgju

Hylljið 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.

Affrysting í örbylgju

Settu frosinn, óinnpakkaðan mat á lítinn disk á hvolfi, með ílát fyrir neðan, eða á affrystingargrind eða plasticsígt þannig að affrystur vökvi renni burt.

Fjarlægðu svo affryst stykki.

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

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

10.5 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			
Eldfast gler og postulín án málmíhluta, t.d. hitapolið gler	✓	✓	✓
Ekki eldfast gler og postulín án neinna silfur-, gull- eða platínuskreytinga eða annarra málmuskreytinga	✓	✗	✗
Gler og glerkeramik gert úr eldföstu/frostþolnu efni	✓	✓	✓
Keramik- og leir án kvars- eða málmíhluta og gljáa sem inniheldur málma	✓	✓	✓
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 málmí, t.d. glerungshúðaðir, úr steypujárni	✗	✗	✗
Bökunarform, svartlökkuð eða silikonhúðuð	✗	✗	✗
Bökunarplata	✗	✗	✗
Vírhilla	✓	✓	✓

10.6 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

- Affrýsting 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 trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.
- Hreinsaðu fasta bletti með sérstökum ofnhreinsi.

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 tækinu lengur en 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður

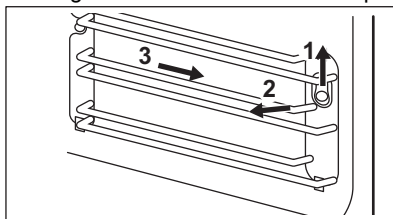
- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.

- 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

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

12. BILANALET

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Heimilistækið hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla klukkuna skaltu skoða Klukkuaðgerðir. Hurðin er ekki nægilega vel lokað. Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja. Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýtt. Skiptu um ljósið. Fyrir upplýsingar skaltu skoða Umhirða og hreinsun.
Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.	Athugaðu hvort fartækið þitt sé tengt við þráðlausa netkerfið. Athugaðu þráðlausa netkerfið og beininn. Endurræstu beininn.
Nýr beinir uppsettur eða samskipan beinis breytt.	Til að samstillja heimilistækið og fartækið aftur skaltu skoða Fyrir fyrstu notkun, þráðlaus tenging.
Merkið frá þráðlausu netkerfinu er veikt.	Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.
Þráðlausu tengingarboðin verða fyrir truflun frá annarri örbylgju sem er staðsett nálægt heimilistækinu.	Slökktu á örbylgjuofninum. Forðastu að nota örbylgjuofn og fjarstýringu heimilistækisins samtímis. Örbylgjur trufla Wi-Fi-tengingarboðin.

12.2 Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárin villuskilaboð. Þú finnur lista yfir vandamál í töflunni hér að neðan.

Kóði og lýsing	Úrræði
F102 - hurðin er ekki nógu vel lokað eða hurðarlæsingin er biluð. 1)	Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F111 - Food Sensor (Matvælaskynjari) hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu Food Sensor (Matvælaskynjari) alveg inn í innstunguna.
F240, F239 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnbörðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F131 - hitastigið í segulspólunum er of hátt. 1) 2)	Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað. Kveiktu aftur á heimilistækinu.
F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði. 1) 2)	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

1) Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum, þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfelli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

2) Ef einhverjar af þessum villum koma upp, halda aðrar aðgerðir heimilistækisins áfram að virka eins og áður.

12.3 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 Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt reglum ESB nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðstöðu	0,8 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2,0 W
Nauðsynlegur hámarkstími svo að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorkuham	20 mín

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564, EN 63474.

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökkva á þráðlausu 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 lokuð 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 málmi 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.

Ef kerfi með Timer (Tímastillir) er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slokknar sjálfvirkt fyrr á hitagjafanum í sumum aðgerðum heimilistækisins.

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. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

Settu efni með tákninu .
Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja.

Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  með heimilisúrgangi. Skilið vörnni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.





