



ES	Manual De Usuario	El Horno Microondas	2
FR	Four À Micro-Ondes	Notice D'utilisation	29
PT	Forno Microondas	Manual do utilizado	58



INDICE

1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	3
2. INSTALACIÓN.....	8
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	12
4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ.....	13
5. FUNCIONAMIENTO.....	14
6. TABLAS DE COCCIÓN.....	18
7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES.....	25
8. ¿QUÉ HACER SI.....	27
9. ESPECIFICACIONES.....	28
10. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL.....	28

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados. Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información medioambiental

Sujeto a cambios sin previo aviso.

1. ⚠️ MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o mayores y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato de forma segura y si comprenden los riesgos que conlleva. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deberían ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión.

Este aparato no está diseñado para uso en altitudes superiores a 2.000 metros.



¡IMPORTANTE! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.



¡ADVERTENCIA!

Si los sellos de la puerta o la puerta están dañados, no utilice el horno hasta que haya sido reparado por una persona cualificada.



¡ADVERTENCIA!

Es peligroso para cualquier persona que no esté especializada llevar a cabo operaciones de mantenimiento o reparación que conlleven la retirada de una cubierta que ofrece protección contra la exposición a la energía de microondas.



¡ADVERTENCIA!

No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

Este dispositivo ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar o ámbitos similares, tales como: áreas de cocina

para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; para clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de posadas y hostales.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas.

No se permite el uso de contenedores metálicos para comidas y bebidas al cocinar en el microondas.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

El horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas de baño, esponjas, trapos húmedos o artículos similares puede generar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, **NO ABRA LA PUERTA**. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

Se debe remover y agitar el contenido de los biberones y los envases de comida para bebés, y revisar la temperatura antes de su consumo con el fin de evitar quemaduras.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.

1.1 Limpieza & mantenimiento

Puerta:

Para retirar cualquier suciedad, limpiar a menudo con un paño húmedo la puerta por ambos lados, la junta de la puerta, y las superficies de contacto. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.

Interior del horno:

Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo. No desmontar la tapa del conducto guía ondas. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno. Caliente regularmente el horno haciendo uso de la parrilla. Los restos de comida o las salpicaduras de grasa pueden producir humo o mal olor. Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

Exterior del horno:

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control:

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Plato giratorio y soporte del rodillo:

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Rejillas:

Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. Puede lavarlas también en el lavaplatos.



¡IMPORTANTE!

Limpie el horno en los intervalos regulares y quite cualquier depósito del alimento. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los contenedores del electrodoméstico.



¡IMPORTANTE!

No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor. El horno microondas está previsto para uso empotrado. El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Es recomendable tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes.

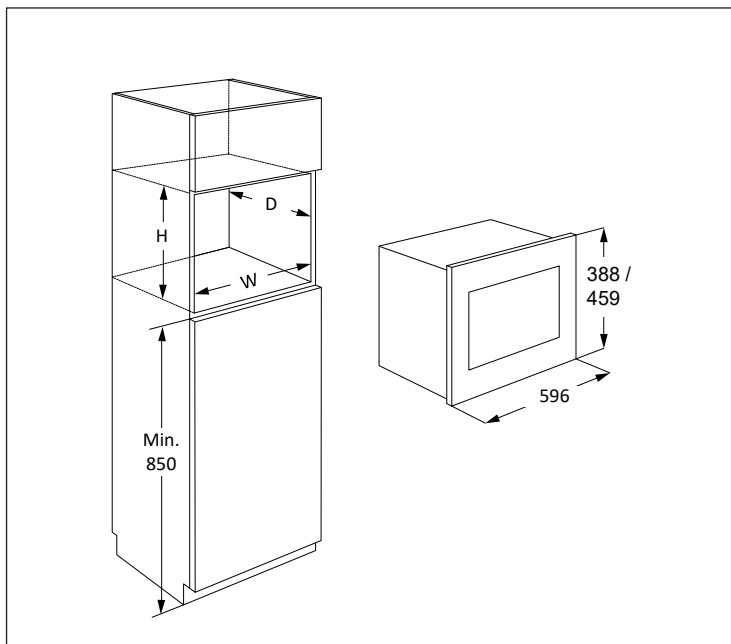
**¡ADVERTENCIA!**

Mantenga a los niños alejados de la puerta y de las partes accesibles del aparato que pudieran calentarse al utilizar el grill. Los niños deben mantenerse alejados para evitar que sufran quemaduras.

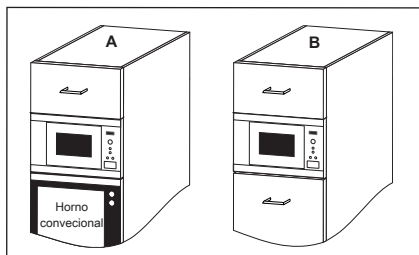
**¡IMPORTANTE!**

No utilice productos comerciales para la limpieza de hornos, aparatos de limpieza a vapor, productos abrasivos, productos fuertes, ningún producto que contenga hidróxido de sodio ni estropajos para limpiar ninguna parte del horno.

2. INSTALACIÓN



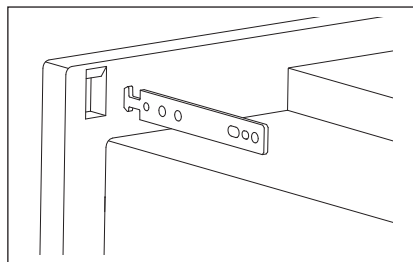
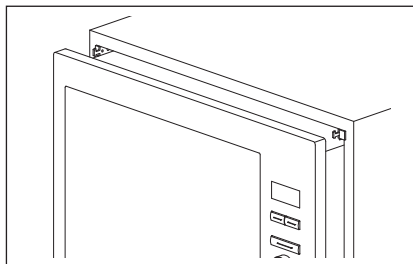
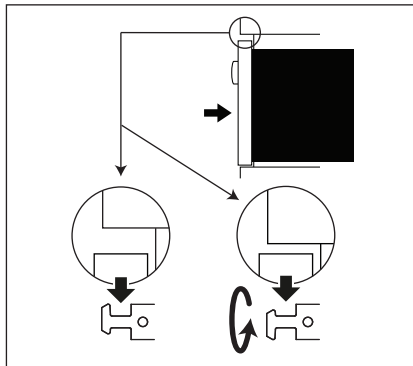
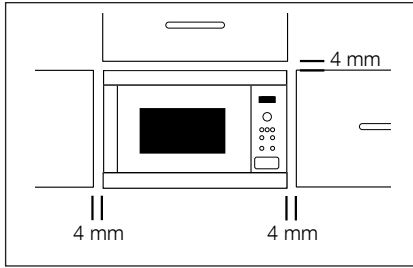
La microonda se puede ubicar en las posiciones A o B:



Posición	Tamaño del habitáculo		
	An.	P	Al.
A	562 x	550 x	450
B	562 x	500 x	450

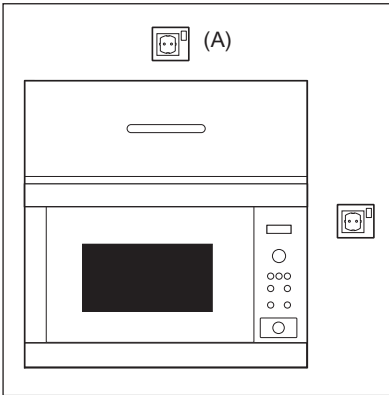
Medidas expresadas en (mm)

2.1 Instalación del aparato



1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Coloque los ganchos de fijación en el armario de la cocina siguiendo la ficha de instrucciones y la plantilla suministrada.
3. Coloque el aparato en el armario de la cocina lentamente, y sin presión. El aparato debe levantarse hasta la altura de los ganchos de fijación y luego bajarse para encajar en su lugar. En caso de interferencia durante el montaje, este gancho es reversible. El marco frontal del horno debe sellar contra la abertura frontal del armario.
4. Cerciérese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciérese de que haya un hueco de 4 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).

2.2 Conexión del aparato a la alimentación eléctrica



- La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.
- El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o personas con una cualificación similar con el fin de evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- La toma no debería estar situada detrás del armario.
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 220-240 V/50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 16 A.
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

2.3 Consejo adicional

No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de se produzca un vertido, apague y desenchufe el horno de inmediato y llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

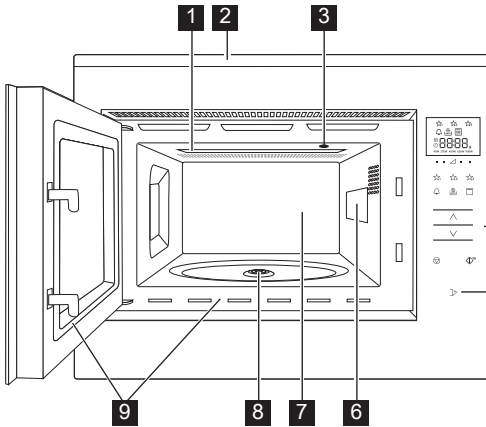
- Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No utilice recipientes de plástico para cocinar con microondas si el horno está caliente después de usarlo en modo GRILL y modo GRILL Y MICROONDAS, porque se podrían derretir. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricante de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perímetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

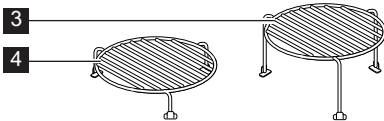
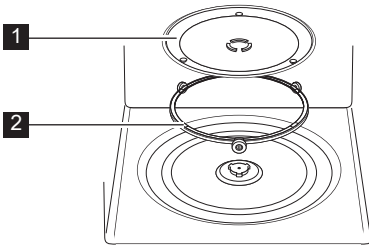
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 El horno microondas



- 1** Resistencia grill
- 2** Marco frontal
- 3** Luz del horno
- 4** Panel de mandos
- 5** Tecla de puerta abierta
- 6** Tapa de la guía de ondas
- 7** Cavidad del horno
- 8** Guarnición estanca
- 9** Cierre de la puerta y marco de cierre

3.2 Accesorios



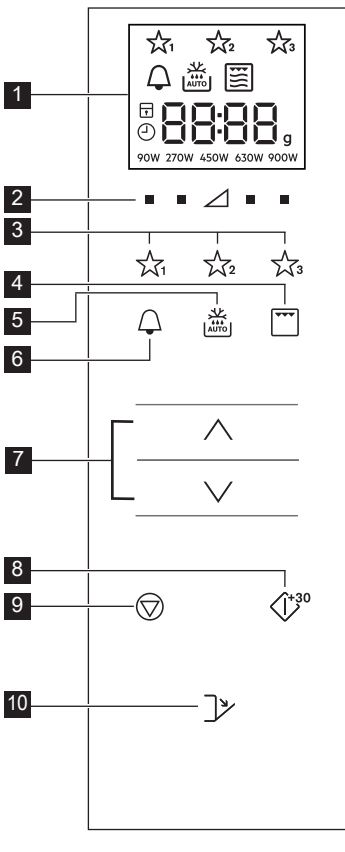
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- 1** El plato giratorio
- 2** El soporte de rodillos
- 3** Rejilla alta
- 4** Rejilla baja

- Coloque el soporte del rodillo en la parte inferior de la cavidad.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

i Cuando pida accesorios, sírvase indicar dos elementos a su distribuidor o al técnico autorizado de ELECTROLUX: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.

3.3 Panel de mandos



1 Visualizador digital indicadores:

★ ★ ★ Favoritos

🔔 Avisador de cocina

🔥 AUTO Descongelación automática

🔥 Grill

🔥 Grill y microondas

🔥 Microondas

⏏ Parar/Cancelar

🔒 Bloqueo de seguridad infantil

🕒 Ajustar reloj

8888 Segmentos del visualizador

g Cocción

90W 270W 450W 630W 900W Niveles de potencia

- 2** Teclas de nivel de potencia
- 3** Teclas de favoritos
- 4** Tecla Grill
- 5** Tecla de descongelación automática
- 6** Tecla del avisador de cocina
- 7** Teclas Más/Menos
- 8** Tecla Iniciar/Confirmar Inicio rápido
- 9** Tecla Parar
- 10** Tecla de puerta abierta

4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

4.1 Enchufar

Cuando el horno se enchufa por primera vez, dispone de la opción de ajustar el reloj. El horno tiene un reloj de 24 horas.

- 1.** El horno emitirá una señal audible y se encenderán todos los iconos del visualizador durante medio segundo. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "on" o "oFF".
- 2a.** Para apagar el reloj, pulse las teclas **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "oFF" y pulse la tecla **START**. El horno estará lista para utilizarse.

i Si ha apagado el reloj y desea volver a encenderlo, pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces y siga el procedimiento 2b.

- 2b.** Para encender el reloj, pulse las teclas **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "on" y pulse la tecla **START**.

Ejemplo: Para poner en hora el reloj a las 18:45 h.

- 1.** Pulse las teclas **MÁS/MENOS** para ajustar la hora.
- 2.** Pulse la tecla **START** para confirmar.
- 3.** Pulse las teclas **MÁS/MENOS** para ajustar los minutos.
- 4.** Pulse la tecla **START** para confirmar.

i Cuando el reloj está ajustado, mostrará la hora del día en la pantalla.

4.2 En espera (Modo de ahorro)

El horno entrará automáticamente en modo de espera si no se utiliza durante 5 minutos.

Ejemplo: Si el reloj no se ha ajustado:

La pantalla se apagará.

Abra la puerta o pulse cualquier tecla para salir del modo en espera.

Ejemplo: Si el reloj se ha ajustado:

Trascurridos 5 minutos, el tiempo se mostrará.

4.3 Ajuste del reloj una vez programado

Puede ajustar el reloj después de que se haya programado la hora.

Ejemplo: Para cambiar de las 18:45 a las 19:50.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.
2. Pulse la tecla **START**.
3. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "19".
4. Pulse la tecla **START**.
5. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "50".
6. Pulse la tecla **START**.

4.4 Para cancelar el reloj y programar el modo de espera (Modo de ahorro)

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.
2. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "oFF".
3. Pulse la tecla **START** para confirmar.

4.5 Bloqueo de seguridad infantil

El horno cuenta con una función de seguridad que impide que un niño utilice el horno de forma accidental. Una vez activado el bloqueo, no funcionará ninguna parte del microondas hasta que se desactive la función de bloqueo. El bloqueo solo se puede activar y desactivar cuando el horno no está en marcha.

Ejemplo: Para activar el bloqueo.

Mantenga pulsada la tecla **STOP** hasta que se encienda el símbolo del "bloqueo para niños".

Ejemplo: Para desactivar el bloqueo.

Mantenga pulsada la tecla **STOP** hasta que se apague el símbolo del "bloqueo para niños".

i Cuando el bloqueo para niños está activado, todas las teclas quedan desactivadas, excepto la tecla **STOP**.

5. FUNCIONAMIENTO

5.1 Cocción microondas

Ejemplo: Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 630 W.

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA**, a la derecha del triángulo, hasta que aparezca "630 W".
2. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** para introducir el tiempo.
3. Pulse la tecla **START**.

i En modo de cocción en microondas, puede ajustar el nivel de potencia del horno pulsando la tecla que se encuentra justo debajo del valor deseado.

Puede ajustar el nivel de potencia cuando el horno está en marcha, manteniendo pulsada la tecla **NIVEL DE POTENCIA** hasta que el nuevo nivel de potencia aparece resaltado en el visualizador. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

Si se selecciona 900 W, el tiempo máximo de microondas que se puede introducir es 15 minutos.

Si el horno funciona en cualquier modo durante 3 minutos o más, el ventilador funcionará durante 2 minutos una vez finalice la cocción.

Si abre la puerta, se detendrá; si marcha hasta que transcurran los 2 minutos (incluido el tiempo que la puerta permanece abierta). Si el horno funciona durante menos de 3 minutos, el ventilador no se pondrá en marcha.

Tras cocer, el plato giratorio seguirá girando hasta que el recipiente de cocción vuelva a su posición inicial. La luz de la cavidad permanecerá encendida hasta que se complete la rotación o durante cinco segundos (lo que dure más tiempo). El horno emitirá un sonido cuando haya terminado. Si la puerta se abre durante este proceso, la rotación se detendrá.

5.2 Niveles de potencia

Nivel de potencia	Uso aconsejado
900 W/ALTA	Utilizado para cocción rápida o para recalentar, (p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc).
630 W	Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
450 W	Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, (por ejemplo platos de buey). Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
270 W/DESCONG-ELACIÓN	Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.
90 W	Para descongelación cuidadosa, (por ejemplo de dulces o pasteles de crema).
0 W	Para el avisador de reposo/cocina.

W = WATT

5.3 Nivel de potencia reducida

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
900 W de microondas	15 minutos	630 W de microondas
Grill	10 minutos	Grill 500 W
Grill y microondas	10 minutos	Grill 500 W

5.4 Ajuste del tiempo de cocción durante la cocción

Puede ajustar el tiempo de cocción durante la cocción.

Ejemplo: Para añadir 2 minutos (120 segundos) con la tecla **START**.

1. Pulse la tecla **START** cuatro veces.
El tiempo de cocción se incrementará en 120 segundos.

5.5 Uso de la tecla stop

Pulse la tecla **STOP** una vez para entrar en el modo de pausa.
Pulse de nuevo la tecla **STOP** para cancelar el tiempo de cocción.

5.6 Avisador de cocina

Para ajustar el avisador de cocina.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA**.
2. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** para introducir el tiempo.
3. Pulse la tecla **START**. El temporizador se pondrá en marcha automáticamente.

i La hora puede ampliarse cuando el temporizador está en marcha pulsando la tecla **START**.
La función del temporizador solo se puede usar cuando el horno no está en marcha.

5.7 Inicio rápido

Puede empezar a cocinar directamente en 900 W/ALTA durante 30 segundos pulsando la tecla **START**.

i Para añadir más tiempo, pulse la tecla **START**.

5.8 Silencio

Para desactivar el sonido.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** 3 veces hasta que aparezca "Soun".
2. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "oFF".
3. Pulse la tecla **START**.

Para activar el sonido.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** 3 veces hasta que aparezca "Soun".
2. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "on".
3. Pulse la tecla **START**.

5.9 Pausa

Para hacer una pausa mientras el microondas está en marcha.

1. Pulse la tecla **STOP** o abra la puerta.
2. El horno hará una pausa durante 5 minutos como máximo.
3. Pulse **START** para continuar con la cocción.

5.10 Grill y grill y microondas

Este horno de microondas tiene dos modos de cocción al grill:

Sólo grill

Grill con microondas



¡IMPORTANTE! Se recomienda usar la rejilla alta para asar a la parrilla. Al usar el grill por primera vez puede que se note humo o un olor a quemado, pero eso es normal y no es indicio de que el horno está averiado. Para evitar este problema, al usar el horno por primera vez conviene hacer funcionar el grill sin alimentos durante 20 minutos.

1. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** para introducir el tiempo.
2. Pulse la tecla **GRILL** una vez para activar el modo Grill y microondas y pulse la tecla **START**.
Pulse de nuevo la tecla **GRILL** para seleccionar solo el modo Grill.
3. Pulse la tecla **START**.



En modo Grill y microondas no están disponibles los niveles de potencia de 90 y 900 W.
Para salir del modo Grill y microondas o Grill, pulse la tecla **GRILL** hasta que aparezca en el visualizador el símbolo de microondas solo.

5.11 Favoritos

El horno tiene 3 recetas favoritas.

- ☆₁ Ablandar mantequilla
- ☆₂ Fundir chocolate
- ☆₃ Pastel en taza

Ejemplo: Para ablandar la mantequilla.

1. Pulse la tecla **FAVOURITOS 1** una vez.
2. Pulse la tecla **MÁS/MENOS** para seleccionar el peso.
3. Pulse la tecla **START**.

i Si los segmentos del visualizador presentan un símbolo que gira, esto indica que hay que remover o girar los alimentos. Para seguir cocinando, pulse la tecla **START**. Cuando finalice el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente.

Los niveles de potencia de las recetas favoritas predeterminadas no se pueden ajustar.

Se pueden preparar los pasteles en taza del 1 al 4.



ADVERTENCIA! El chocolate se puede calentar mucho. Si hay que cocinar el chocolate durante más tiempo, añada 10 segundos. Tenga cuidado con el chocolate, ya que se puede calentar en exceso y provocar quemaduras.

Para sobrescribir las recetas favoritas con sus propias recetas.

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA** para seleccionar la potencia.
2. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** para introducir el tiempo.
3. Mantenga pulsada la tecla **FAVOURITOS** que desee programar hasta que escuche un solo sonido y se visualice la estrella de la receta favorita.

Para restablecer las recetas favoritas a los valores de fábrica.

1. Pulse la tecla **STOP**.
2. Mantenga pulsada las teclas **NIVEL DE POTENCIA 450 W** durante 3 segundos.

El horno restablecerá las recetas favoritas a los valores de fábrica.

5.12 Descongelación automática

La función de descongelación automática calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos con arreglo al peso de los alimentos.

Puede elegir entre dos menús de descongelación automática.

1. Descongelación automática: carne/pescado/aves
2. Descongelación automática: pan

Ejemplo: Para descongelar 0,2 kg de filetes.

1. Seleccione el menú de descongelación automática pulsando la tecla **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** una vez.
2. Pulse la tecla **MÁS/MENOS** para seleccionar el peso.
3. Pulse la tecla **START**.



Si los segmentos del visualizador presentan un símbolo que gira, esto indica que hay que remover o girar los alimentos.

Para seguir cocinando, pulse la tecla **START**. Cuando finalice el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. El ajuste de Hora/potencia no está disponible en el modo de descongelación automático.

6. TABLAS DE COCCIÓN

6.1 Favoritos

Favoritos	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Ablandar mantequilla	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la mantequilla en un recipiente Pyrex. Remueva bien después de la cocción.
Fundir chocolate	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Rompa el chocolate en trocitos. Coloque el chocolate en un recipiente Pyrex. Remueva cuando escuche la señal audible. Remueva bien después de la cocción. <p>ADVERTENCIA: El chocolate se puede calentar mucho. Si hay que cocinar el chocolate durante más tiempo, añada 10 segundos. Tenga cuidado con el chocolate, ya que se puede calentar en exceso y provocar quemaduras.</p>
Pastel en taza	1-4 tazas	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Prepare el pastel siguiendo la receta. Coloque la taza hacia el borde de la plataforma giratoria. Espere 30 segundos una vez finalizada la cocción.

6.2 Recetas de pasteles en taza

Pastel de sabroso chocolate en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2 cucharadas (12 g)	de cacao en polvo
2½ cucharadas (30 g)	de azúcar glasé
¼ cucharadita	de levadura en polvo
1½ cucharadas (15 g)	de aceite vegetal
¼ cucharadita	de extracto de vainilla
1	huevo mediano

Método:

- Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
- Añada el aceite vegetal, el extracto de vainilla y el huevo; mézclelos bien.
- Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
- Cocine utilizando ☆₃. El pastel subirá en la taza durante la cocción. Después de la cocción, espere 30 segundos.

Decore con un poco de crema de chocolate.

Sugerencia: Para hacer el Pastel de chocolate y naranja en taza, sustituya el extracto de vainilla por ½ cucharadita de extracto de naranja.

Pastel de ondas de frambuesa en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2½ cucharadas (30 g)	de azúcar glasé
¼ cucharadita	de levadura en polvo
1½ cucharadas (15 g)	de aceite vegetal
½ cucharadita	de extracto de vainilla
1	huevo mediano
1½ cucharadas	de mermelada de frambuesa sin semillas

Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, el extracto de vainilla y el huevo; mézclelos bien.
3. Vaya incorporando la mermelada con una cuchara, de forma que vaya manchando la mezcla.
4. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
5. Cocine utilizando ☆₃. El pastel subirá en la taza durante la cocción. Después de la cocción, espere 30 segundos.

Decore con un poco de crema de vainilla.

Pastel crujiente de manzana en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2 cucharadas (25 g)	de azúcar moreno blando
¼ cucharadita	de levadura en polvo
¼ cucharadita	de canela en polvo
1½ cucharadas (15 g)	de aceite vegetal
1	huevo mediano
1½ cucharadas (30 g)	de puré de manzana
Media galleta Digestive (7 g),	triturada

Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos (excepto la galleta) en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal y el huevo; mézclelos bien.
3. Vaya incorporando poco a poco el puré de manzana con una cuchara, de forma que vaya manchando la mezcla.
4. Termine colocando la galleta Digestive triturada.
5. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
6. Cocine utilizando ☆₃. El pastel subirá en la taza durante la cocción. Después de la cocción, espere 30 segundos.

Termine colocando una bola de helado de vainilla.




ADVERTENCIA! El puré de manzana estará caliente.

Taza de mantequilla de cacahuete en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2 cucharadas (25 g)	de azúcar moreno blando
¼ cucharadita	de levadura en polvo
1½ cucharada (15 g)	de aceite vegetal
¼ cucharadita	de extracto de vainilla
2 cucharadas (30 g)	de mantequilla de cacahuete sin trocitos
1	huevo mediano

Pastel de limón glaseado en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2½ cucharadas (30 g)	de azúcar glasé
¼ cucharadita	de levadura en polvo
1½ cucharada (15 g)	de aceite vegetal
1 cucharadita	de ralladura de limón
1	huevo mediano
Cobertura: 1 cucharada de zumo de limón mezclado con 2 cucharadas de azúcar glasé	

Método:


1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, la ralladura de limón y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando . El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Termine colocando chocolate para untar.

Sugerencia: Si quiere, puede utilizar mantequilla de cacahuete crujiente.

Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, la ralladura de limón y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando . El pastel subirá en la taza durante la cocción.
5. Prepare el glaseado mezclando el zumo de limón con el azúcar glasé.
6. Una vez cocinado, saque el pastel de la taza, agujeree toda la parte superior con un pincho y, a continuación, vierta el glaseado sobre el pastel y espere 30 segundos.

Pastel de zanahoria en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2 cucharadas (20 g)	de harina normal
2½ cucharadas (30 g)	de azúcar moreno claro
¼ cucharadita	de levadura en polvo
¼ cucharadita	de canela en polvo
¼ cucharadita	de nuez moscada en polvo
1 cucharadita	de almendras trituradas
1½ cucharadas (15 g)	de aceite de girasol
	Ralladura de ½ naranja
30 g	de zanahoria rallada
1	huevo mediano
Cobertura de crema: 15 g de mantequilla, ablandada, 40 g de azúcar en polvo	
40 g de queso cremoso entero	
½ cucharadita de zumo de naranja	




Método:


1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, la ralladura de naranja, la zanahoria rallada y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando ☆₃. El pastel subirá en la taza durante la cocción.
5. Prepare la cobertura mezclando la mantequilla, el azúcar en polvo, el queso cremoso y el zumo de naranja.

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Deje que el pastel se enfríe y luego añada la cobertura.

6.3 Descongelación automática

Descongelación automática	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Carne/pescado/aves (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio. Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio. Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada. Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible. <p> No apropiado para aves enteras.</p>
Pan	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1,0 kg distribuir directamente en el plato giratorio. Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas. Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.

-  Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase. Para alimentos que pesen más o menos que los pesos o las cantidades que se indican en la tabla, utilice el modo manual. La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa. La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.

6.4 Calentamiento de bebidas y alimentos

Alimento/Bebida	Cantidad	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	
Leche,	1 taza	150	Micro	900 W	1	sin tapar
Agua,	1 taza	150	Micro	900 W	2	sin tapar
	6 tazas	900	Micro	900 W	8-10	sin tapar
	1 tazón	1000	Micro	900 W	9-11	sin tapar
Platos únicos	400	Micro	900 W	4-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento	
Guisados/sopa	200	Micro	900 W	1-2	tapar, remover después de calentar si es necesario	
Verduras	500	Micro	900 W	3-5	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento	
Carne, 1 tajada ¹⁾	200	Micro	900 W	3	esparcir un poco de salsa por encima, tapar	
Filete de pescado ¹⁾	200	Micro	900 W	3-5	tapar	
Tarta, 1 porción	150	Micro	450 W	½-1	colocar en un molde de tarta	
Comido para bebés, 1 tarro	190	Micro	450 W	½-1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura	
Derretir margarina o mantequilla ¹⁾	50	Micro	900 W	½	tapar	
Chocolate fundido	100	Micro	450 W	3-4	remover de vez en cuando	

¹⁾temperatura refrigerada

6.5 Descongelación

Alimento	Cantidad -g-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-30
Tarta, 1 porción	150	Micro	90 W	1-3	colocar en un molde de tarta	5
Fruta	250	Micro	270 W	3-5	esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5

6.6 Cocción de alimentos congelados

Alimento	Cantidad -g-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Filete de pescado	300	Micro	900 W	9-11	cubrir	2
Comida preparada	400	Micro	900 W	8-10	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2

6.7 Cocción y grill

Alimento	Cantidad -g-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Brécol/ Guisantes	500	Micro	900 W	6-8	añadir 4-5 CuSop de agua, - cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	
Colinabo	500	Micro	900 W	9-11	cortar en rodajas, añadir - 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	
Asados	1000	Micro Grill y microondas	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior y darlo vuelta después de transcurridos ¹⁾	10
Filetes de lomo 2 piezas	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	poner en el nivel superior y darles vueltas después de ¹⁾ condimentar después de asados	
Dorado de platos gratinados		Grill		11-15	colocar la fuente en la rejilla inferior	
Tostadas de queso	1 pieza	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Coloque 2 rebanadas de pan en el estante superior; cubra una rebanada con queso y cocine ¹⁾ , coloque la rebanada tostada encima del queso con el pan, dé la vuelta y cocine ²⁾	
Pizza congelada	400	Micro Grill y microondas	450 W 450 W	4-5 5-6	colocar en la rejilla inferior	


i Si el horno funciona en cualquier modo durante 3 minutos o más, el ventilador funcionará durante 2 minutos una vez finalice la cocción. Si abre la puerta, se detendrá; si cierra la puerta, volverá a ponerse en marcha hasta que transcurran los 2 minutos (incluido el tiempo que la puerta permanece abierta). Si el horno funciona durante menos de 3 minutos, el ventilador no se pondrá en marcha.


7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

7.1 Utensilios de cocina aptos para microondas

Recipientes	Adecuados para microondas	Comentarios
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	✓ / ✗	Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, siga las instrucciones atentamente.
Loza y cerámica	✓ / ✗	La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana, suelen ser adecuados excepto cuando tienen adornos metálicos.
Cristalería (p. ej. Pyrex®)	✓	Debería tenerse cuidado al utilizar cristalería delicada, ya que puede romperse o rajarse si se calienta repentinamente.
Metal	✗	No se recomienda utilizar recipientes metálicos con energía microondas, ya que formará arcos eléctricos que pueden causar un incendio.
Plásticos y poliestireno (p. ej.: recipientes de comida rápida)	✓	Debe tenerse cuidado, ya que algunos recipientes se deforman, funden o decoloran a temperaturas altas.
Bolsas para congelar y asar	✓	Deben perforarse para dejar escapar el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice cierres de plástico o metal, ya que pueden fundirse o prenderse debido a la formación de arcos eléctricos del metal.
Papel: platos, vasos y papel de cocina	✓	Utilícelos sólo para calentar o para absorber la humedad. Debe tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Recipientes de paja y madera	✓	Esté siempre atento al horno cuando utilice estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Papel reciclado y de periódico	✗	Puede contener extractos de metal que formarán arcos eléctricos y pueden causar un incendio.

7.2 Cocción técnicas microondas

Cocción técnicas microondas	
Composición	Los alimentos con mayor contenido en grasa o azúcar (p. ej.: pudding de Navidad o pastel de frutas) necesitan menos tiempo para calentarse. Debería tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Tamaño	Para una cocción uniforme, haga trozos del mismo tamaño.
Temperatura	La temperatura inicial de los alimentos afecta al tiempo de cocción necesario. Haga un corte a los alimentos con relleno, (por ejemplo bollos rellenos de mermelada), para liberar el calor o el vapor.
Colocar	Ponga las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato. (P. ej.: muslos de pollo.)
Tapar	Utilice film transparente para microondas dejando una abertura o bien una tapa adecuada.
Perforar	Los alimentos con cáscara, piel o membrana deben perforarse en varios sitios antes de cocinarlos o calentarlos, ya que se acumulará el vapor y puede hacer que exploten los alimentos. (P. ej.: patatas, pescado, pollo, salchichas.)  ¡IMPORTANTE! Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. (P. ej.: escalfados, fritos, cocidos).
Remover, dar la vuelta y volver colocar	Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remover, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.
Reposar	Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.
Proteger	Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. (P. ej.: muslos y alitas de un pollo.)

 Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor. Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor. Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

8. ¿QUÉ HACER SI


Síntoma	Comprobaciones/consejos . . .
El aparato microondas no funciona correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionen los fusibles de la caja de fusibles. • No haya habido algún corte de energía. • Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.
El modo microondas no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta esté bien cerrada. • El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios. • Se ha pulsado la tecla START.
El plato giratorio no gira?	<ul style="list-style-type: none"> • El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor. • El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio. • Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire. • No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.
El microondas no se apaga?	<ul style="list-style-type: none"> • Aísle el aparato de la caja de fusibles. • Llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.
La iluminación interior no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> • Llame a su técnico autorizado de ELECTROLUX. La luz interior solo puede ser cambiada por un técnico autorizado y cualificado de ELECTROLUX.
Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o • Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o • Aumente el nivel de potencia.
La puerta no se abre debido a un corte de electricidad?	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta con cuidado tirando hacia fuera de la esquina inferior derecha del cristal de la puerta.

9. ESPECIFICACIONES


Tensión de CA		220-240 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase		16 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microondas/Grill	2.20 kW
Potencia de salida:	Microondas	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frecuencia microondas		2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores:	KMFD263TE	596 mm (An.) x 459 mm (Al.) x 404 mm (P)
Dimensiones interiores		342 mm (An.) x 207 mm (Al.) x 368 mm (P) ²⁾
Capacidad del horno		26 litros ²⁾
Plato giratorio		ø 325 mm, vidrio
Peso		un. 19,5 kg

- ¹⁾ Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.
La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.
- ²⁾ La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima. La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.

10. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	31
2. INSTALLATION	36
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	41
4. AVANT LA MISE EN SERVICE	42
5. FONCTIONNEMENT	43
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	47
7. ASTUCES ET CONSEILS	54
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	56
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	57
10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	57

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2 000 m.



IMPORTANT ! AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.



ADVERTISSEMENT !

Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.



ADVERTISSEMENT !

Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait d'une couverture qui protège contre l'exposition aux micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des situations similaires telles que : dans les cuisines réservées au personnel de commerces, bureaux et autres environnements de travail ; dans les exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes et structures similaires.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Les récipients métalliques contenant des aliments ou des boissons ne sont pas compatibles avec la cuisson au micro-ondes.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.

1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtés, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

Intérieur du four :

Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, pendre feu et provoquer la formation d'un arc. Ne retirez pas le cadre du répartiteur d'ondes. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les

petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four. Chauffer le four régulièrement à l'aide du gril. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Extérieur du four :

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande :

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Plateau tournant et pied du plateau :

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Trépieds :

Lavez les trépied au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.

**IMPORTANT !**

Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des récipients de l'appareil.

**IMPORTANT !**

Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré.

L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il est donc important d'éviter de toucher les éléments chauffants.

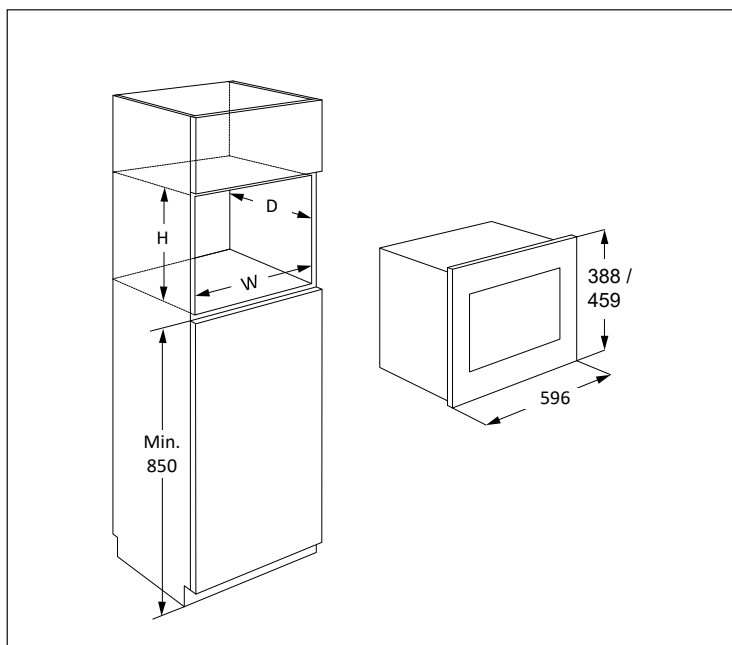
**ADVERTISSEMENT !**

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé.

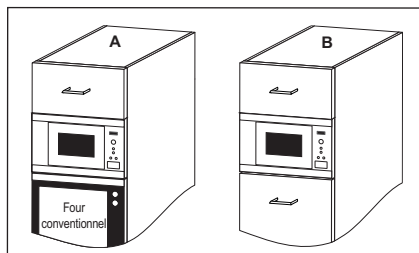
**IMPORTANT !**

N'utilisez pas de décape fours vendus dans le commerce ou de produits abrasifs ou agressifs, ou de produits qui contiennent de la soude caustique, ou de tampons abrasifs sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

2. INSTALLATION



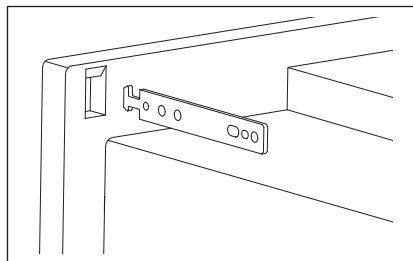
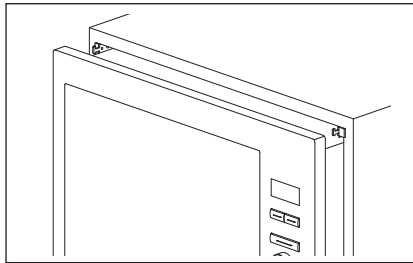
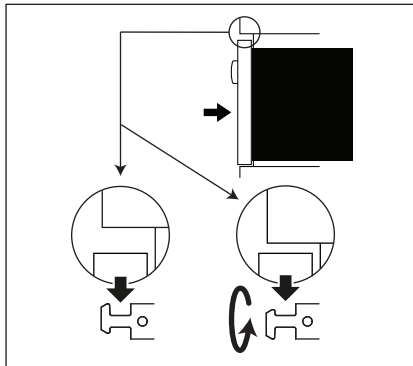
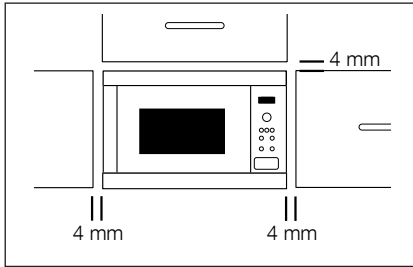
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	562	550	450
B	562	500	450

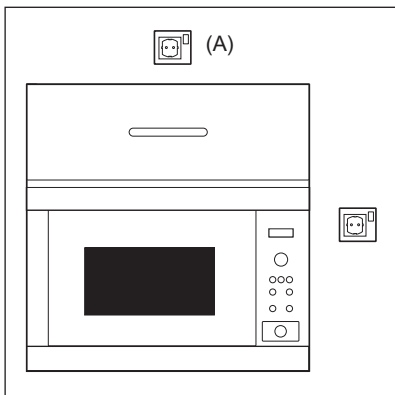
Mesures en mm

2.1 Installation de l'appareil



1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d'instructions et le modèle fournis.
3. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être abaissé pour être mis en place. En cas de problème pendant l'installation, ce crochet est réversible. La porte avant du four doit être à hauteur du devant de l'ouverture du placard.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

2.2 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 220-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 16 ampères.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, N'ÉCRASEZ PAS le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

2.3 Conseil supplémentaire

N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. En cas de déversement, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement et appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

N'utilisez pas de contenants en plastique pour le micro-ondes si le four est encore chaud après l'utilisation du mode GRILL ou CUISSON COMBINÉE, car ils pourraient fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas

un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes... à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez

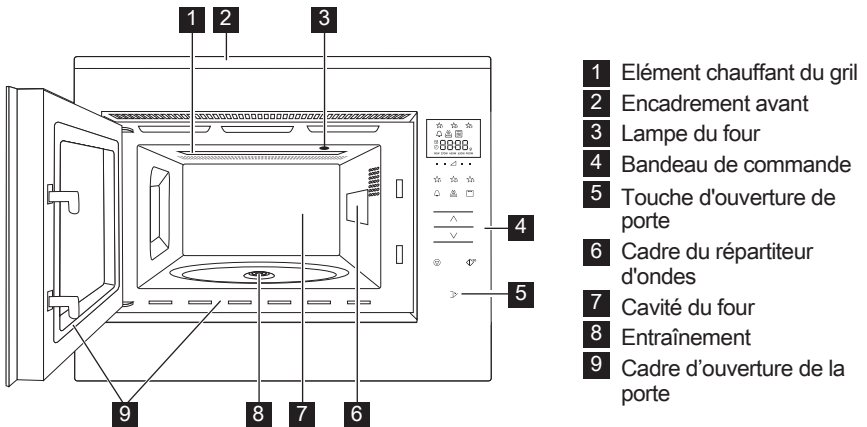
au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

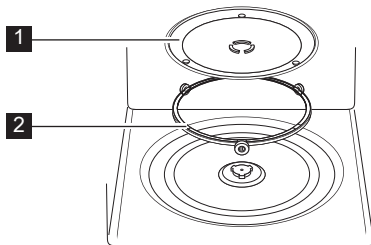
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
- Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
- Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
- Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.
Utilisez des gants de protection.
- Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

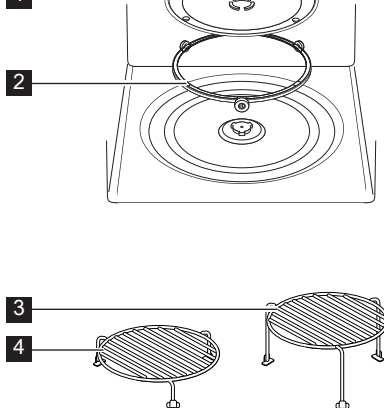
3.1 Four micro-ondes



3.2 Accessories



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

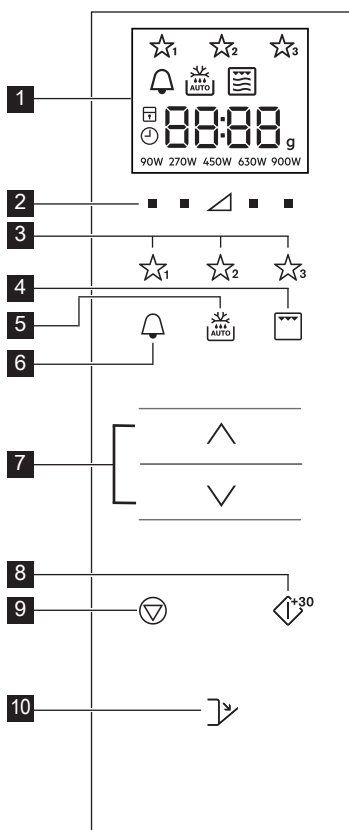


- 1 Plateau tournant
- 2 Support d'entraînement
- 3 Trépid haut
- 4 Trépid bas

- Placez le support de plateau tournant au fond de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

i Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner le nom de pièce et le nom de modèle à votre revendeur ou agent de service ELECTROLUX agréé.

3.3 Bandeau de commande



1 Affichage numérique :



Favoris



Minuteur de cuisine



Décongélation automatique



Gril



Cuisson combinée



Micro-ondes



Arrêter/Annuler



Verrouillage de sécurité enfant



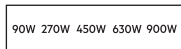
Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche Grill

5 Touche de décongélation automatique

6 Touche du minuteur de cuisine

7 Touches Plus/Moins

8 Démarrer/Confirmer/ Touche de démarrage rapide

9 Touche d'arrêt

10 Touche d'ouverture de porte

4. AVANT LA MISE EN SERVICE

4.1 Branchement

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous pouvez régler l'horloge. Le four dispose d'une horloge de 24 heures.

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde.

Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » ou « OFF » s'affiche.

- 2a. Pour éteindre l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**. Le four est prêt à l'utilisation.



Si vous avez désactivé l'horloge et souhaitez la réactiver, pressez la touche **MINUTEUR DE CUISINE** deux fois et suivez 2b.

- 2b. Pour allumer l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 18h45.

1. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
3. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler les minutes.

- Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

i Lorsque l'horloge est réglée, l'heure est affichée à l'écran.

4.2 Veille (Mode économie)

Le four entrera automatiquement en mode veille s'il n'est pas utilisé dans un délai de 5 minutes.

Exemple : Si l'horloge n'a pas été réglée : L'écran s'éteindra.

Ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche pour quitter le mode veille.

Exemple : Si l'horloge a été réglée : Après une période de 5 minutes, l'heure s'affiche.

4.3 Réglage de l'horloge lorsqu'elle a déjà été définie

Vous pouvez régler l'horloge même une fois l'heure définie.

Exemple : Pour changer de 18h45 à 19h50.

- Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
- Appuyez sur la touche **START**.
- Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « 19 » s'affiche.
- Appuyez sur la touche **START**.
- Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « 50 » s'affiche.
- Appuyez sur la touche **START**.

4.4 Pour annuler l'horloge et régler la veille (Mode économie d'énergie)

- Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
- Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche.
- Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

4.5 Verrouillage de sécurité enfant

Le four possède un dispositif de sécurité qui empêche l'utilisation accidentelle du four par un enfant. Lorsque le verrou a été placé, aucune partie du four à micro-ondes ne fonctionnera tant que cette fonction n'a pas été désactivée.

Activer ou désactiver le verrou n'est possible que lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.

Exemple : Pour activer le verrou.

Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'allume.

Exemple : Pour désactiver le verrou.

Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'éteigne.

i Lorsque le verrouillage enfant est activé, toutes les touches à l'exception de la touche **STOP** sont désactivées.

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Cuisson aux micro-ondes

Exemple : Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

- Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 630 W » s'affiche.
- Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
- Appuyez sur la touche **START**.

i En mode de cuisson au micro-ondes, vous pouvez régler le niveau de puissance du four en appuyant sur la touche directement sous le paramètre souhaité.

Vous pouvez définir le niveau de puissance lorsque le four est en cours de fonctionnement en appuyant sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** et en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que le nouveau réglage de puissance soit en surbrillance sur l'écran. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.

Si vous sélectionnez 900 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.

Après la cuisson, le plateau tournant continue de tourner jusqu'à ce que le récipient de cuisson revienne à sa position initiale. La lumière du four reste allumée jusqu'à la fin de la rotation, ou pendant 5 secondes (selon la durée de rotation). Le four émet un signal sonore une fois la rotation terminée. Si la porte est ouverte durant ce processus, la rotation s'arrête.

5.2 Niveaux de puissance

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W/DECON-GÉLATION	Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
0 W	Minuterie autonome/de cuisine.

W = WATT

5.3 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	15 minutes	Micro-ondes 630 W
Gril	10 minutes	Gril 500 W
Cuisson combinée	10 minutes	Gril 500 W

5.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.

Exemple : Pour ajouter 2 minutes (120 secondes) avec la touche **START**.

1. Appuyez sur la touche **START** quatre fois.

La durée de cuisson augmente de 120 secondes.

5.5 Utilisation de la touche STOP


Appuyez une fois sur la touche **STOP** pour passer en mode Pause.

Appuyez à nouveau sur la touche **STOP** pour annuler la durée de cuisson.

5.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

1. Appuyez sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le minuteur démarre automatiquement.

 La durée peut être prolongée lorsque la minuterie est en cours d'exécution en appuyant sur la touche **START**. La fonction de minuteur peut uniquement être utilisée lorsque le four n'est pas en cours de fonctionnement.

5.7 Démarrage rapide

Vous pouvez directement commencer la cuisson 900 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START**.

 Pour ajouter plus de temps, appuyez sur la touche **START**.

5.8 Muet

Pour couper le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Pour activer le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

5.9 Pause

Pour mettre le four à micro-ondes en pause en cours de fonctionnement.


1. Appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte.
2. Le four sera en pause pendant jusqu'à 5 minutes.
3. Appuyez sur **START** pour poursuivre la cuisson.

5.10 Grill et cuisson combinée


Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au grill :

Gril seul

Gril Combiné (micro-ondes et grill)

 **IMPORTANT !** Le trépied haut ou bas est recommandé pour faire griller des aliments plats. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le grill pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le grill à vide pendant 20 minutes.

1. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
2. Appuyez une fois sur la touche **GRILL** pour le mode Cuisson Combinée (grill + micro-ondes) et appuyez sur la touche **START**. Appuyez à nouveau sur la touche **GRILL** pour sélectionner le mode Grill uniquement.
3. Appuyez sur la touche **START**.

 En mode Cuisson Combinée, les niveaux de puissance 90 W et 900 W du micro-ondes ne sont pas disponibles. Pour quitter le mode Cuisson Combinée ou Grill, appuyez sur la

touche **GRILL** jusqu'à ce que le seul symbole du micro-ondes s'allume sur l'écran.

5.11 Favoris

Le four dispose de 3 recettes en favori.

- ☆₁ Beurre ramolli
- ☆₂ Chocolat fondu
- ☆₃ Mug cake

Exemple : Pour ramollir le beurre.

1. Appuyez une fois sur la touche **FAVORI 1**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

i Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**.

Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement.

Les niveaux de puissance pour les recettes en favori ne peuvent pas être réglés.

Vous pouvez cuire de 1 à 4 mug cakes.

! **AVERTISSEMENT** ! Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes.
Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** pour sélectionner la puissance.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur et maintenez la touche **FAVORI** que vous souhaitez configurer jusqu'à entendre un seul bip, l'étoile de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.
2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE 450 W** pendant 3 secondes.

Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

5.12 Décongélation automatique

La décongélation automatique détermine le bon mode de cuisson et la durée de cuisson en fonction du poids de la nourriture.

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

1. Décongélation automatique : Viande/Poisson/Volaille
2. Décongélation automatique : Pain

Exemple : Pour décongeler un steak de 0,2 kg.

1. Sélectionnez le menu de décongélation automatique en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

i Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement. Le réglage de durée/puissance n'est pas disponible en mode de décongélation automatique.

6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

6.1 Favoris

Favoris	Quantité	Touche	Procédure
Beurre ramolli	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.
Chocolat fondu	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Brisez le chocolat en petits morceaux. Placez le chocolat dans un plat en pyrex. Mélangez lorsque l'alarme audible retentit. Mélangez bien après la cuisson. <p>⚠ ADVERTISSEMENT : Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.</p>
Mug Cake	1-4 tasses	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.

6.2 Recettes de mug cake

Mug cake au chocolat riche en cacao	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g)	de farine
2 cuillères à soupe (12 g)	de poudre de cacao
2½ cuillères à soupe (30 g)	de sucre semoule
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe (15 g)	d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
1	œuf moyen

Méthode :

- Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
- Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf, mélangez bien.
- Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
- Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson. Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

Astuce : Pour faire un mug cake au chocolat orangé, remplacez l'extrait de vanille par ½ cuillère à café d'extrait d'orange.

Mug cake ondulé à la framboise	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g)	de farine
2½ cuillères à soupe (30 g)	de sucre semoule
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe (15 g)	d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
1	œuf moyen
1½ cuillère à soupe	de confiture de framboise sans pépins

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez la confiture avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
5. Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre à la vanille.

Mug cake crumble à la pomme	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g)	de farine
2 cuillères à soupe (30 g)	de cassonade
¼ cuillère à café	de poudre à lever
¼ cuillère à café	de cannelle moulue
1½ cuillère à soupe (15 g)	d'huile végétale
1	œuf moyen
1½ cuillère à soupe (30 g)	de compote
Un demi-biscuit, écrasé (7 g)	

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs (sauf le biscuit) dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
 2. Ajoutez l'huile végétale et l'œuf, mélangez bien.
 3. Incorporez délicatement la compote de pommes avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
 4. Placez le biscuit écrasé sur le dessus.
 5. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
 6. Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
- Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Placez une boule de glace à la vanille sur le dessus.



AVERTISSEMENT ! La compote sera chaude.

Mug cake au beurre d'arachide

Ingrédients pour 1 tasse :

2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2 cuillères à soupe	(30 g) de cassonade
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
2 cuillères à soupe	(30 g) de beurre d'arachide crémeux
1	œuf moyen

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson. Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

Astuce : Vous pouvez utiliser du beurre d'arachide croquant si vous le souhaitez.

Mug cake à la bruine de citron

Ingrédients pour 1 tasse :


2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2½ cuillères à soupe	(30 g) de sucre semoule
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
1 cuillère à café	de zeste de citron
1	œuf moyen
Garniture : 1 cuillère à café de jus de citron mélangé à 2 cuillères de sucre semoule	

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, le zeste de citron et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
5. Créez la garniture en bruine en mélangeant le jus de citron avec le sucre semoule.
6. Après cuisson, détachez le gâteau, percez le dessus partout avec une brochette, puis versez la garniture en bruine sur le gâteau et laissez reposer 30 secondes.




Mug cake à la carotte	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2 cuillères à soupe	(20 g) de farine
2½ cuillères à soupe	(30 g) de cassonade dorée
¼ cuillère à café	de poudre à lever
¼ cuillère à café	de cannelle moulue
¼ cuillère à café	de muscade moulue
1 cuillère à soupe	d'amandes moulues
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile de tournesol
	1 zeste de ½ orange
30 g	de carotte râpée
1	œuf moyen
Garniture de crème : 15 g de beurre, ramolli, 40 g de sucre glace, 40 g de fromage à la crème riche en matière grasse, ½ cuillère à café de jus d'orange	


Methode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
 2. Ajoutez l'huile de tournesol, le zeste d'orange, la carotte râpée et l'œuf, mélangez bien.
 3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
 4. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
 5. Préparez la garniture en mélangeant le beurre, le sucre glace, le fromage à la crème et le jus d'orange ensemble.
- Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

6.3 Décongélation automatique

Décongélation automatique	Quantité	Touche	Procédure
Viande/poisson/volaïlle (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redispser et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. <p> Ne convient pas à une volaille entière.</p>
Pain	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, retourner, redispser et enlever les tranches décongelées. Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

-  Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient. Pour le pesage de la nourriture à des quantités/poids différents de ceux du tableau, utilisez le fonctionnement manuel. La température finale varie selon la température initiale des aliments. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche. Congelez la viande hachée en tranches fines.

6.4 Réchauffage de boissons et de mets

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Config- uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait,	1 tasse 150	Micro	900 W	1	ne pas couvrir
Eau,	1 tasse 150	Micro	900 W	2	ne pas couvrir
	6 tasses 900	Micro	900 W	8-10	ne pas couvrir
	1 terrine 1000	Micro	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas	400	Micro	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/ Consommé	200	Micro	900 W	1-2	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Légumes	500	Micro	900 W	3-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche ¹⁾	200	Micro	900 W	3	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson ¹⁾	200	Micro	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	Micro	450 W	1/2-1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	Micro	450 W	1/2-1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre ¹⁾	50	Micro	900 W	1/2	couvrir
Chocolat à fondre	100	Micro	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

¹⁾température du réfrigérateur

6.5 Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	Micro	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	Micro	90 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit	250	Micro	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

6.6 Cuisson de surgelés

Aliments	Quant -g-	Config-uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	Micro	900 W	9-11	couvrir	2
Une assiette- repas	400	Micro	900 W	8-10	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

6.7 Cuisson et grill

Aliments	Quant -g-	Config-uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	900 W	9-11	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis	1000	Micro Double Micro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	épicer, poser sur la grille du bas, retourner après ¹⁾	10
Rumstecks 2 morceaux	400	Gril Gril		10-11 ¹⁾ 10-11	poser sur le trépied haut, retourner après ¹⁾ , assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		11-15	placer le plat sur la grille du bas	
Croûtes au fromage	1 pièce	Gril Gril	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Placez 2 tranches de pain sur la grille supérieure, couvrez une tranche avec du fromage, faites cuire ¹⁾ , placez la tranche grillée sur le fromage du toast, retournez et faites cuire ²⁾	
Pizza congelée	400	Micro Double	450 W 450 W	4-5 5-6	placer sur la grille du bas	


i Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.


7. ASTUCES ET CONSEILS

7.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✓ / ✗	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Porcelaine et céramique	✓ / ✗	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex®)	✓	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✗	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/polystyrène (contenants de restauration rapide)	✓	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Sacs de congélation/ brunisseurs	✓	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✓	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✓	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✗	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et journaux de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

Cuisson aux micro-ondes	
Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe.
Taille	La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses).  IMPORTANT ! il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redispensez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redispensez les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispensez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

 Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT


Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	<ul style="list-style-type: none"> • Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • La touche START a été utilisée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	<ul style="list-style-type: none"> • Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.
La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ?	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez la porte précautionneusement en tirant le coin inférieur droit de la vitre de la porte vers l'extérieur.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


Tension d'alimentation	220-240 V, 50 Hz, monophasé	
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 16 A	
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.4 kW
	Gril	0.85 kW
	Micro-ondes/Gril	2.20 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
	Gril	800 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)	
Dimensions extérieures :	KMFD263TE	596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures		342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) ²⁾
Capacité	26 litres ²⁾	
Plateau tournant	ø 325 mm, verre	
Poids	env. 19,5 kg	

- ¹⁾ Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- ²⁾ La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.

Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	59
2. INSTALAÇÃO	64
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO	68
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	69
5. FUNÇÃO	70
6. TABELAS DE COZEDURA	74
7. DICAS E SUGESTÕES	81
8. O QUE FAZER SE	83
9. ESPECIFICAÇÕES	84
10. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS	84

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que terá sempre óptimos resultados. Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:

www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.electrolux.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop


APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠️ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido informações relativamente à utilização segura do equipamento e compreendam os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e que estejam sob vigilância. Este aparelho não deve ser utilizado em alturas superiores a 2000 m.



IMPORTANTE! INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS.



AVISO!

Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno microondas não deve ser posto em funcionamento até ter sido reparado por uma pessoa competente.



AVISO!

É perigoso para qualquer pessoa que não uma pessoa competente realizar qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção de uma tampa que forneça proteção contra a exposição à energia do microondas.



AVISO!

Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há possibilidade de explodirem.

Este aparelho destina-se a utilização em ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como: cozinhas do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; explorações agrícolas; pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; estabelecimentos do tipo “bed and breakfast” (cama e pequeno-almoço).

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para microondas.

Não é permitida a colocação de recipientes metálicos para alimentos ou bebidas durante a cozedura no microondas.

Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos e objectos semelhantes podem provocar o risco de lesões, ignição ou incêndio.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumer, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio.

Tenha cuidado no manuseamento do recipiente ao aquecer bebidas, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição.

O conteúdo dos biberões e dos biberões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado, devendo verificar a sua temperatura antes de o consumir, para evitar queimaduras.

Não cozinhe ovos com casca no microondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que

podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura.

1.1 Cuidados e limpeza

Porta:

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de limpeza metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, visto que poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.

Interior do forno:

Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios. Não retire a protecção de guia de onda. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno. Aqueça o forno regularmente ligando o grill. Restos de comida ou gordura podem provocar fumos ou cheiros desagradáveis. Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumegar ou incendiar-se.

Exterior do forno:

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

Painel de comandos:

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos. Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

Prato giratório e suporte giratório:

Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Grelhas:

Devem ser limpas com uma solução líquida suave e secas de seguida. As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.



IMPORTANTE!

Limpe o forno regularmente e remova quaisquer restos de comida. Não manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.

Deve-se ter cuidado para não mover o prato giratório ao remover os recipientes do eletrodoméstico.



IMPORTANTE!

Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

O microondas destina-se a ser utilizado como aparelho embutido.

O equipamento e os respectivos componentes acessíveis aquecem durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

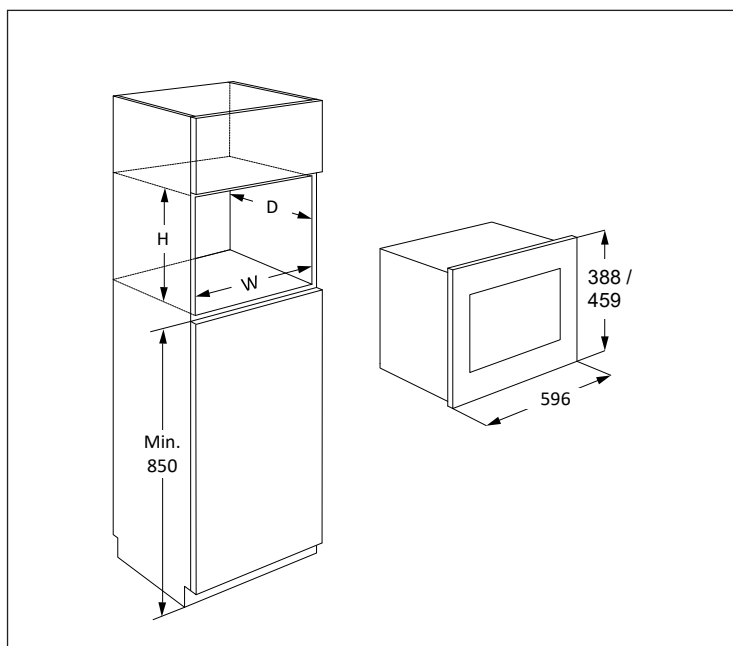
**AVISO!**

Mantenha as crianças afastadas da porta e de peças acessíveis que podem aquecer quando estiver a usar a função grill. Deve manter as crianças afastadas do forno de modo a evitar eventuais queimaduras.

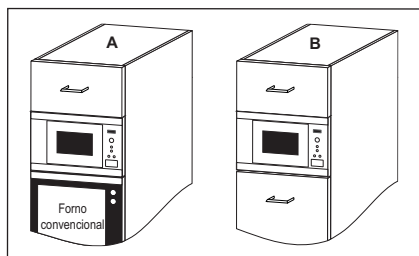
**IMPORTANTE!**

Não utilize produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza à base de vapor, produtos de limpeza abrasivos ou agressivos ou que contenham hidróxido de sódio ou esfregões para limpar o seu forno microondas.

2. INSTALAÇÃO



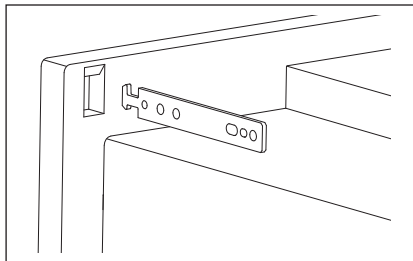
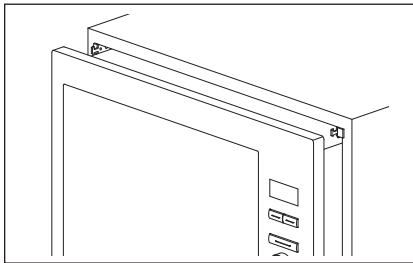
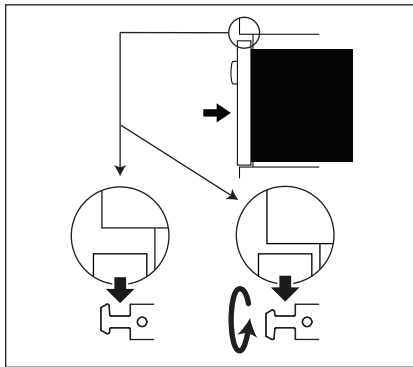
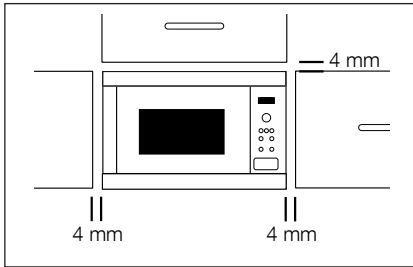
O Microondas pode ser colocado nas posição A ou B:



Posição	Dimensões do armário		
	L	P	A
A	562	550	450
B	562	500	450

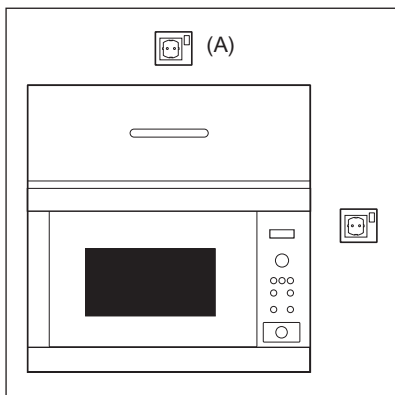
Medidas em (mm)

2.1 Instalação do aparelho



1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Instale os grampos de fixação ao armário da cozinha de acordo com o folheto de instruções e o esquema fornecidos.
3. Instale o aparelho no armário da cozinha lentamente e sem forçar. Deverá levantar o aparelho sobre os grampos de fixação e depois deixar descair no lugar. Este grampo é reversível para o caso de existir interferência durante a instalação. O caixilho dianteiro do forno deve ficar encostado de forma estanque à abertura dianteira do armário.
4. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 4 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).

2.2 Ligação do aparelho à alimentação



- A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.
- O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, fornecedor de serviços ou pessoa com qualificações semelhantes, de forma a evitar perigo.
- A tomada não deve estar localizada por trás do armário.
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A).
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 220-240 V/50 Hz monofásica. A tomada deve incluir um fusível de 16 A.
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

2.3 Conselho adicional

Não utilize o forno microondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se. Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios.

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos microondas.

Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. No caso de haver um derramamento, desligue e retire imediatamente a ficha da tomada e contacte a assistência técnica autorizada da ELECTROLUX.

Não tente modificar o forno em circunstância alguma.

Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório parta:

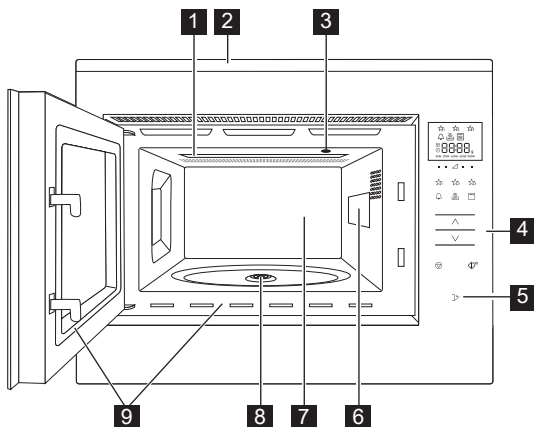
- Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
- Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
- Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

Não use recipientes de plástico para microondas se o forno ainda estiver quente depois de usar o modo GRILL e o modo DUAL GRILL, pois podem derreter. Só deverá utilizar recipientes plásticos durante estes modos, se o fabricante o recomendar.

O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto. Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

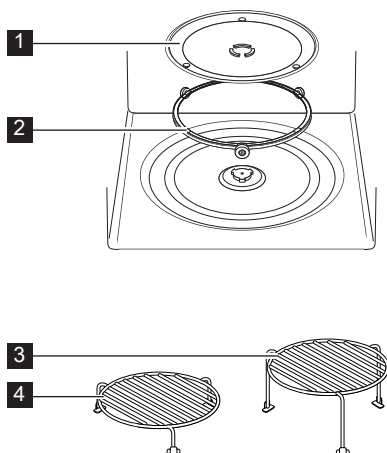
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

3.1 Forno microondas



- 1** Elemento de aquecimento do Grill
- 2** Proteção frontal
- 3** Lâmpada do forno
- 4** Painel de controlo
- 5** Botão de abertura da porta
- 6** Proteção da guia de onda
- 7** Cavidade do forno
- 8** Retentor
- 9** Juntas da porta e superfícies isolantes

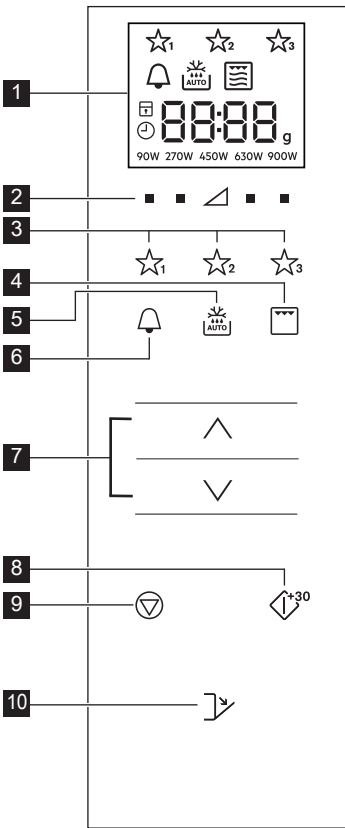
3.2 Acessórios



Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

- 1** Prato giratório
 - 2** Suporte do prato giratório
 - 3** Grelha superior
 - 4** Grelha inferior
- Coloque o suporte do prato giratório na parte de baixo da cavidade.
 - Coloque depois o prato giratório no suporte.
 - Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.
- i** Quando encomendar acessórios, refira duas coisas: o nome da peça e o nome do modelo ao seu revendedor ou à assistência técnica da ELECTROLUX.

3.3 Painel de controlo



1 Visor digital indicadores:



Favorites



Temporizador de cozinha



Descongelação auto



Grill



Dual grill



Microondas



Stop/Cancel



Bloqueio de crianças



Acertar o relógio



Segmentos do mostrador



Peso



Níveis de potência

2 Botões do nível de potência

3 Botões favoritos

4 Botão grill

5 Botão de descongelação auto

6 Botão do temporizador de cozinha

7 Botões Mais/Menos

8 Botão start/confirmar/início rápido

9 Botão stop

10 Botão de abertura da porta

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Ligar a tomada

Quando o forno for ligado pela primeira vez, terá a opção de acertar o relógio. O forno tem um relógio de 24h.

- O forno emitirá um sinal sonoro e todos os ícones do mostrador acender-se-ão durante meio segundo. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "on" ou "oFF".
- Para desligar o relógio, carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "oFF"; em seguida, carregue no botão **START**. O forno está pronto a ser usado.



Se desligou o relógio e quer voltar a ligá-lo, carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes e siga 2b.

- Para ligar o relógio, carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "on"; em seguida, carregue no botão **START**.

Exemplo: Para acertar o relógio para as 18:45.

- Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para acertar a hora.
- Carregue no botão **START** para confirmar.

3. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para acertar os minutos.
4. Carregue no botão **START** para confirmar.

i Quando o relógio estiver acertado, a hora certa aparecerá no mostrador.

4.2 Standby (modo de economia)

O forno entrará automaticamente no modo standby se não for usado durante um período de 5 min.

Exemplo: Se o relógio não foi acertado: O mostrador desligar-se-á. Abra a porta ou carregue em qualquer botão para sair do modo de espera (standby).

Exemplo: Se o relógio foi acertado: Ao fim de 5 minutos, a hora aparecerá.

4.3 Acertar o relógio quando este está definido

Pode acertar o relógio depois de ter definido a hora.

Exemplo: Para alterar das 18.45 para as 19.50.

1. Carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.
2. Carregue no botão **START**.
3. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "19".
4. Carregue no botão **START**.
5. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "50".
6. Carregue no botão **START**.

4.4 Para cancelar o relógio e definir o standby (modo de economia)

1. Carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "oFF".
3. Carregue no botão **START** para confirmar.

4.5 Bloqueio de crianças

O forno tem uma característica de segurança que evita o funcionamento acidental do forno por crianças. Quando o bloqueio for definido, nenhuma parte do micro-ondas irá funcionar até que este seja desligado.

Só é possível ligar e desligar o bloqueio quando o forno não estiver em funcionamento.

Exemplo: Para ligar o bloqueio. Carregue e mantenha o botão **STOP** até o símbolo "bloqueio de crianças" se ligar.

Exemplo: Para desligar o bloqueio. Carregue e mantenha o botão **STOP** até o símbolo "bloqueio de crianças" ficar desligado. Para ligar o bloqueio.

i Quando o bloqueio de crianças estiver ligados, todos os botões ficam desativados à exceção do botão **STOP**.

5. FUNÇÃO

5.1 Cozinhar microondas

Exemplo: Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.

1. Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** do lado direito do triângulo até a parecer a indicação "630 W".
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para introduzir o tempo.
3. Carregue no botão **START**.

i No modo de cozinhar com microondas pode ajustar o nível de potência do forno carregando no

botão imediata-mente por baixo da definição desejada.

Pode definir o nível de potência quando o forno estiver em funcionamento carregando e mantendo o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** desejado até que a nova definição de potência seja destacada no mostrador. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

Se selecionar 900 W, o tempo máximo do micro-ondas que pode ser introduzido é de 15 minutos.

Se o forno funcionar em qualquer modo durante 3 ou mais minutos, a ventoinha continuará durante 2 minutos depois do fim do tempo de cozedura. Quando abrir a porta ela parará, quando a fechar voltará a recomear até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.

Depois de cozinhar, o prato giratório continuará a girar até o recipiente de cozedura regressar à posição inicial. A luz da cavidade permanecerá acesa até terminar a rotação, ou durante 5 segundos (o que demorar mais tempo). O forno emitirá um sinal sonoro ao terminar. Se a porta for aberta durante o processo, a rotação parará.

5.2 Níveis de potência

Regulação da potência	Sugestão de utilização
900 W/ SUPERIOR	É utilizada para cozinhar ou aquecer, (por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc).
630 W	É utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não ferverem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.
450 W	Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, (por exemplo, os pratos de carne de vaca), recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.
270 W/ DESC- ONGELAÇÃO	Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.
90 W	Para uma descongelação cuidadosa, (por exemplo, de bolos com creme e pasteleria variada).
0 W	Para temporizador de repouso/cozinha.

W = WATT

5.3 Nível de potência reduzida

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Microondas 900 W	15 minutos	Microondas 630 W
Grill	10 minutos	Grill 500 W
Dual Grill	10 minutos	Grill 500 W

5.4 Definir o tempo de cozedura durante o processo

Pode definir o tempo de cozedura durante o processo.

Exemplo: Para acrescentar 2 minutos (120 segundos) usando o botão **START**.

1. Carregue no botão **START** quatro vezes.
O tempo de cozedura será aumentado 120 segundos.

5.5 Usar o botão stop

Carregue no botão **STOP** uma vez para entrar no modo de pausa.

Carregue no botão **STOP** mais uma vez para cancelar o tempo de cozedura.

5.6 Temporizador de cozinha

Para definir o temporizador de cozinha.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA**.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para introduzir o tempo.
3. Carregue no botão **START**. O temporizador iniciar-se-á automaticamente.

i O tempo pode ser prolongado quando o temporizador estiver em funcionamento carregando no botão **START**.

A função do temporizador pode ser usada apenas quando o forno não estiver em funcionamento.

5.7 Início rápido

Pode começar a cozinhar diretamente com 900 W/ALTO durante 30 segundos carregando no botão **START**.

i Para acrescentar mais tempo, carregue no botão **START**.

5.8 Mudo

Para desligar o som.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA** 3 vezes até aparecer a indicação "Soun".
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "oFF".
3. Carregue no botão **START**.

Para ligar o som.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA** 3 vezes até aparecer a indicação "Soun".
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "on".
3. Carregue no botão **START**.

5.9 Pausa

Para fazer uma pausa enquanto o microondas estiver a funcionar.

1. Carregue no botão **STOP** ou abra a porta.
2. O forno parará durante 5 minutos.
3. Carregue em **START** para continuar a cozedura.

5.10 Grill e dual grill

Este forno microondas tem dois modos de cozedura grill disponíveis:

Apenas Grill

Dual Grill (Grill com microondas)



IMPORTANTE! Recomenda-se a utilização das grelhas superiores e inferiores para gratinar. Pode detectar fumo ou um cheiro a queimado durante a primeira utilização do grill. Esta é uma situação normal e não indica um mau funcionamento do forno. Para evitar este problema, ao utilizar o forno pela primeira vez, seleccione o modo de grill sem alimentos durante 20 minutos.

1. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para introduzir o tempo.
2. Carregue no botão **GRILL** uma vez para seleccionar o modo dual grill (Grill + Microondas) e carregue no botão **START**.
Carregue novamente no botão **GRILL** para seleccionar apenas o modo grill.
3. Carregue no botão **START**.



No modo dual grill, os níveis de potência de 90 W e 900 W do microondas não se encontram disponíveis.

Para sair do modo dual grill ou grill carregue no botão **GRILL** até o símbolo de apenas microondas se iluminar no mostrador.

5.11 Favoritos

O forno tem 3 receitas favoritas.

- ☆₁ Amolecer manteiga
- ☆₂ Derreter chocolate
- ☆₃ Bolo em caneca

Exemplo: Para amolecer manteiga.

1. Carregue no botão **FAVORITA 1** uma vez.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para selecionar o peso.
3. Carregue no botão **START**.

i Se os segmentos do mostrador apresentarem um motivo rotativo, isto indica que o alimento precisa de ser misturado ou voltado. Para continuar a cozedura, carregue no botão **START**. No fim do tempo de descongelação auto, o programa parará automaticamente. Os níveis de potência das receitas favoritas pré-definidas não podem ser definidos. Podem cozinhar-se 1-4 bolos em canecas.

! **AVISO!** O chocolate pode ficar muito quente! Se o chocolate precisar de ser cozinhado durante mais tempo, adicione 10 segundos. Tenha cuidado com o chocolate, pois este pode sobreaquecer e queimar.

Para substituir os favoritos com as suas próprias receitas.

1. Carregue no botão do nível de **POTÊNCIA** para selecionar a potência.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para introduzir o tempo.
3. Carregue e mantenha o botão de **FAVORITA** que desejar definir até ouvir um sinal sonoro simples e a estrela favorita estiver visível.

Para repor as favoritas para as definições de fábrica.

1. Carregue no botão **STOP**.
2. Carregue e mantenha nível de **POTÊNCIA** 450 W durante 3 segundos.
O forno irá repor as receitas favoritas das definições de fábrica.

5.12 Descongelação auto

A descongelação auto calcula o modo e o tempo de cozedura corretos com base no peso dos alimentos.

Pode escolher dentre 2 menus de descongelação auto.

1. Descongelação auto: Carne/Peixe/Aves
2. Descongelação auto: Pão

Exemplo: Para descongelar um bife de 0,2 kg.

1. Seleccione o menu de descongelação auto carregando no botão **DESCONGELAÇÃO AUTO** uma vez.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para selecionar o peso.
3. Carregue no botão **START**.

i Se os segmentos do mostrador apresentarem um motivo rotativo, isto indica que o alimento precisa de ser misturado ou voltado. Para continuar a cozedura, carregue no botão **START**. No fim do tempo de descongelação auto, o programa parará automaticamente. O ajuste de Tempo/Potência não se encontra disponível no descongelar automático.

6. TABELAS DE COZEDURA

6.1 Favoritos

Favoritos	Peso	Botão	Procedimento
Amoecer manteiga	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Coloque a manteiga num pyrex. Mexa bem depois de cozinhar.
Derreter chocolate	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Parta o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o chocolate num pyrex. Quando ouvir um sinal sonoro, mexa. Mexa bem depois de cozinhar. <p>AVISO!: O chocolate pode ficar muito quente! Se o chocolate precisar de ser cozinhado durante mais tempo, adicione 10 segundos. Tenha cuidado com o chocolate, pois este pode sobreaquecer e queimar.</p>
Bolo em caneca	1-4 Canecas	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Faça o bolo como na receita. Coloque a caneca na ponta do prato giratório. Deixe esperar durante 30 segundos depois de cozer.

6.2 Receitas de bolos em canecas

Bolo de chocolate rico na caneca	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa (25 g)	de farinha
2 colheres de sopa (12 g)	de cacau em pó
2½ colheres de sopa (30 g)	de açúcar refinado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa (15 g)	de óleo vegetal
¼ colher de chá	de extrato de baunilha
1	ovo médio

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.


Decore com uma espiral de buttercream de chocolate.

Dica: Para fazer um bolo de chocolate e laranja na caneca substitua o extrato de baunilha com ½ colher de chá de extrato de laranja.

Bolo em caneca com onda de framboesa

Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa (25 g)	de farinha
2½ colheres de sopa (30 g)	de açúcar refinado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa (15 g)	de óleo vegetal
½ tsp	de extrato de baunilha
1	ovo médio
1½ tbsps	compota de framboesa sem grainhas

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha e o ovo. Misture bem.
3. Envolve a compota com uma colher para raiar a mistura.
4. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
5. Cozinhe usando . O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.


Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de baunilha.

Bolo na caneca com crumble de maçã

Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa (25 g)	de farinha
2 colheres de sopa (30 g)	açúcar mascavado
¼ colher de chá	de fermento em pó
¼ colher de chá	de canela moída
1½ colher de sopa (15 g)	de óleo vegetal
1	ovo médio
1½ colher de sopa (30 g)	de compota de maçã
meia (7 g) bolacha digestiva esmigalhada	

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos (exceto as bolachas) numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal e o ovo. Misture bem.
3. Envolve delicadamente a compota de maçã com uma colher para raiar a mistura.
4. Cubra com as bolachas digestivas esmigalhadas.
5. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
6. Cozinhe usando . O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Cubra com uma bola de gelado de baunilha.




AVISO! O molho de maçã vai estar quente.

Bolo de manteiga de amendoim na caneca

Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2 colheres de sopa	(30 g) açúcar mascavado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
¼ colher de chá	de extrato de baunilha
2 colheres de sopa	(30 g) de manteiga de amendoim suave
1	ovo médio

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha, manteiga de amendoim e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando . O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer. Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.


Cubra com creme de chocolate.

Dica: Se preferir, use manteiga de amendoim crocante.

Bolo na caneca com salpicos de limão

Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2½ colheres de sopa	(30 g) de açúcar refinado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
1 colher de chá	de raspa de limão
1	ovo médio
Cobertura: 1 colher de sopa de sumo de limão misturada com 2 colheres de sopa de açúcar refinado	

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, raspa de limão e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando . O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
5. Faça a cobertura salpicada misturando o sumo de limão com o açúcar refinado.
6. Depois de cozinhar, solte o bolo, fure a parte de cima com um espeto e salpique a cobertura sobre o bolo. Deixe estar 30 segundos.

Bolo de cenoura na caneca	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa (20 g)	de farinha
2½ colheres de sopa (30 g)	de açúcar mascavado
¼ colher de chá	de fermento em pó
¼ colher de chá	de canela moída
¼ colher de chá	de noz moscada moída
1 colher de sopa	de amêndoa moída
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
	raspa de ½ laranja
30 g	de cenoura ralada
1	ovo médio
Cobertura de chantilly: 15 g de manteiga amolecida, 40 g de açúcar em pó	
40 g queijo para barrar gordo	
½ colher de chá de sumo de laranja	




Método:


1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo de girassol, a raspa de laranja, a cenoura ralada e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆☆. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
5. Faça a cobertura misturando a manteiga, o açúcar em pó, o queijo para barrar e o sumo de laranja.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Deixe o bolo arrefecer e em seguida adicione a cobertura.

6.3 Descongelção auto

Descongelção auto	Peso	Botão	Procedimento
Carne/peixe/aves (Peixe inteiro, postas de peixe, filetes de peixe, coxas de frango, peito de frango, carne picada, bife, costeletas, hambúrgueres, salsichas)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Coloque os alimentos num recipiente no prato centro aves do prato giratório. Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja com pequenas quantidades de folha de alumínio os pontos quentes (extremidades dos alimentos que estão mais expostas à descongelção). Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados. Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas. <p> Não adequado para aves inteiras.</p>
Pão	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório. Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas. Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.

-  Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente. Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados na tabela, use o manual de funcionamento. A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Os bifes e costeletas devem ser congelados numa única camada. A carne picada deve ser congelada numa camada fina.

6.4 Aquecer alimentos e bebidas

Alimento/Bebida	Quantidade -g/ml-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	
Leite, 1 chávena	150	Micro	900 W	1	não tape	
Água, 1 chávena	150	Micro	900 W	2	não tape	
	6 chávenas	900	Micro	900 W	8-10	não tape
	1 prato	1000	Micro	900 W	9-11	não tape
Travessas	400	Micro	900 W	4-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo	
Guisado/sopa	200	Micro	900 W	1-2	tape, mexa após aquecer	
Legumes	500	Micro	900 W	3-5	se necessário, junte um pouco de água, tape e mexa a meio do tempo	
Carne, 1 fatia ¹⁾	200	Micro	900 W	3	espalhe o molho por cima, tape	
Filete de peixe ¹⁾	200	Micro	900 W	3-5	tape	
Bolo, 1 fatia	150	Micro	450 W	½-1	coloque num recipiente	
Comida para bebés, de 1 boião	190	Micro	450 W	½-1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura	
Manteiga ou margarina derretida ¹⁾	50	Micro	900 W	½	tape	
Chocolate derretido	100	Micro	450 W	3-4	mexa de vez em quando	

¹⁾ Temperatura de refrigeração

6.5 Descongelar

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	mexa a meio do tempo de descongelação	10-30
Bolos, 1 fatia	150	Micro	90 W	1-3	coloque num recipiente	5
Fruta	250	Micro	270 W	3-5	espalhe de forma uniforme, vire a meio do tempo de descongelação	5

6.6 Cozinhar congelados

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Filete de peixe	300	Micro	900 W	9-11	tape	2
Travessas	400	Micro	900 W	8-10	tape, mexa após 6 minutos	2

6.7 Cozinhar e grelhar

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Brócolos/ Ervilhas	500	Micro	900 W	6-8	adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Cenouras	500	Micro	900 W	9-11	corte em rodela, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Tostar	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	tempere a gosto, coloque na grelha inferior, vire após ¹⁾	10
Bifes da alcatra 2 pedaços	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	coloque na grelha superior, vire após ¹⁾ , tempere depois de grelhar	
Pratos gratinados		Grill		11-15	coloque o recipiente na grelha inferior	
Croque Monsieur (tosta)	1 unidade	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Coloque 2 fatias de pão na grelha de cima, cubra uma fatia com queijo, cozinhe ¹⁾ , coloque a fatia tostada em cima do queijo na tosta, vire e cozinhe ²⁾	
Piza congelada	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 5-6	coloque na grelha inferior	


i Se o forno funcionar em qualquer modo durante 3 ou mais minutos, a ventoinha continuará durante 2 minutos depois do fim do tempo de cozedura. Quando abrir a porta ela parará, quando a fechar voltará a recomençar até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.


7. DICAS E SUGESTÕES

7.1 Utensílios de cozinha adequados para o microondas

Utensílios	Segurança Microondas	Comentários
Folha de alumínio/ Recipientes em folha de alumínio	✓ / ✗	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, siga atentamente as instruções.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex ®)	✓	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✗	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornos microondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.
Plástico/ poliestireno, (p. ex., recipientes de “fast-food”)	✓	É preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.
Sacos	✓	Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.
Papel – pratos, copos e papel de cozinha	✓	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✓	Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Papel reciclado	✗	Podem conter extractos de metal que provocará a formação de arco e pode provocar incêndio.

7.2 Cozinhar - conselhos de utilização do microondas

Cozinhar - conselhos de utilização do microondas	
Composição	Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Tamanho	Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho.
Temperatura	A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Faça cortes nos alimentos com recheio, (por exemplo donuts com compota), para libertar o calor ou o vapor.
Disposição	Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. (P. ex. coxas de galinha.)
Tapar	Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada.
Furar	Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vários locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. (P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos.)  IMPORTANTE! Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. (P. ex., escalfados, estrelados, cozidos.)
Mexer, rodar, mudar de posição	Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos de posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro.
Estabilização	Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.
Protecção	Algumas zonas dos alimentos descongelados podem ficar quentes (por exemplo, as pernas e as asas de frango).

-  Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras. Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras.
Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado. Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

8. O QUE FAZER SE


Problema	Verificar/recomendações. . .
O microondas não estiver a funcionar correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> Os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar. Não houve nenhum corte de energia. Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.
O modo de microondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none"> A porta está devidamente fechada. As juntas da porta e as superfícies estão limpas. Tem de se carregar no botão START.
O prato giratório não girar?	<ul style="list-style-type: none"> O suporte do prato giratório está bem posicionado. O recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório. Os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar. Não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.
O microondas não se desligar?	<ul style="list-style-type: none"> Isole o aparelho da caixa de fusíveis. Contacte a assistência técnica autorizada ELECTROLUX.
A luz interior do microondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none"> Contacte a sua assistência técnica autorizada ELECTROLUX. A luz interior só pode ser mudada por um trabalhador capacitado da assistência técnica autorizada ELECTROLUX.
Os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?	<ul style="list-style-type: none"> Defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou, Se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou, Defina uma potência mais elevada.
A porta não abre devido a um corte de energia?	<ul style="list-style-type: none"> Abra a porta com cuidado puxando para fora no canto inferior direito da porta de vidro.

9. ESPECIFICAÇÕES


Tensão CA	220-240 V, 50 Hz, monofásica	
Disjuntor/fusível da linha de distribuição	Mínimo 16 A	
Potência CA necessária:	Microondas	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microondas/Grill	2.20 kW
Potência de saída:	Microondas	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frequência de Microondas	2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Classe B)	
Dimensões Externas:	KMFD263TE	596 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P)
Dimensões da Cavidade	342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) ²⁾	
Capacidade do Forno	26 litros ²⁾	
Prato giratório	ø 325 mm, vidro	
Peso	cerca de 19,5 kg	

- ¹⁾ Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.
De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.
- ²⁾ A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas.
A capacidade real para os alimentos é inferior.

10. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

electrolux.com/shop



TINS-B250URRO

