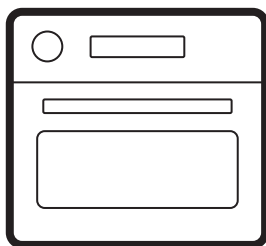




Electrolux

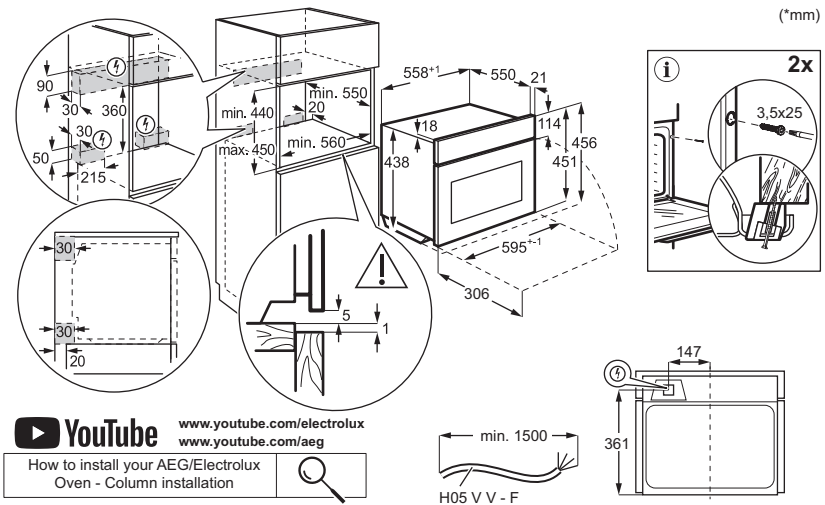
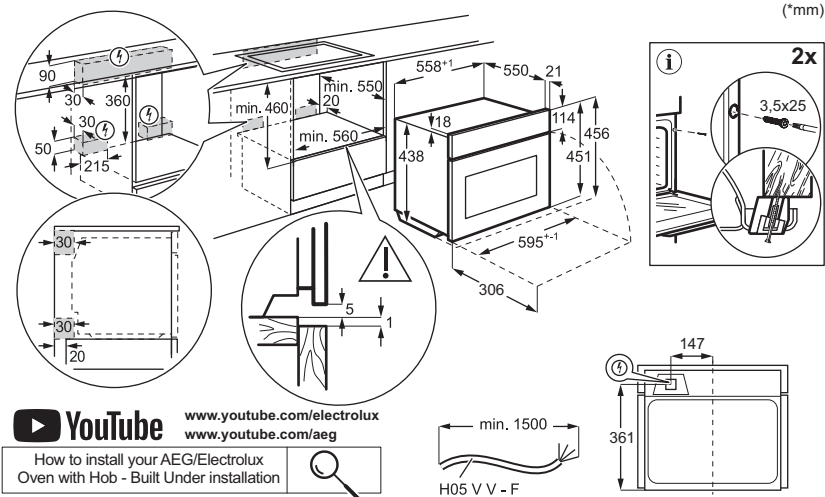


electrolux.com/register



COMP00CB
EOQKPB0B0
EOQKPB0V0
EVL7E06GE
KVLCE00GH
KVLCE06GE
OOMP00NT

INSTALLATION / UPPSETNING



ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	3	6. HINTS AND TIPS.....	11
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5	7. CARE AND CLEANING.....	14
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7	8. TROUBLESHOOTING.....	14
4. BEFORE FIRST USE.....	8	9. ENERGY EFFICIENCY.....	14
5. DAILY USE.....	8	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	15

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic 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.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, do not operate the appliance until repaired by a qualified person.
- WARNING: Only a qualified person should perform service or repair operations involving the removal of covers protecting against microwave energy exposure.
- WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Use only utensils suitable for microwave ovens.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty to avoid 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.

- Observe the appliance when heating food in plastic or paper containers to prevent 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.
- Stir or shake the contents of feeding bottles and baby food jars and check the temperature before consumption to avoid burns.
- Do not heat eggs in their shells or whole hard-boiled eggs as 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.
- Clean the appliance regularly and remove any food deposits.
- 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.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location 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.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized 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.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after 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 that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 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.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients 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.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- 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.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- 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 electrical 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.

2.5 Disposal

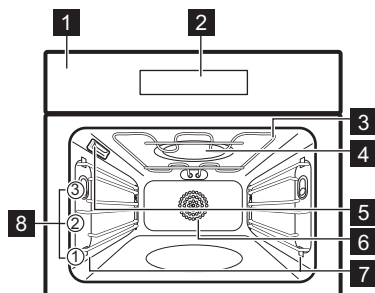
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Heating element
- 4 Microwave generator
- 5 Lamp
- 6 Fan

7 Shelf support, removable

8 Shelf positions

3.2 Touch fields

ⓘ	To turn the appliance on and off.
^ v	To navigate the menu.
+ -	To adjust settings.
☞	Press to set the function: Microwave.
🍴	To set assisted cooking function.
⌚	To set timer functions.
⚙	To enter settings.
OK	To confirm your selection.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

1. Press **+** or **-** to adjust the hours and minutes.
2. Press **OK** to confirm.

4.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.

2. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
3. Turn off the appliance and let it cool down.
4. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

Standard cooking functions



True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying



Conventional Cooking: Traditional baking



AirFry: Frying food with less oil and without baking paper.



Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls



Pizza Function: Baking pizza



Bottom Heat: Baking cakes



Grill: Toasting, grilling



Turbo Grilling: Roasting meat, browning

Microwave functions



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



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



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

Microwave combi functions



Turbo Grilling + MW: Roasting large pieces, baking gratins, power range: 100 - 400 W.



True Fan Cooking + MW: Baking, power range: 100 - 400 W.



Conventional Cooking + MW: Baking, roasting, power range: 100 - 400 W.



Grill + MW: To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

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

There are additional cooking functions available under the Assisted Cooking. Refer to Daily use, Submenu: Assisted Cooking.

5.2 Setting: cooking functions

1. Press **ⓘ** to turn on the appliance.
2. Press **^** or **v** to navigate functions.
3. Press **+** or **-** to set the temperature.
4. If needed, set the timer functions.
5. Press **OK**.
6. Press **ⓘ** to turn off the cooking function.

To change the function, press **ⓘ** to switch the appliance off, then press it again to turn it back on.

— Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

5.3 Timer

1. Press **⌚**.

- Press $\wedge$ or $\vee$ to select a timer function.
- Press $+$ or $-$ to set the time. Press **OK**.
To cancel a timer function, press and hold for 3 seconds $\odot$.

Timer functions	
	Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.
	Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.
	To postpone the start and / or end of cooking.
Uptimer	To show how long the appliance operates from the moment you start a function.

5.4 Microwave functions

- Remove all accessories, except the wire shelf.
- Insert the food into the appliance.
- Press $\textcircled{1}$ to turn on the appliance.
- Press  to enter functions. To navigate press $\wedge$ or $\vee$.
- To adjust the microwave power press $+$ or $-$. Press **OK**.
- To adjust the duration press $+$ or $-$. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.

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

5.5 Microwave combi functions

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

- Remove all accessories, except the wire shelf.
- Insert the food into the appliance.
- Press $\textcircled{1}$ to turn on the appliance.
- To navigate press $\wedge$ or $\vee$ to reach microwave combi functions.
- To adjust the microwave power and temperature press $+$ or $-$. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.

5.6 Assisted Cooking

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

- Press $\textcircled{1}$ to turn on the appliance.
- Press .
- Press $\wedge$ or $\vee$ to select assisted cooking functions.
- Press $+$ or $-$ to adjust settings if needed.
- Press **OK** to confirm.
- When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed. For assisted cooking with food probe the procedure is the same.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.
Dishes	
 Pizza	  1 baking tray lined with baking paper
 Chicken 1000 - 1400 g	 1 wire shelf with plate placed directly in centre of cavity bottom Place the chicken directly on the wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down.
 Beef 1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	 1 baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
 Filletts 150 - 300 g	  2 ceramic or glass casserole dish on wire shelf

Dishes	
 Lasagne 1000 - 1500 g	  1 casserole dish on wire shelf
 Popcorn	  2 casserole dish on wire shelf
 Quiche 4.5 cm thick	  1 springform tin on wire shelf
 Potatoes 1000 g of fresh potatoes	  2 baking tray
 Vegetable gratin 1000 - 1500 g	 1 baking tray lined with baking paper
 Muffins 10 to 20 pieces	  2 baking tray
 Ciabatta 600 - 800 g of fresh dough	  2 baking tray lined with baking paper

5.7 Settings

- Press  to turn on the appliance.
- Press  to access settings.
- Press  or  to adjust settings. Press **OK**.
- Press  or  to adjust value.
- Press **OK** to confirm or exit adjustment mode.
- Press  to exit settings.

Submenu: Settings

Setting	Value
01	-
02	Time of day Change
03	Light On / Off
04	Fast Heat Up On / Off
05	Uptimer On / Off
06	Display brightness 1 - 5
07	Key tones Beep, Clic, None
08	Buzzer volume 1 - 4

Setting	Value
09	-
10	Food Sensor ¹⁾ 1  - Alarm, 2  - Alarm and stop
11	Cleaning Reminder ¹⁾ On / Off
12	-
13	Demo mode Activation code: 2468
14	Software version Check
15	Reset all settings Yes / No

¹⁾ selected models only

Settings by default start at **02**. Use the  and  to navigate.

5.8 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

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

  - press and hold to turn on and off the function.

 - flashes 3 times when the lock is turned on.

5.9 Accessories

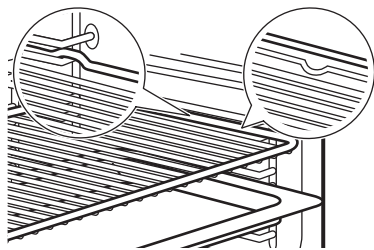


Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

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

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. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around

the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



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.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
	Temperature
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Information for test institutes

Baking on one level

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

				
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)
Shortbread				
	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. Do not use the function: Fast Heat Up.

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.

					
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)					
		200		30	
	1		200		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: Turbo Grilling.

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. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 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.

6.3 Microwave recommendations

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

Turn or stir food halfway through cooking. Stir liquid dishes occasionally and before serving.

When heating liquids, place a spoon in the cup to improve heat distribution and prevent

overboiling. The spoon must not touch the oven interior to avoid sparking.

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

Do not use Microwave or Microwave Combi functions without food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover food when cooking or reheating. To keep a crust, cook without a cover.

Do not set the power or time too high to avoid drying, burning or fire.

Do not cook eggs or snails in shells; they can burst. Pierce the yolk of a fried egg before reheating.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After cooking, let food stand for a few minutes for even heat distribution.

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 liquids can drain

Remove defrosted pieces as they thaw.

To cook fruit and vegetables without defrosting, use a higher microwave power.

Turning improves results. For sensitive foods like meat, turn them upside down twice during defrosting.

6.4 Microwave suitable cookware and materials

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

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

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

Cookware / Material			
			
Ovenproof glass and porcelain with no metal parts	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without metal decorations	✓	✗	✗

Cookware / Material			
			
Ovenproof/frost-proof glass and glass-ceramic	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without quartz or metal components or metal-containing glazes	✓	✓	✓
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	✓	✓	✗
Metal roasting dishes (e.g., enamel, cast iron)	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓

6.5 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals
- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

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

100 - 200 W

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.

2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

7.3 Replacing the lamp

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

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

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.

- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Lamp needs to be replaced, contact an Authorised Service Centre.

The display shows "00:00". - There was a power cut. Set the time of day.

9. ENERGY EFFICIENCY

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

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

Appliance tested according to: EN 50564.

9.2 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware (only when you use a non-microwave function).
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.

- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed. Refer to Settings.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.

- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply when the lamp is on or with function: .

- 12.5 h: 30-115 °C
- 8.5 h: 120-195 °C
- 5.5 h: 200-245 °C
- 3 h: 250-maximum °C

10. 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 ap-

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

ÍSLENSKA

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	15
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	18
3. VÖRULÝSING.....	20
4. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	20
5. DAGLEG NOTKUN.....	20

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	23
7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	26
8. BILANALET.....	27
9. ORKUNÝTNI.....	27
10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	28

Með fyrirvara á breytingum.

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 fólk

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.
- 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 frá meðan á notkun stendur og meðan tækið kólnar.
- Kveiktu á barnalæsingunni ef hún er í boði.
- Börn mega ekki þrifa eða annast viðhald á tækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gisti-rymum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.

- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggð virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsinnstungu áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúran skemmist skal framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð hans eða hæfir aðilar skipta henni út til að koma í veg fyrir rafmagnshættu.
- 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.
- Settu heimilistækið ekki upp á bak við skrautdýr til að forðast ofhitnun.
- VIÐVÖRUN: Ef hurðin eða þéttingarnar eru skemmdar má ekki nota tækið fyrr en fagaðili hefur gert við það.
- VIÐVÖRUN: Einungis hæfur sérfræðingur má framkvæma þjónustu eða við-

gerðir sem fela í sér að fjarlægja hlífir sem vernda gegn útsetningu fyrir örbylgjuorku.

- 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 heimilistækid er tóm til að koma í veg fyrir neistahlaup.
- Málmílat 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 pappírslátum 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.
- Hrærðu eða hristu innihald pela og barnamatskrukka og kannaðu hitastigið áður en barnið fær matinn, til að koma í veg fyrir brunasár.
- Ekki má hita egg í skurn eða heil harðsoðin egg í heimilistækinu þar sem þau geta sprungið, jafnvel eftir að örbylgjuhitun lýkur.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Hreinsaðu tækið reglulega og fjarlægðu 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 Installation

⚠ ADVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært til, vegna þess að það er þungt. Notaðu öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir allar 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

⚠ ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Gakktu úr skugga um að upplýsingar á merkiplötunni séu í samræmi við rafmagnsgildi rafmagnsnetins.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt. Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gættu þess að rafmagnstengill og snúra skemmist ekki. Ef skipta þarf um varahlut 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.

- Raflostvörn á straumvirkum og einangruðum hlutum skal festa tryggilega og hún má ekki vera fjarlægjanleg án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að auðvelt sé að komast að rafmagnstenglinum 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: Línuvarnarstraumlóka, öryggi (öryggi með skruðgangi 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 með að minnsta kosti 3 mm snertibil.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

2.3 Notkun

⚠ ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Ekki gera breytingar þessu heimilistæki.
- Gakktu úr skugga um að loftræstigötin séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Gættu varúðar þegar hurð tækisins er opnuð meðan á notkun stendur, þar sem heitt loft og eldfim efni úr áfengisinnihaldsefnum geta sloppið út.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hurður eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.

- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Gættu þess að neistar og opnir eldar komist ekki nærri tækinu þegar hurðin er opin.
- Ekki geyma eldfimar vörur nálægt tækinu.
- Ekki nota örbylgjuaðgerðina til að forhita heimilistækið.

ADVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilis-tækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljúhuðinni:
 - ekki setja álpappír beint á botn ofnsins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - Ekki skilja eftir rök ílát eða mat í heimilistækinu eftir eldun.
 - farðu varlega þegar þú fjarlægir eða setur aukahluti í heimilistækið.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpt form fyrir blautar kökur, þar sem ávaxtasafi getur valdið varanlegum blettum.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef tækið er sett upp bak við skápahurð má ekki loka hurðinni meðan á notkun stendur eða fyrr en tækið hefur kólnað alveg, til að koma í veg fyrir skemmdir af völdum hita og raka.
- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola ófgafullar 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.

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

2.4 Umhirða og hreinsun

ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Slökktu á og taktu heimilistækið úr sambandi áður en farið er í viðhald.
- 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.
- 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 svarfnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Fylgdu öryggisleiðbeiningum á umbúðum þegar notaður er ofnspray.

2.5 Förgun

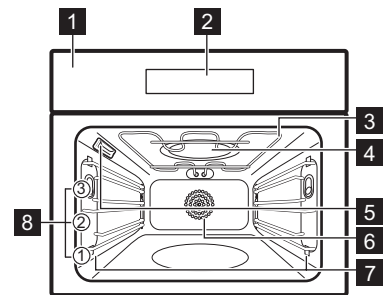
ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Taktu heimilistækið úr sambandi, klipptu síðan rafmagnssnúruna og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Hitunareining
- 4 Örbylgjugjafi
- 5 Ljós
- 6 Vifta

- 7 Hillubera má fjarlægja
- 8 Hillustöður

3.2 Snertifletir

	Til að kveikja og slökkva á heimilis-tækinu.
	Til að fletta í valmyndinni.
	Til að breyta stillingum.
	Ýttu á til að stilla aðgerðina: Örbyl-gjuofn.
	Til að velja eldunaraðstoð.
	Til að stilla tímastilliaðgerðir.
	Til að opna stillingar.
OK	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

4. FYRIR FYRSTU NOTKUN

4.1 tíminn stilltur

- Ýttu á **+** eða **-** til að stilla klukkustundir og mínútur..
- Ýttu á **OK** til að staðfesta.

4.2 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið, án innihalds, til að fjarlægja lykt. Loftræstu herbergið.

- Fjarlægðu alla fylgihluti og lausa hillubera.

- Stillið hverja aðgerð á hámarkshita og látið tækið keyra í tilgreindan tíma: 1 klst, 15 mín, 15 mín. Sjá Dagleg notkun.
- Slökktu á ofninum og láttu hann kólna.
- Notaðu trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Fjarlægðu fylgihluti og lausa hillubera.

5. DAGLEG NOTKUN

5.1 Eldunaraðgerðir

Hefðbundnar eldunaraðgerðir

	Eldun með hefðbundnum blæstri: Jöfn bakstur, meyrnun, þurrkun
	Hefðbundin matreiðsla: Hefðbundinn bakstur

	AirFry: Steiking með minni olíu og án bökunarpappírs.
	Frosin matvæli: Franskar kartöflur, kartöflubátar, vorrúllur
	Pítsuaðgerð: Pítsubakstur
	Undirhiti: Kökubakstur

	Grill: Ristun, grillun
	Blástursgrillun: Steiking á kjöti, brúnun

Örbylgjuaðgerðir

	Affrysta: Afþýðing mismunandi tegunda matvæla, orkusvið: 100 - 200 W
	Upphita: Upphitun á tilbúnum máltíðum, orkusvið: 300 - 700 W
	Örbylgjuofn: Upphitun, eldun, orkusvið: 100 - 1000 W

Blönduð örbylgjuofnsaðgerð

	Túrbógrillun + örb.: Steiking á stórum bitum, bakstur á gratínréttum, orkusvið: 100 - 400 W.
	Eldað með hefðbundnum blæstri + örb.: Bakstur, orkusvið: 100 - 400 W.
	Hefðbundin matreiðsla + örb.: Bakstur, steiking, orkusvið: 100 - 400 W.
	Grill + örb.: Til að grilla og brúna mat á einni braut. Aðgerð með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.

Ljósið kann að slökkva á sér sjálfkrafa við hitastig undir 80°C við sumar ofnaðgerðir. Það eru aðrar eldunaraðgerðir fáanlegar í valmyndinni Eldunaraðstoð. Sjá Dagleg notkun, Undirvalmynd: Eldunaraðstoð.

5.2 Stilling: eldunaraðgerðir

1. Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu.
2. Ýttu á  til að fletta í gegnum stillingar.
3. Ýttu á  til að stilla hitastigið.
4. Notaðu tímastillinguna ef þörf er á.
5. Ýttu á: OK.
6. Ýttu á  til að slökkva á eldunaraðgerðinni.

Til að breyta aðgerð skaltu ýta á  til að slökkva á heimilistækinu og ýttu síðan aftur á það til að kveikja á því á ný.

— Framvindustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunartímanum lýkur.

5.3 Tímastillir

1. Ýttu á .

2. Ýttu á  til að velja tímastilliaðgerð.
3. Ýttu á  til að stilla tímann. Ýttu á OK.

Til að hætta við tímastillingu, skaltu halda inni  í 3 sekúndur.

Tímastillingar	
	Stilltu niðurtalinguna. Hljóðmerki heyrst þegar tíminn er liðinn.
	Stilltu niðurtalinguna. Hljóðmerki heyrst þegar tíminn er liðinn og eldun lýkur.
	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Uppteljari	Sýnir hversu lengi heimilistækið er í notkun frá því að stillingin er ræst.

5.4 Örbylgjuaðgerðir

1. Fjarlægðu allan aukabúnað nema vírhilluna.
2. Settu matinn inn í heimilistækið.
3. Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu.
4. Ýttu á  til að opna á aðgerðir Til að fletta skaltu ýta á .
5. Ýttu á . Ýttu á OK.
6. Til að breyta tímalengdinni, ýttu á . Ýttu á OK.

Þú getur breytt stillingunum á meðan eldun stendur.

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

5.5 Blönduð örbylgjuofnsaðgerð

Samsettar örbylgjustillingar sameina staðlaðar eldunaraðgerðir og hraðhitun með örbylgju til að stytta eldunartíma og bæta eldunarárangur.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað nema vírhilluna.
2. Settu matinn inn í heimilistækið.
3. Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu.
4. Ýttu á  til að fletta að samsettu örbylgjuofnsstillingunni.
5. Til að aðlaga örbylgjuaflið og hitastigið ýtirðu á . Ýttu á OK.

Þú getur breytt stillingunum á meðan eldun stendur.

5.6 Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmyndin samanstendur af viðbótar eldunaraðgerðum og kerfum sem eru hönnuð fyrir tiltekna rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tíma og hita- stig og örbylgjuafli líka ef það er tiltækt, á meðan eldun stendur.

- 1. Ýttu á [í] til að kveikja á heimilistækinu.
- 2. Ýttu á [í].
- 3. Ýttu á ^ eða ∨ .til að velja stillingar fyrir eldunaraðstoð.
- 4. Ýttu á + eða - til að aðlaga stillingarnar ef þörf er á.
- 5. Ýttu á OK til staðfestingar.
- 6. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á. Við eldunaraðstoð með kjóthitamæli er ferlið hið sama.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

Merking	
	Stilling með örbylgjuafli. Notaðu ílát sem má fara í örbylgjuofn.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	Hilluhæð. Sjá Vörulýsing.
Réttir	
	Pítsa 1 bökunarplata klædd með bökunarpappír
	Kjúklingur 1000-1400 g 1 bökunargrind með disk fyrir miðju botns holrýmisins Settu kjúklinginn beint á vírgrind- ina og snúðu bringunni við. Eftir 30 mín skaltu snúa kjúklingnum á hvolf.
	Nautakjöt 1000 - 1500g; 4 - 6cm þykkir bitar 1 bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
	Flök 150 - 300 g 2 eldfast mót úr keramíki eða gleri á bökunargrind

Réttir	
	Lasagna 1000-1500 g 1 eldfast mót á bökunar- grind
	Poppkorn 2 eldfast mót á bökunar- grind
	Baka 4,5 cm þykk 1 smelluform á bök- unargrind
	Kartöflur 1000 g af ferskum kar- töflum 2 bökunarplata
	Gratínarað grænmeti 1000-1500 g 1 bökunarplata klædd með bökunarpappír
	Múffur 10 til 20 stykki 2 bökunarplata
	Ciabatta 600-800 g af fersku deigi 2 bökunarplata klædd með bökunarpappír

5.7 Stillingar

- 1. Ýttu á [í] til að kveikja á heimilistækinu.
- 2. Ýttu á [í] til að opna stillingar.
- 3. Ýttu á ^ eða ∨ til að stilla stillingar. Ýttu á OK.
- 4. Ýttu á + eða - til að stilla gildi.
- 5. Ýttu á OK til að staðfesta eða hætta í stillingarham.
- 6. Ýttu á [í] til að hætta í stillingum.

Undirvalmynd: Stillingar

Stilling	Gildi
01	- -
02	Tími dags Breyta
03	Létt Kveikja / Slökkva
04	Hröð upphitun Kveikja / Slökkva
05	Uppteljari Kveikja / Slökkva
06	Skjábirta 1 - 5
07	Lykiltónar Beep, Clic, None
08	Hljóðstyrkur hljóðgjafa 1 - 4

	Stilling	Gildi
09	-	-
10	Kjöthitamælir ¹⁾	1  - Viðvörðun, 2  - Viðvörðun og stöðvun
11	Áminning um hreinsun ¹⁾	Kveikja / Slökkva
12	-	-
13	Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468
14	Hugbúnaðarútgáfa	Athuga
15	Endursetja allar stillingar	Já / Nei

¹⁾ aðeins valdar gerðir

Sjálfgefnar stillingar byrja á **02**. Notaðu  og  til að fletta á milli.

5.8 Læsing

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins breytist óvart.

Þegar aðgerðin er virkjuð á meðan heimilistækið er í notkun læsir hún stjórnborðinu og tryggir að núverandi eldunarstillingar haldi áfram án truflana.

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

  - ýttu á og haltu inni í þrjár sekúndur til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.

 - blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnum.

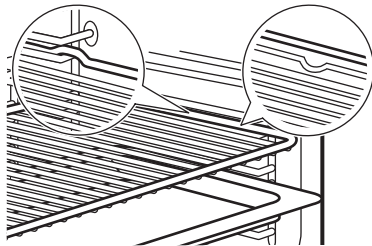
5.9 Aukabúnaður



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. Vísaðu í Ábendingar og góð ráð kaflann: Hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgjuofn.

Settu aukahlutinn (grillrist/bakka) á milli brautanna á hilluberanna. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnrýmisins og að fæturnir snúi niður á við. Lítið skarð efst í ofninum eykur öryggi og veitir vörn gegn halla. Hillubrúnnin kemur í veg fyrir að eldunarilát renni af hillunni.



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

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

Ef það er áletrun á aukahlutum skaltu ganga úr skugga um að hún snúi að þér.

Ef þú notar bakka með götum, settu annan bakka/pönnu undir til að safna vökva sem lekur niður.

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

6.1 Ráðleggingar um eldun

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

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

Matreiðslu- og bökunarferli henta aðeins á einu stigi.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofn-
sins.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Eldunaraðgerð
	Hitastig
	Örbylgjuorka (W)
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)
	Viðbótarupplýsingar

6.2 Upplýsingar fyrir
prófunarstofnanir

Bakstur í einni hæð

Prófanir í samræmi við EN 60350-1, IEC
60350-1.

				
Litlar kökur, 20 á plötu				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fitulaus svampkaka				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Stökk lítil kaka				
	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 bakliði ofnrýmisins. Það verður að snerta víftuhlífina.					
2) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota þess aðgerð: Hröð upphitun.					
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)
Kartöflugratín					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Kjúklingur (1100 g)					

					
	200		30		
	1	200		1) 7)	
	-		18 - 23		

- Notaðu virhilluna. Það verður að snerta víftuhlífina.
- Snúðu ílátinu um 1/2 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- Notaðu matarfilmu sem hægt er að setja í örbylgjuofn við eldun. Stingdu nokkur göt í matarfilmuna fyrir eldun.
- Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.
- Snúðu kjötinu á hvolf á langhliðinni, einu sinni eftir 1/3 eldunartímans og aftur eftir 2/3 eldunartímans.
- Snúðu ílátinu réttssælis um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 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. Blástursgrillun.

Viðbótaruppskriftir

					
Marengs					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Skensur					
	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 pitsa					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- Notaðu bökunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.
- Notaðu bökunarpappír.
- Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota þess aðgerð: Hröð upphitun.
- Settu kjúklinginn inn með bringuna niður. Snúðu kjötinu á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- Notaðu flatan keramikdisk á botni ofnhólfins.
- Pokinn ætti að vera tekinn út úr heimilistækinu þegar kornin hætta að poppast.
- Notaðu virhilluna. Það verður að snerta víftuhlífina.
- Hyldu matinn með plastloki sem má fara í örbylgjuofn.
- Snúðu ílátinu um 1/2 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- Settu flöskuna í miðjuna á botni rýmisins án þess að nota aukabúnað.
- Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.

6.3 Ráðleggingar varðandi örbylgju

Settu matvöruna á miðja virhilluna. Notaðu fyrstu hillustöðuna.

Snúðu eða hrærdu matinn þegar eldunartíminn er hálfnaður.

Hrærdu fljótandi rétti af og til, sem og áður en maturinn er borin fram.

Við hitun á vökva skal setja skeið í bollann til að bæta hitadrefingu og koma í veg fyrir að það sjóði upp úr. Til að forðast neista má skeiðin má ekki koma við innra rými ofnins.

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

Ekki nota örbylgju- eða samsettar örbylgjuaðgerðir þegar engin matur er í örbylgjuofninum.

Eldun í örbylgju

Settu lok yfir matinn við eldun eða upphitun. Ef þú vilt varðveita skorpuna skaltu elda matinn án loks.

Ekki ofstilla afl- eða tímastillingar til að forðast að þurrka eða brenna mat eða kveikja eld.

Ekki elda egg eða snigla í skelinni því hún getur sprungið. Gerðu gat á eggjarauðuna í spælegginu fyrir upphitun.

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

Skerðu grænmeti niður í bita af svipaðri stærð.
Láttu matinn standa í nokkrar mínútur eftir eldunina til að jafna hitadreifinguna.

Affrysting í örbylgju

Settu frosinn mat í opnum innbúðum á lítinn disk á hvolfi, með ílát fyrir neðan, eða á affrystingargrind eða plasticsígti þannig að vökvinn renni í burt.
Fjarlægðu afþíddu bitana svo að þeir þiðni.
Meira örbylgjuafli þarf til að elda ávexti og grænmeti sem hafa ekki verið afþídd.
Snúningur bætir árangurinn. Fyrir viðkvæm matvæli eins og kjöt skaltu snúa því á hvolf tvisvar sinnum meðan á afþíðingu stendur.

6.4 Hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgju

Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgjuna. Notaðu töfluna fyrir neðan sem viðmiðun.
Athugaðu tæknilýsingu fyrir eldunarílát / efni / matarílát fyrir notkun.
Fylgdu leiðbeiningum framleiðanda fyrir önnur sérstök örbylgjueldurnarílát sem ekki eru skráð í þessari töflu.

Eldunaráhöld / efni	 	 	 
Eldfast gler og postulín án málmihluta	✓	✓	✓
Glerílát sem er ekki ofnhelt og postulín án málmihluta	✓	X	X
Gler og glerkeramik úr eldföstu/frostþolnu efni	✓	✓	✓
Eldföst keramik- og leirílát án kvarsíláta, málmihluta eða gljáa sem inniheldur málma	✓	✓	✓
Keramik, postulín og leir með gljáalausum botni eða með litlum götum, t.d. á handföngum	X	X	X

Eldunaráhöld / efni	 	 	 
Hitapolið plast allt að 200°C	✓	✓	X
Pappi, eingöngu pappír	✓	X	X
Matarfilma	✓	X	X
Matarfilma fyrir örbylgju	✓	✓	X
Steikardiskar úr málmí, t.d. glerungshúðaðir eða úr steypujámi	X	X	X
Bökunarform, svartlökkuð eða sílikonhúðuð	X	X	X
Bökunarplata	X	X	X
Vírhillla	✓	✓	✓

6.5 Orkustillingar

Upplýsingarnar að neðan eru aðeins til viðmiðunar.
800 - 1000 W
• Upphitun á vökva
600 - 700 W
• Láta hrísgrjón malla
• Elda grænmeti
• Poppkorn
400 - 500 W
• Hita máltíðir á einum disk
• Láta kássur malla
• Affrysting og hitun frosinna máltíða
300 W
• Eldun / Hita viðkvæman mat
• Hita barnamat
• Halda eldun áfram
100 - 200 W
• Affrysting á brauði, ávöxtum, kökum, bakkelsi, osti, smjöri, kjöti og fisk
• Bræðing á súkkulaði og smjöri

7. UMHIRÐA OG HREINSUN

7.1 Athugasemdir varðandi þrif

- Notaðu þrifalausn til að þrifa málmfleti.
- Notaðu sérstakt ofnhreinsiefni á erfiða bletti.
- Notaðu fljótandi kalkhreinsiefni samkvæmt ráðleggingum framleiðanda til að fjarlægja kalkleifar.
- Ekki geyma mat í tækinu lengur en 20 mínútur.

- Ekki hreinsa aukahlutina í uppvottavél.

7.2 Fjarlægðu hilluberana

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Togaðu hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.
3. Losaðu hilluberana úr aftari hespunni.
4. Settu hilluberana aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.

Ef að sjónaukabrautir fylgja með þá verða festipinnarnir að snúa fram.

7.3 Skipt um ljósið

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

8. BILANALEIT

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Þjónustuupplýsingar eru á merkiplötunni sem er staðsett á framhluta heimilistækisins. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Ekki fjarlægja merkiplötuna.

Ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu eða nota það. -Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Heimilistækið hitnar ekki.

- Læsing er virkjað.
- Sjálfvirk slökkvun er virk.

Ljósið virkar ekki. – Ljósaperan er sprungin. Það þarf að skipta um ljósaperu, hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Skjárinn sýnir "00:00". – Rafmagnstruflun átti sér stað. Stilltu tíma dags.

9. ORKUNÝTNI

9.1 Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt (ESB) nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðham	0,8 W
Hámarkstími sem þarf til að búaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564.

9.2 Ráð til að spara orku

- Haltu hurðinni lokaðri meðan á eldun stendur og forðastu að opna hana oft.
- Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.
- Notaðu eldhúsáhöld úr málm til að bæta orkusparnað (aðeins þegar notaðar eru aðgerðir sem ekki nota örbylgjur).
- Slepptu forhitun nema þörf sé á henni.
- Lágmarkaðu hlé milli baksturs á fleiri en einum rétti.
- Þegar unnt er skal nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku (einungis í völdum gerðum).
- Notaðu varmaleifar til að halda matnum heitum. Lækkaðu hitastig tækisins um að minnsta kosti 3–10 mín rétt fyrir lok eldunar.

- Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Skoðaðu „Stillingar“.
- Bökun með rökum blæstri (aðeins á völdum gerðum) – Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla kröfur um orkuflokk og vistvæna hönnun (samkvæmt EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1. Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni. Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa. Í sumum gerðum tekur það 30 sek.
- Af öryggisástæðum, slekkur heimilistækið sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma ef að eldunaraðgerð er virk og engum stillingum er breytt. Til að hafa eldunaraðgerð í gangi lengur skaltu stilla eldunartíma. Sjálfvirka slökkvunin á ekki við þegar lampinn er í gangi eða með aðgerð:  ^{START}_{STOP}.
 - 12,5 klst: 30–115 °C
 - 8,5 klst: 120–195 °C
 - 5,5 klst: 200–245 °C
 - 3 klst: 250 - hámark °C

10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

Settu efni með tákninu í endurvinnslu .
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 vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.