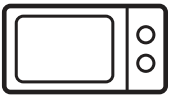
KMFE264TE



DE	Mikrowellengerät	Benutzerhandbuch	2
NL	Magnetronoven	Gebruiksaanwijzing	28
PT	Forno Microondas	Manual do utilizado	55

Electrolux

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 3
2. AUFSTELLANWEISUNGEN 8
3. GERÄTEÜBERBLICK 12
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 13
5. ANWENDUNG 14
6. GARTABELLEN 18
7. HINWEISE UND TIPPS 24
8. WAS TUN, WENN 26
9. TECHNISCHE DATEN 27
10. UMWELTINFORMATION 27

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden. Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise

Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und stehen dabei unter Aufsicht.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Höhen über 2000m vorgesehen.

⚠ **WICHTIG!** WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

⚠ **WARNUNG!**

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

⚠ **WARNUNG!**

Reparaturen, insbesondere solche, bei denen eine Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, die vor Mikrowellenenergie schützt, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

⚠ **WARNUNG!**

Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumge-bungen; Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind für das Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Der Mikrowellenherd ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Nahrungsmitteln oder Bekleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Produkten kann ein Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandrisiko verursachen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.

Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsbehält-nissen sollte vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können.

1.1 Reinigung & pflege

Gerätetür:
Die Tür, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine starken, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Geräts verwenden, da diese Hilfsmittel die Oberfläche verkratzen und das Glas somit zum Zerspringen bringen könnten.

Geräteinnenraum:
Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Gerätegehäuse:
Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld:
Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Drehteller und drehteller-träger:
Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

WICHTIG!

Säubern sie die mikrowelle in regelmässigen abständen und entfernen sie alle möglichen essensreste. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Wenn Sie Behälter aus dem Gerät nehmen, müssen Sie aufpassen, dass Sie den Drehteller nicht verstellen.

WICHTIG!

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Die Mikrowelle ist für den Einbau vorgesehen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

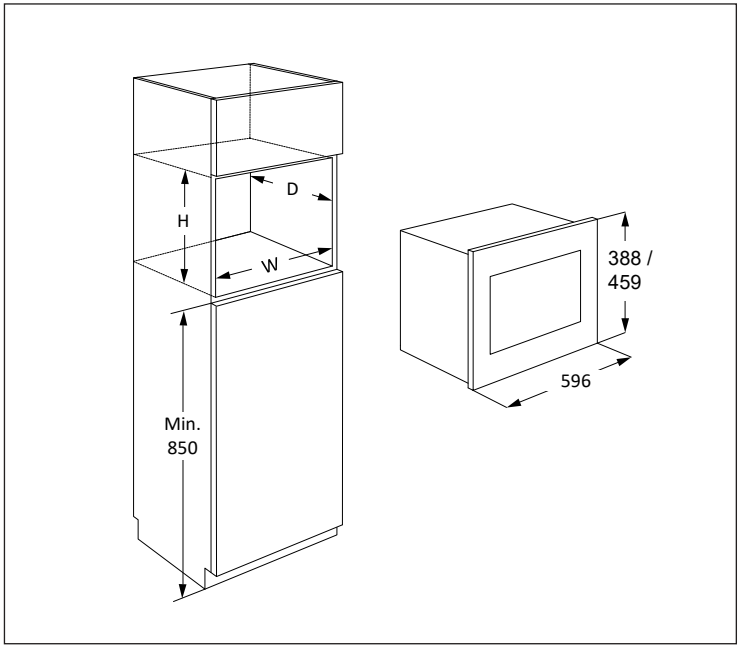
WARNUNG!

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

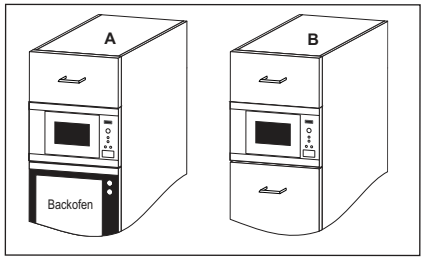
WICHTIG!

Zur reinigung dürfen keinesfalls kommerzielle ofenreiniger, dampfreiniger, scheuermittel, scharfe reinigungsmittel, natriumhydroxid enthaltende reinigungsmittel oder scheuerschwämme verwendet werden. Dies gilt für alle teile des geräts.

2. AUFSTELLANWEISUNGEN



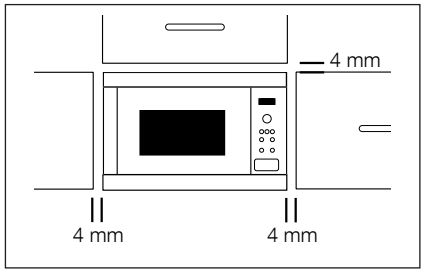
Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A oder B einbauen:

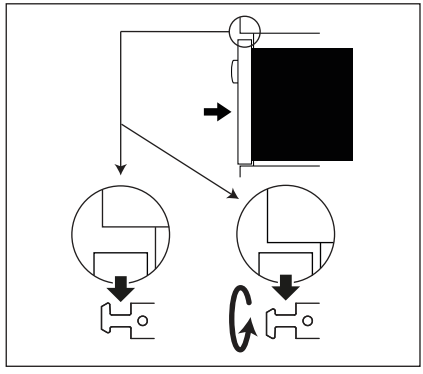


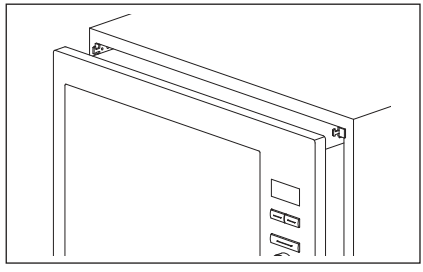
Position	Nischengröße B T H
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

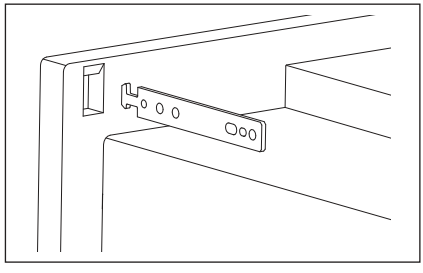
Abmessungen in (mm)

2.1 Installieren des Gerätes



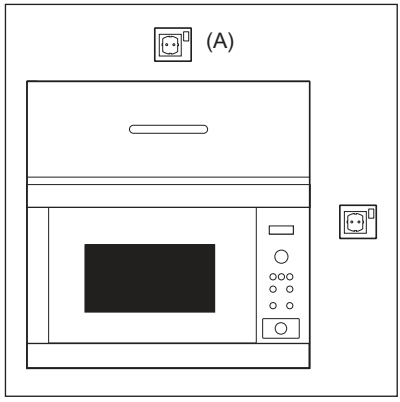






1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Bringen Sie die Befestigungshaken unter Bezug auf die beiliegende Montageanleitung und unter Verwendung der beiliegenden Schablone am Küchenschrank an.
3. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschrank ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Diese Haken können umgekehrt werden, falls sie beim ersten Einsetzen nicht passen sollten. Der vordere Rahmen des Mikrowellenofens sollte dicht und bündig an der vorderen Öffnung des Schrankes sitzen.
4. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 4 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

2.2 Netzanschluss



- Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (220-240 V/50 Hz) verbinden. Steckdose mit einer Sicherung (10 A) absichern.
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

2.3 Zusätzliche Hinweise

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popkorngeschirr verwendet werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmenbei Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Im Fall eines Lecks schalten Sie den Ofen sofort aus und ziehen Sie Stecker und rufen einen ELECTROLUX Service-Agenten an.

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

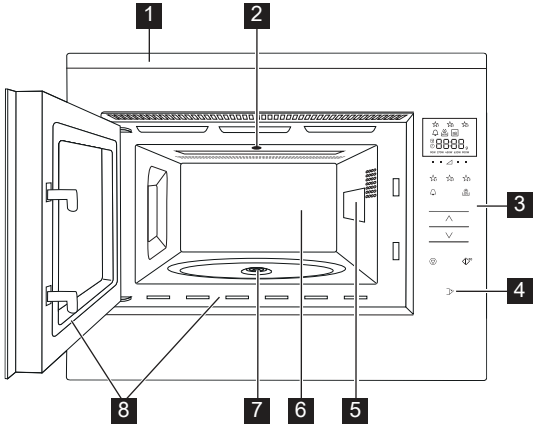
Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

- Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

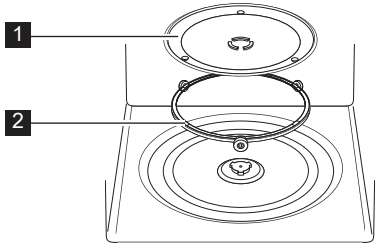
3. GERÄTEÜBERBLICK

3.1 Mikrowellengerät



1 Gerätefront
2 Backofenbeleuchtung
3 Bedienblende
4 Türöffnertaste
5 Spritzschutz für den Hohlleiter
6 Garraum
7 Antrieb
8 Türdichtungen und Dichtungsoberlächen

3.2 Zubehör



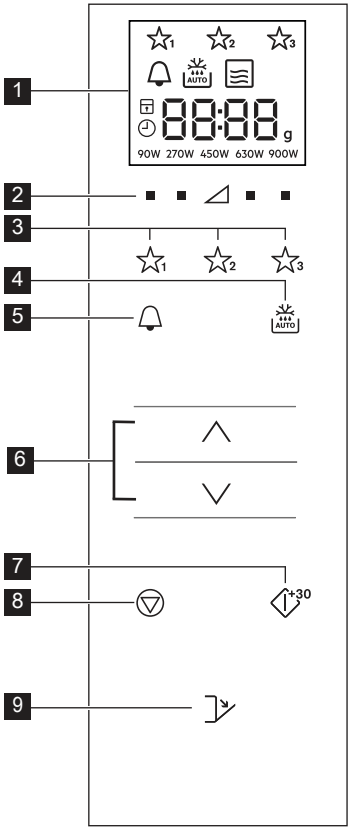
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

1 Drehteller
2 Drehteller-Träger

- Den Drehteller-Träger auf den Boden des Garraums legen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

Wenn Sie Zubehör bestellen, erwähnen Sie zwei Dinge: Bezeichnungen der Teile und Modellbezeichnung bei Ihrem Händler oder einem autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten.

3.3 Bedienblende



1 Anzeigefeld symbole:

- Favoriten
- Küchenzeitschaltuhruhr
- Auftauautomatik
- Mikrowellen
- Stopp/Abbrechen
- Kindersicherung
- Uhr einstellen
- Anzeige-Segmente
- Menge
- 90W 270W 450W 630W 900W Leistungsstufen

2 Leistungsstufe-Tasten

3 Favoriten-Tasten

4 Auftauautomatik-Taste

5 Küchenzeitschaltuhr-Taste

6 Mehr/Weniger-Tasten

7 Starten/Bestätigen/ Schnellstart-Taste

8 Stopp-Taste

9 Türöffnertaste

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Plugin

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingesteckt wird, haben Sie die Möglichkeit, die Uhr einzustellen. Der Ofen verfügt über eine 24-Stunden-Uhr.

1. Der Ofen piept und alle Symbole der Anzeige werden für eine halbe Sekunde eingeschaltet.
   Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „on“oder „oFF“ angezeigt wird.

2a. Um die Uhr auszuschalten, drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „oFF“ angezeigt wird und drücken Sie anschließend die Taste **START**. Das Gerät ist betriebsbereit.

Wenn Sie die Uhr ausgeschaltet haben und sie wieder einschalten möchten, drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** und befolgen Punkt 2b.

2b. Um die Uhr einzuschalten, drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, bis „on“ angezeigt wird und drücken anschließend die Taste **START**.

Beispiel: Einstellung der Uhr auf 18:45 Uhr.

1. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Stunde einzustellen.
2. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

3. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

Wenn die Uhr eingestellt ist, ist die Uhrzeit auf der Anzeige zu sehen.

4.2 Standby (Economy-modus)

Der Ofen wird automatisch in den Standby-Modus wechseln, wenn er nicht innerhalb von 5 Minuten verwendet wird.
Beispiel: Wenn die Uhr nicht eingestellt wurde:
Die Anzeige schaltet sich ab.
Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie eine beliebige Taste, um den Stand-by-Modus zu verlassen.
Beispiel: Wenn die Tür eingestellt wurde:
Nach der Dauer von 5 Minuten wird die Zeit angezeigt.

4.3 Anpassen der uhr nach dem einstellen

Sie können die Uhr einstellen, nachdem die Zeit eingestellt wurde.
Beispiel: Um 18:45 auf 19:50 zu ändern.
1. Drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
2. Drücken Sie die **START**-Taste.
3. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, bis „19” angezeigt wird.
4. Drücken Sie die **START**-Taste.
5. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, bis „50” angezeigt wird.
6. Drücken Sie die **START**-Taste.

4.4 Um die uhr abzubrechen und den standby-modus (Economy -modus) einzustellen

1. Drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
2. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „oFF“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

4.5 Kindersicherung

Der Ofen hat eine Sicherheitsfunktion, die den versehentlichen Betrieb des Ofens durch ein Kind verhindert. Wenn die Sperre eingestellt wurde, wird keine Funktion der Mikrowelle arbeiten bis die Sperrfunktion ausgeschaltet wurde. Das An- oder Ausschalten der Sperre ist nur möglich, wenn der Ofen nicht genutzt wird.
Beispiel: Einschalten der Sperre.
Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis sich das „Kindersicherung" Symbol einschaltet.
Beispiel: Ausschalten der Sperre.
Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis sich das „Kindersicherung" Symbol ausschaltet.

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, sind alle Tasten, außer der **STOPP**-Taste, deaktiviert.

5. ANWENDUNG

5.1 Garen mit mikrowellen

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 630 W Mikrowellenleistung.
1. Betätigen Sie die **LEISTUNGSSTUFEN-**Taste auf der rechten Seite des Dreiecks bis „630 W” angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

In dem Mikrowellen-Koch-Modus können Sie die Leistungsstufe des Ofens einstellen, indem Sie die Taste direkt unterhalb der gewünschten Einstellung drücken.

Sie können die Leistungsstufen einstellen, wenn der Ofen läuft, indem Sie die gewünschte **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste gedrückt halten bis die neue Leistungseinstellung

auf dem Display aufleuchtet. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Wenn 900 W ausgewählt wird, dann kann die maximale Laufzeit der Mikrowelle, die eingegeben werden kann, 15 Minuten betragen.

Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der Lüfter für 2 Minuten nach dem Ende des Kochens an bleiben. Öffnen Sie die Tür und es wird aufhören, schließen Sie die Tür und es fängt wieder an, bis 2 Minuten zum Beenden (einschließlich der Türöffnungszeit). Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der Lüfter nicht eingeschaltet.

Nach dem Garen dreht sich der Drehteller weiter, bis das Kochgefäß an seine anfängliche Startposition zurückgekehrt ist. Das Garraumlicht leuchtet, bis die Drehung abgeschlossen ist oder 5 Sekunden lang (was auch immer länger dauert). Nach dem Abschluss gibt der Ofen einen Piepton ab. Wenn während dieses Prozesses die Tür geöffnet wird, hört die Drehung auf.

5.2 Leistungsstufen

Leistungseinstellung	Empfohlene Benutzung
900 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw).
630 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
450 W	Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, (z.B. Rindfleischgerichte), wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
270 W/ AUFTAU-EINSTELLUNG	Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.
90 W	Zum sanften Auftauen, (z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig).
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

W = WATT

5.3 Reduzierte leistungsstufe

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 900 W	15 Minuten	Mikrowelle 630 W

5.4 Einstellen der kochdauer während des kochens

Sie können die Kochdauer während des Kochens einstellen.
Beispiel: Hinzufügen von 2 Minuten (120 Sekunden) durch die Verwendung der **START**-Taste.

1. Drücken Sie die **START**-Taste vier mal. Die Kochzeit wird um 120 Sekunden erhöht.

5.5 Verwendung der stopp-taste

Drücken Sie die **STOPP**-Taste einmal Pause-Modus aufzurufen.
Drücken Sie die **STOPP**-Taste erneut, um die Kochdauer abzubrechen.

5.6 Küchenzeitschaltuhruhr

Einstellung der Küchenzeitschaltuhr.

1. Drücken Sie die **KÜCHENZEITSCHALTUHR**-Taste.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Zeitschaltuhr wird automatisch gestartet.

Die Zeit kann verlängert werden, während der Zeitmesser läuft, indem Sie die Taste **START** drücken.
Die Zeitschaltuhr-Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

5.7 Schnellstart

Sie können direkt mit dem Kochen beginnen 900 W/HOCH für 30 Sekunden durch das Drücken der **START**-Taste.

Um mehr Zeit hinzufügen, Drücken Sie die **START**-Taste.

5.8 Stumm

Abschalten des Tons.

1. Drücken Sie die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis „Soun" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „oFF“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

Anschalten des Tons.

1. Drücken Sie die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis „Soun" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „on“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

5.9 Pause

Pausieren der Mikrowelle, während diese läuft.

1. Drücken Sie die **STOPP**-Taste oder öffnen Sie die Tür.
2. Der Ofen wird für bis zu 5 Minuten pausieren.
3. Drücken Sie **START**, um mit dem Kochen fortzufahren.

5.10 Favoriten

Der Ofen verfügt über 3 Lieblingsrezepte.

☆1 Erweichen von Butter

☆2 Schmelzen von Schokolade

☆3 Becher-Kuchen

Beispiel: Zum Erweichen von Butter.

1. Drücken Sie die **FAVORIT 1** einmal.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss.
Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste.
Am Ende der Auto-Entfrostenzeit, wird das Programm automatisch beendet.
Die Leistungsstufen für die voreingestellten Lieblingsrezepte können nicht eingestellt werden.
1-4 Becher-Kuchen können zubereitet werden.

WARNUNG! Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu.
Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.

Überschreiben der Favoriten für Ihre eigenen Rezepte.

1. Drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, um die Leistung zu wählen.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken und halten Sie die **FAVORIT**-Taste, die Sie auswählen wollen, bis Sie einen einmal erklingenden Signalton hören und der Favoritenstern sichtbar wird.

Reset der Favoriten auf die Werkseinstellungen.

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste.
2. Drücken und halten Sie **LEISTUNGSSTUFEN** 450 W für 3 Sekunden gedrückt.
   Der Ofen wird die Favoriten auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

5.11 Auftauautomatik

Die Auftauautomatik erarbeitet automatisch den richtigen Kochmodus und die richtige Kochdauer basierend auf dem Gewicht des Nahrungsmittels.

Sie können zwischen 2 Auftauautomatik-Menüs wählen.

1. Auftauautomatik: Fleisch/Fisch/Geflügel
2. Auftauautomatik: Brot

Beispiel: Auftauen von 0,2 kg Steak.

1. Wählen Sie das Auto-Entfrosten Menü durch das einmalige Drücken der **AUFTAUAUTOMATIK**-Taste.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss.
Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste.
Am Ende der Auto-Entfrostenzeit, wird das Programm automatisch beendet. Zeit-/Leistungseinstellung ist beim automatischen Auftauen nicht verfügbar.

6. GARTABELLEN

6.1 Favoriten

Favoriten	Menge	Taste	Verfahren
Weiche Butter	0,05-0,25 kg	☆1	• Legen Sie die Butter in eine Pyrexschale. Gut umrühren nach dem Kochen.
Geschmolzene Schokolade	0,1-0,2 kg	☆2	• Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke. Legen Sie die Schokolade in eine Pyrexschale. Umrühren, wenn eine hörbare Klingel ertönt. Gut umrühren nach dem Kochen. ⚠ **WARNUNG:** Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu. Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.
Becher-Kuchen	1-4 Becher	☆3	• Becher-Kuchen Machen Sie den Kuchen wie in dem Rezept. Stellen Sie den Becher in Richtung der Kante des Plattentellers. Für 30 Sekunden nach dem Kochen stehen lassen.

6.2 Becher-kuchen rezepte

Reichhaltiger Schokoladen-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (12 g)	Kakaopulver
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ TL (15 g)	Pflanzenöl
¼ TL	Vanille-Extrakt
1	mittelgroßes Ei

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆3. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren Sie mit einem Schlag der Schokoladen-Buttercreme.
Tipp: Um Schokoladen-Orangen Becher-Kuchen zu machen, ersetzen Sie das Vanille-Extrakt mit ½ TL Orangen-Extrakt.

Himbeerwellen Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
½ TL	Vanille-Extrakt
1	mittelgroßes Ei
1½ TL	kernlose Himbeermarmelade

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie die Konfiture mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
5. Kochen mit ☆3 . Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren mit einem Drall von Vanille Buttercreme.

Apfelkrümel-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (30 g)	weicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
1	mittelgroßes Ei
1½ EL (30 g)	Apfelmus
Halber (7 g)	Vollkorn-Keks, zermahlen

Methode:

1. Setzen Sie alle trockenen Zutaten (außer dem Keks) in einen Becher, gut mit einer Gabel vermischen.
2. Fügen Sie Pflanzenöl und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie sanft das Apfelmus mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie einen zerkleinerten Vollkorn-Keks auf die Spitze.
5. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
6. Kochen mit ☆3 . Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie eine Kugel Vanilleeis auf die Spitze.

⚠ **WARNUNG!** Der Apfelmus wird heiß.

Erdnussbutter-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (30 g)	weicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
¼ TL	Vanille-Extrakt
2 EL (30 g)	glatte Erdnussbutter
1	mittelgroßes Ei

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt, Erdnussbutter und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆3 . Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie Schokoladenstückchen auf die Spitze.
Tipp: Verwenden Sie knusprige Erdnussbutter, wenn Sie dies bevorzugen.

Karotten Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2 EL (20 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	leicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
¼ TL	geriebene Muskatnuss
1 EL	geriebene Mandeln
1½ EL (15 g)	Sonnenblumenöl
	Schale von einer ½ Orange
30 g	geriebene Möhre
1	mittelgroßes Ei
Creme Topping: 15g weiche Butter 40g Puderzucker 40 g Vollmilch Frischkäse ½ TL Orangensaft	

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Sonnenblumenöl, Orangenschale, geriebene Karotten und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆3 . Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
5. Erstellen Sie den Belag durch das Mischen von Butter, Puderzucker, Frischkäse und Orangensaft.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Lassen Sie den Kuchen abkühlen, geben dann das Topping hinzu.

Zitronenregen Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
1 TL	Zitronenschale
1	mittelgroßes Ei
Topping: 1 EL Zitronensaft gemischt mit 2 EL Streuzucker	

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Zitronenschale und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆3. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
5. Erstellen das Sprüh-Topping durch das Mischen von Zitronen mit dem Streuzucker.
6. Lösen Sie, nach dem Kochen, den Kuchen, stechen Sie überall in die Spitze mit einem Spieß, dann fügen Sie das Topping zu dem Kuchen hinzu und lassen den Kuchen für 30 Sekunden stehen.

6.3 Auftauautomatik

Auftauautomatik	Menge	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2-1,0 kg	AUTO x1	• Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. • Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. • Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen Nicht für ganzes Geflügel geeignet.
Brot	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. • Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. • Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
Für Lebensmittel, die mehr oder weniger wiegen als die Gewichte/Mengen, die in der angegebenen Tabelle aufgeführt sind, verwenden Sie die manuelle Bedienung.
Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab.
Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.

6.4 Erhitzen von getränken & speisen

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch, 1 Tasse	150	900 W	1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	900 W	2	nicht abdecken
6 Tassen	900	900 W	8-10	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	900 W	9-11	nicht abdecken
Tellergericht	400	900 W	4-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf/suppe	200	900 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	500	900 W	3-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren
Fleisch,1 Scheibe [1)]	200	900 W	3	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet [1)]	200	900 W	3-5	abdecken
Kuchen,1 Scheibe	150	450 W	½-1	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung,1 Glas	190	450 W	½-1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen [1)]	50	900 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	450 W	3-4	gelegentlich umrühren

[1)] ab Kühlschranktemperatur

6.5 Auftauen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	270 W	8-9	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
Kuchen, 1 Stück	150	90 W	1-3	in eine flache Schüssel legen	5
Obst	250	270 W	3-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

6.6 Kochen von gefrorenem

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	900 W	9-11	abdecken	2
Tellergericht	400	900 W	8-10	bedecken, nach 6 min. umrühren	2

6.7 Kochen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ Erbsen	500	900 W	6-8	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	900 W	9-11	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten	1000	630 W	34-38	abschmecken, in eine flache Tortenschale geben, nach der Hälfte der Kochzeit wenden	10
Fischfilet	200	900 W	4-6	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	2

Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der Lüfter für 2 Minuten nach dem Ende des Kochens an bleiben. Öffnen Sie die Tür und es wird aufhören, die Tür schließen es beginnt wieder bis 2 Minuten (einschließlich Türöffnungszeit) vergangen sind. Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der Lüfter nicht eingeschaltet.

7. HINWEISE UND TIPPS

7.1 Mikrowellensicheres kochgeschirr

Kochgeschirr	Mikrowell-ensicher	Kommentare
Alufolie/Behälter aus Alufolie	✓ / ✗	Ein kleines Stück Alufolie kann dazu benutzt werden, die Nahrungsmittel vor dem Überhitzen zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Herdwänden entfernt, da sonst Lichtbögen auftreten können. Behälter aus Alufolie sind nicht zu empfehlen, es sei denn sie sind vom Hersteller hierfür vorgesehen, befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Porzellan & Keramik	✓ / ✗	Porzellan, Keramik, glasiertes Tongeschirr und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, außer wenn es mit metallischem Dekor verziert ist.
Glaswaren, z. B. Pyrex ®	✓	Bei der Benutzung von Glaswaren sollte Vorsicht walten, da diese durch plötzliche Erhitzung zerbrechen oder springen können.
Metall	✗	Kochgeschirre aus Metall sind bei der Benutzung von Mikrowellenenergie nicht geeignet da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
Kunststoff/ Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✓	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
Gefrier-/Bratbeutel	✓	Müssen eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus Kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller undtassen und Küchenpapier	✓	Nur zum Erwärmen oder zum Absorbieren von Feuchtigkeit benutzen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Stroh- und Holzbehälter	✓	Behalten Sie den Herd ständig im Auge, da ein Überhitzen dieser Materialien Feuer verursachen kann.
Recyceltes Papier und Zeitungen	✗	Können u. U. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

7.2 Hinweis für das kochen mit mikrowellen

Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen	
Zusammen-setzung	Nahrungsmittel mit hohem Fett-oder Zuckergehalt (z. B. Plumpudding, gefülltes Gebäck) benötigen eine geringere Zeit zum Erwärmen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Größe	Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, (wie einen Berliner), ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.
Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. (z.B. Hähnchenkeule).
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
Einstechen	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Kochen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst Dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. (z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen). **WICHTIG!** Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; (z. B. pochieren, hartkochen).
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; (z. B. Hühnerflügel und –beine).

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden. Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

8. WAS TUN, WENN

Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	• Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	• Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die **START**-Taste wurde gedrückt.
Sich der Drehteller nicht dreht?	• Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie einen autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an.
Die Garraumlampe ausfällt?	• Rufen Sie Ihren autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an. Die Innenbeleuchtung kann nur von einem geschulten autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten ausgetauscht werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	• Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.
Die Tür öffnet sich nicht, weil der Strom ausgefallen ist?	• Öffnen Sie die Tür vorsichtig, indem Sie an der unteren rechten Ecke des Türglases nach außen ziehen.

9. TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		220-240 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1.4 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz [1] (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	KMFE264TE	596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (T)
Garraumabmessungen		342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) [2]
Garrauminhalt		26 liter [2]
Drehteller		ø 325 mm, glass
Gewicht		ca. 19 kg

[1] Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

[2] Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

10. UMWELTINFORMATION

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♲. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID....29
2. INSTALLATIE-AANWIJZING....34
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT....38
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN....39
5. WERKING....40
6. KOOKTABELLEN....44
7. HINTS EN TIPS....51
8. WAT TE DOEN ALS....53
9. TECHNISCHE GEGEVENS....54
10. MILIEUINFORMATIE....54

WE DENKEN AAN U

Bedankt om een Electrolux-apparaat te kopen. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieus en stijlvol, het werd ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen. Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.electrolux.com

Registreer uw product voor een betere service:
www.electrolux.com/productregistration

Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.electrolux.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.
Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

Dit apparaat mag alleen door kinderen vanaf acht jaar, personen met verminderde fysieke, motorieke of mentale vaardigheden of personen die onbekend zijn met het apparaat worden gebruikt, wanneer ze instructies voor veilig gebruik hebben gekregen en de risico's van het apparaat begrijpen of wanneer ze het apparaat onder toezicht van een volwassene bedienen. Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Kinderen van acht jaar of ouder mogen het apparaat alleen reinigen of onderhouden als dit onder toezicht van een volwassene gebeurt.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes hoger dan 2000 m.

⚠ **BELANGRIJK!** BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dan mag de oven niet in gebruik worden genomen voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie.

WAARSCHUWING!

Levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals: keukens voor personeel in winkels, kantoor en andere werkplekken; woonboerderijen; door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsaccommodaties; omgevingen zoals bed-and-breakfasts.

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken.

Metalen houders voor eten of drinken zijn niet toegestaan in de magnetron.

Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen en vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlamming of brand.

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvert-raging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.

Om verbrandingen te voorkomen, dient de inhoud van zuigflessen en glazen potten met babyvoeding omgeroerd of geschud worden en de temperatuur gecontroleerd te worden, voordat u uw baby de voeding geeft.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen.

1.1 Reiniging & onderhoud

Apparaatdeur:
De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen aangezien hierdoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan waardoor de ruit kan breken.

Ovenruimte:
Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn.

Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Ommanteling:
De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel:
Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Draaiplateau & draimechanisme:
Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

BELANGRIJK!

Reinig de magnetronoven regelmatig en verwijder alle voedselresten. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

U dient ervoor te zorgen dat het draaiplateau niet wordt verplaatst als de houders uit het apparaat worden gehaald.

BELANGRIJK!

Gebruik geen stoomreiniger.

De magnetron is bedoeld om ingebouwd te worden.

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

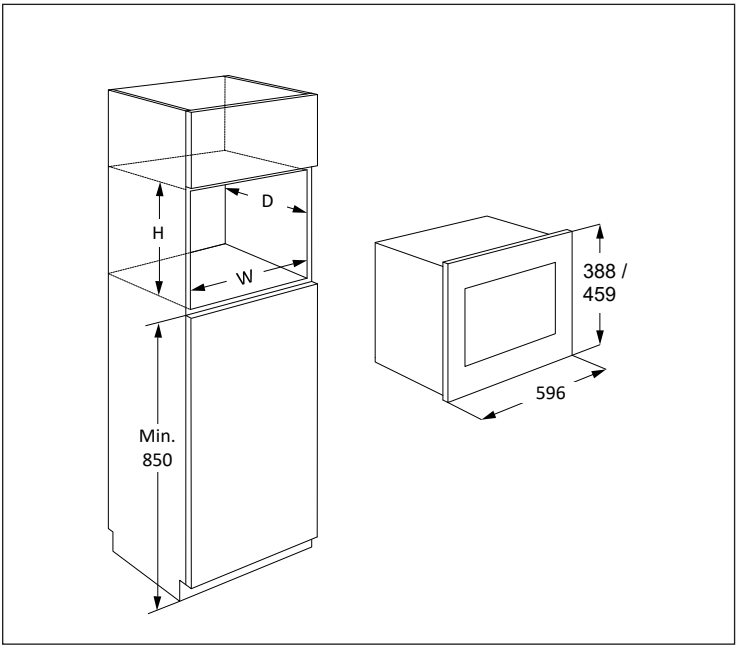
WAARSCHUWING!

Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

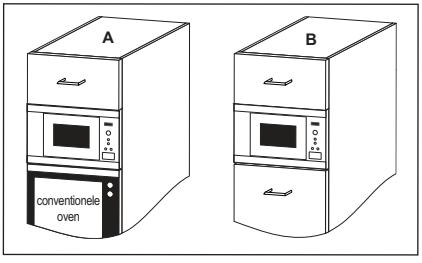
BELANGRIJK!

Gebruik geen commerciële ovenreinigers, stoomreinigers, schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen die natriumhydroxide bevatten of schuursponsjes. dit geldt voor alle delen van uw magnetron.

2. INSTALLATIE-AANWIJZING



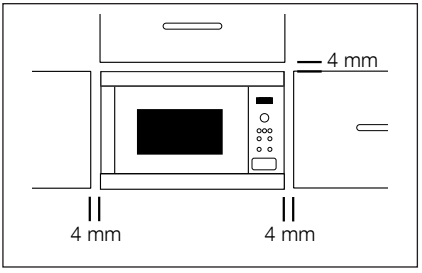
De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:

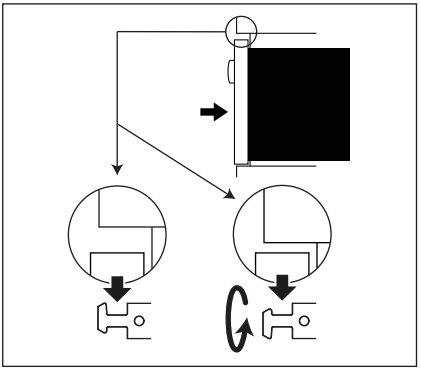


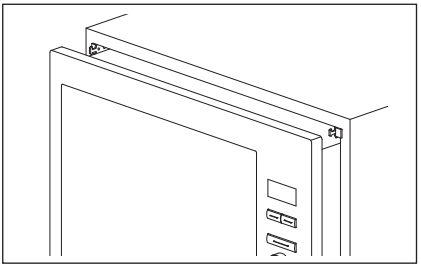
Positie	Nismaat B D H
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

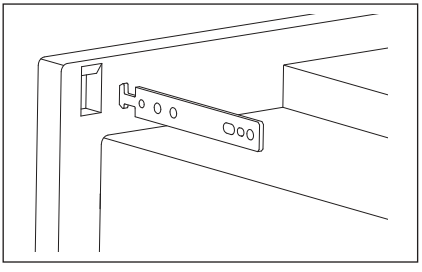
Afmetingen in (mm)

2.1 Installeren van het apparaat



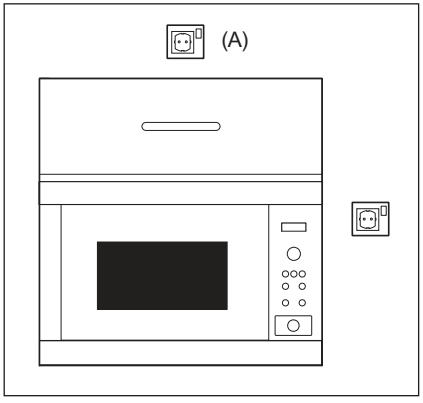






1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Maak de bevestigingshaken met behulp van de instructies op het instructieblad en de meegeleverde sjabloon vast aan het keukenkastje.
3. Maak het apparaat langzaam en zonder kracht te zetten vast aan het keukenkastje. U moet het apparaat op de bevestigingshaken tillen en daarna op zijn plaats laten zakken.
   U kunt de haak omdraaien wanneer u weerstand ervaart tijdens het bevestigen. De voorkant van de oven dient de opening achter het kastdeurtje naadloos af te sluiten.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 4 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

2.2 Aansluiting op het stroomnet



- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.
- Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.
- Als het netsnoer beschadigd is, dan dient dit vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (220-240 V/50 Hz). Stopcontact met 10 A zekeren.
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.
- Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals voorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

2.3 Aanvullend advies

De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten. Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgs-maatregelen bij het omgaan met magnetrons.

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. In het geval van een lekkage dient u de oven onmiddellijk uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact te halen en een erkende service agent van ELECTROLUX te bellen.

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

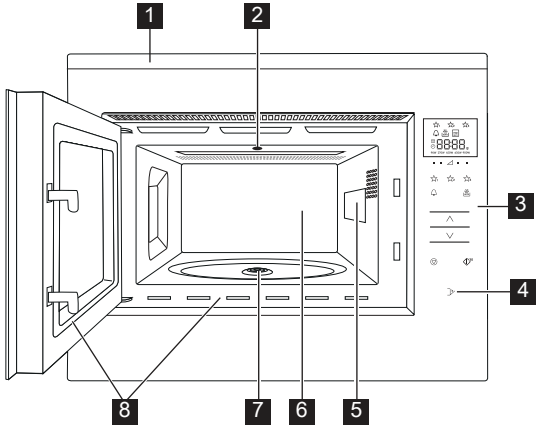
Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

- Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan. Op de wanden in de ovenruimte resp. Rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

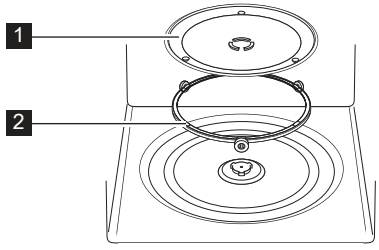
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT

3.1 Magnetronoven



1 front
2 ovenlampje
3 bedieningspaneel
4 deur open-toets
5 afdekking van de microgolvengeleider
6 ovenruimte
7 aandrijfas
8 deurafdichtingen en afsluitvlakken

3.2 Toebehoren



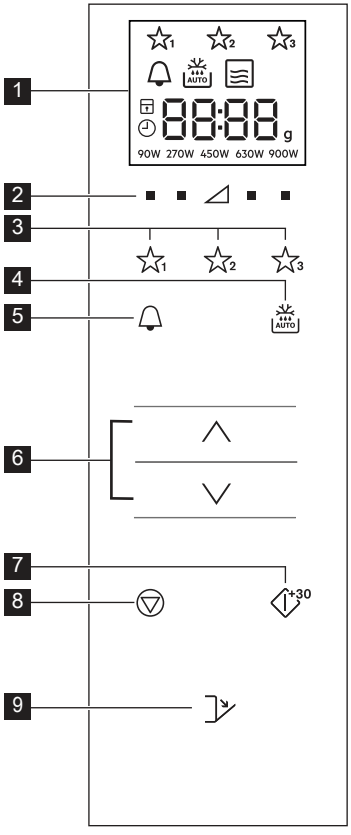
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

1 draaiplateau
2 draaimechanisme

- Plaats het draaimechanisme op de bodem van de magnetron.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

Wanneer u accessoires wilt bestellen, gelieve dan twee gegevens te vermelden aan uw dealer of een erkende service agent van ELECTROLUX: naam van het onderdeel en het model.

3.3 Bedieningspaneel



1 Display symbolen:

- Favorieten
- Keukenwekker
- Automatisch ontdooien
- Vermogensstand
- Stop/Annuleren
- Kinderslot
- Klok instellen
- Display-segmenten
- Hoeveelheid
- 90W 270W 450W 630W 900W Vermogensstanden

2 vermogensstand-toetsen

3 favoriete toetsen

4 automatische ontdooiingstoets

5 keukenwekkertoets

6 hoger/Lager-toetsen

7 starten/bevestigen/ snelle starttoets

8 stoptoets

9 deur open-toets

4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

4.1 Inpluggen

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, kunt u de klok instellen. De oven heeft een 24-uurs klok.

1. De oven zal piepen en alle schermpictogrammen zullen voor een halve seconde worden ingeschakeld. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat ‘on’ of ‘oFF’ wordt weergegeven.

2a. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat ‘oFF’ wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok uit te schakelen. De oven is klaar voor gebruik.

Als u de klok heeft uitgeschakeld, en u wilt deze weer inschakelen, drukt u tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**. Daarna volgt u 2b.

2b. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat ‘on’ wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok in te schakelen.

Voorbeeld: De klok op 18:45u instellen.

1. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het uur in te stellen.
2. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

3. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de minuten in te stellen.
4. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

Als de klok is ingesteld, dan wordt de tijd weergegeven op het display.

4.2 Standby (Economy-modus)

De oven gaat automatisch in de standby-modus als deze niet binnen een periode van 5 minuten wordt gebruikt.
Voorbeeld: Als de klok niet is ingesteld:
De display wordt uitgeschakeld.
Open het deurtje of druk op een willekeurige toets om de stand-bymodus te verlaten.
Voorbeeld: Als de klok is ingesteld:
Na de periode van 5 minuten wordt de tijd weergegeven.

4.3 De klok aanpassen na een instelling

U kunt de klok aanpassen, nadat de tijd is ingesteld.
Voorbeeld: Om te veranderen van 18:45u in 19:50u.
1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Druk op de **START**-toets.
3. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat ‘19’ wordt weergegeven.
4. Druk op de **START**-toets.
5. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat ‘50’ wordt weergegeven.
6. Druk op de **START**-toets.

4.4 Om de klok te annuleren en standby in te stellen (Economy-modus)

1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Draai de knop tot ‘oFF’ wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

4.5 Kinderslot

De oven heeft een veiligheidsfunctie, die voorkomt dat de oven per ongeluk door een kind kan worden aangezet. Als het kinderslot is ingesteld, kan geen enkel onderdeel van de magnetron functioneren totdat het kinderslot is uitgeschakeld. Het in- of uitschakelen van het kinderslot is alleen mogelijk als de oven niet aanstaat.
Voorbeeld: Het kinderslot inschakelen.
Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslotsymbool wordt ingeschakeld.
Voorbeeld: Om het kinderslot uit te schakelen.
Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslotsymbool wordt uitgeschakeld.

Wanneer het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve de **STOP**-toets.

5. WERKING

5.1 Koken magnetronoven

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.
1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets aan de rechterkant van de driehoek totdat ‘630 W’ wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets.

In de magnetronmodus kunt u het vermogen van de oven aanpassen door op de toets direct onder de gewenste instelling te drukken.

U kunt het vermogen instellen wanneer de oven aanstaat door de gewenste **VERMOGENSSTAND**-toets ingedrukt te houden totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven op de display. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de l evensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Als 900 W is geselecteerd, dan kan de magnetron voor maximaal 15 minuten worden ingesteld.

Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. De oven zal stoppen als de deur wordt geopend. Na het sluiten van de deur zal de oven weer functioneren totdat de 2 minuten zijn afgelopen (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.

Na de bereiding blijft de draaitafel draaien, totdat het kookgerei terugkeert naar de oorspronkelijke startpositie. Het ovenlicht blijft branden totdat het ronddraaien stopt, of gedurende 5 seconden (waar het eerst sprake van is). De oven piept als deze klaar is. Als u de deur opent tijdens het bereidingsproces, dan stopt de draaitafel met draaien.

5.2 Vermogenniveaus

Vermogens-stand	Aangeraden gebruik
900 W/ HOOG	Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
630 W	Voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.
450 W	Voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.
270 W/ ONTDOOI	Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
90 W	Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.
0 W	Voor kooktimer.

W = WATT

5.3 Verminderd vermogensniveau

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
Magnetron 900 W	15 minuten	Magnetron 630 W

5.4 De kooktijd aanpassen tijdens het koken

U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen.

Voorbeeld: Om de kooktijd met 2 minuten (120 seconden) te verlengen gebruikt u de **START**-toets.

1. Druk 4x op de **START**-toets.
   De kooktijd zal worden verlengd met 120 seconden.

5.5 De stop-toets gebruiken

Druk 1x op de **STOP**-toets voor de pauze-modus.
Druk nogmaals op de **STOP**-toets om de kooktijd te annuleren.

5.6 Keukenwekker

De kookwekker instellen.

1. Druk op de **KEUKENWEKKER**-toets.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.

3. Druk op de **START**-toets. De timer zal automatisch starten.

De tijd kan verlengd worden als de timer loopt door op de **START**-toets te drukken.
De timer-functie kan alleen worden gebruikt wanneer de oven niet actief is.

5.7 Snelstart

U kunt direct beginnen met koken op 900W/HOOG gedurende 30 seconden door te drukken op de **START**-toets.

Om deze tijd te verlengen drukt u op de **START**-toets.

5.8 Dempen

Om het geluid uit te schakelen.
1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat ‘Soun’ wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat ‘oFF’ wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

Om het geluid in te schakelen.
1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat ‘Soun’ wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat ‘on’ wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

5.9 Pauze

Om te pauzeren terwijl de magnetron actief is.
1. Druk op de **STOP**-toets of open de deur.
2. De oven wordt voor maximaal 5 minuten onderbroken.
3. Druk op **START** om het koken voort te zetten.

5.10 Favorieten

De oven heeft 3 favoriete recepten.

☆1 Boter zachter maken

☆2 Chocolade smelten

☆3 Mug Cake

Voorbeeld: Boter zachter maken.
1. Druk 1x op de **FAVORIET 1**-toets.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.

Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid.
Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen.
Het vermogen van de oven van de vooraf ingestelde favoriete recepten kan niet worden aangepast.
1-4 Mug cakes kunnen tegelijkertijd worden bereid.

WAARSCHUWING! Chocolade kan heel heet worden!
Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden.
Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.

Favorieten overschrijven met uw eigen recepten.
1. Druk op het **VERMOGENSSTAND**-niveau om het vermogen te selecteren.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Houd de **FAVORIET**-toets ingedrukt, die u wilt instellen, totdat u een enkele pieptoon hoort en de ster voor de favoriet zichtbaar is.

Om de favorieten te resetten naar de fabrieksinstellingen.
1. Druk op de **STOP**-toets.
2. Houd **VERMOGENSSTAND** 450 W gedurende 3 seconden ingedrukt.
De oven zal de favorieten daarna resetten naar de fabrieksinstellingen.

5.11 Automatisch ontdooien

Automatisch ontdooien is een automatische bereidingsfunctie in de juiste modus en met de juiste kooktijd, gebaseerd op het gewicht van het voedsel.

U kunt kiezen uit 2 Automatisch ontdooi-menu's.
1. Automatisch ontdooien: Vlees/Vis/Gevogelte
2. Automatisch ontdooien: Brood

Voorbeeld: Om 0,2 kg biefstuk te ontdooien.

1. Selecteer het menu voor de automatische ontdooiing door 1x te drukken op de toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.

Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid.
Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. De aanpassing van de tijd/het vermogen is niet beschikbaar in de Automatisch Ontdooien-modus.

6. KOOKTABELLEN

6.1 Favorieten

Favorieten	Hoeveelheid	Toets	Tips
Boter zachter maken	0,05-0,25 kg	☆1	• Leg de boter op een ovenvaste schaal. Roer goed door na het koken.
Chocolade smelten	0,1-0,2 kg	☆2	• Leg de chocolade in een ovenvaste schaal. Roer goed door als u het geluidssignaal hoort. Roer goed door na het koken. ⚠ **WAARSCHUWING!** Chocolade kan heel heet worden! Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.
Mug Cake	1-4 mokken	☆3	• Maak de cake volgens het recept. Plaats de mok tegen de rand van de draaitafel. Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

6.2 Mug cake-recepten

Mug cake met pure chocolade	
iingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (12 g)	cacaopoeder
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje chocolade botercrème.
Tip: Voor het maken van een chocolade-sinaasappel mug cake vervangt u het vanille-extract door ½ theelepel sinaasappelextract.

Gestreepte frambozen mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei
1½ eetlepel	frambozenjam zonder zaadjes

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de jam er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
5. Kook in stand ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje vanille-botercrème.

Appelkruimel mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1	middelgroot ei
1½ eetlepel (30 g)	appelmoes
een half (7 g)	digestive-koekje, verkruimeld

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten (met uitzondering van het koekje) in een mok en vermeng dit goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de appelmoes er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Verkruimel het digestive-koekje erboven.
5. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
6. Kook in stand ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een bolletje vanille-ijs.

⚠ **WAARSCHUWING!** De appelmoes wordt heet.

Mug cake met pindakaas	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
2 eetlepels (30 g)	pindakaas
1	middelgroot ei

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract, de pindakaas en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met chocolade-pasta.
Tip: Gebruik desgewenst pindakaas met stukjes pinda.

Mug cake met citroenglazuur	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1 theelepel	citroenrasp
1	middelgroot ei
Topping: 1 eetlepel citroensap gemengd met 2 eetlepels kristalsuiker	

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, citroenrasp en een ei toe en vermeng dit goed.
3 Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak glazuur door het mengen van citroensap en de poedersuiker.
6. Maak na het koken de cake los van de wand en prik aan de bovenkant gaatjes met een prikker. Besprenkel daarna het glazuur over de cake en laat hem 30 seconden staan.

Wortel Mug Cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2 eetlepels (20 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
¼ theelepel	gemalen nootmuskaat
1 eetlepel	gemalen amandelen
1½ eetlepel (15 g)	zonnebloemolie
	geraspte schil van een ½ sinaasappel
30 g	geraspte wortel
1	middelgroot ei
Crème-topping: 15 g zachte boter, 40 g poedersuiker, 40 g volvette roomkaas, ½ theelepel jus d'orange	

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de zonnebloemolie, sinaasappelrasp, geraspte wortel en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak de topping door de boter, poedersuiker, roomkaas en jus d'orange te vermengen.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Laat de cake afkoelen en voeg vervolgens de topping toe.

6.3 Automatisch ontdooien

Automatisch ontdooien	Hoeveelheid	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2-1,0 kg	AUTO x1	• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooide delen indien mogelijk. Niet geschikt voor hele kippen.
Brood	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooide boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.

Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
Voor voedsel dat meer of minder weegt dan het gewicht of de hoeveelheden in de grafiek, gelieve de handmatige bediening te gebruiken.
De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur.
Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.

6.4 Dranken & gerechten verwarmen

Drank/gerecht		Hoeveelheid -g/ml-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips
Melk,	1 kopje	150	900 W	1	niet afdekken
Water,	1 kopje	150	900 W	2	niet afdekken
	6 kopjes	900	900 W	8-10	niet afdekken
	1 kom	1000	900 W	9-11	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord		400	900 W	4-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht/ soep		200	900 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente		500	900 W	3-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak [1)]		200	900 W	3	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet [1)]		200	900 W	3-5	afdekken
Gebak, 1 stuk		150	450 W	½-1	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje		190	450 W	½-1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten [1)]		50	900 W	½	afdekken
Chocolade smelten		100	450 W	3-4	af en toe roeren

[1)] fvanaf koelkasttemperatuur

6.5 Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	90 W	1-3	plaats in een platte schaal	5
Fruit	250	270 W	3-5	gelijkmatig verdelen, halverwedge de oontdootijd omdraaien	5

6.6 Het koken van bevroren producten

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	900 W	9-11	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	900 W	8-10	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

6.7 Koken

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli/ Erwtjes	500	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	900 W	9-11	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadvlees	1000	630 W	34-38	breng op smaak met kruiden, plaats in een ondiepe schaal, keer halverwege de kooktijd om	10
Visfilet	200	900 W	4-6	op smaak brengen, in platte schaal leggen, afdekken	2

Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. Open de deur en de oven zal stoppen; sluit de deur en hij zal opnieuw beginnen totdat de 2 minuten voorbij zijn (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.

7. HINTS EN TIPS

7.1 Magnetronbestendig kookgerei

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie/servies van folie	✓ / ✗	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	Porselein, keramiek en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex ®	✓	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✗	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.
Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✓	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vries-/braadzakken	✓	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binddraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier - borden, kopjes en keukenrol	✓	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✓	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.

7.2 Tips voor het koken in de magnetronoven

Tips voor het koken in de magnetronoven	
Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Afmetingen	Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Termperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Prik met een vork in voedsel met vulling, (voorbeeld donuts met jam), om de warmte of stoom te laten ontsnappen.
Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. (Bijv. kippenpoten.)
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. (Bijv. aardappelen, vis, kip, worst.) **BELANGRIJK!** Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te kerenen te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. (Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.)

Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt. Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.
Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

8. WAT TE DOEN ALS

Symptoom	Mogelijke oorzaken/oplossingen . . .
De magnetron niet goed functioneert?	• De zekering in de huisinstallatie in orde is. • De stroom misschien uitgevallen is. • Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
De magnetron neit werkt?	• De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • De **START**-toets is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	• Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit. • Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt. • Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren. • Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
De magnetron niet uitschakelt?	• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Bel een erkende service agent van ELECTROLUX.
De ovenverlichting uitvalt?	• Bel uw erkende service agent van ELECTROLUX. De binnenverlichting kan alleen worden vervangen door een erkende service agent van ELECTROLUX, die hiervoor opgeleid is.
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	• Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of • Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of • Een hoger vermogen instellen.
Gaat de deur niet open vanwege een stroomstoring?	• Open de deur voorzichtig door deze aan de rechteronderhoek van het deurvenster naar u toe te trekken.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		220-240 V, 50 Hz, één fase
Zekering		min. 10 A
Opgenomen vermogen:	magnetronl	1.4 kW
Nuttige vermogen:	magnetron	900 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie		2450 MHz [1] (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen:	KMFE264TE	breedte x hoogte x diepte: 596 mm x 459 mm x 404 mm
Afmetingen ovenruimte		breedte x hoogte x diepte: 342 mm x 207 mm x 368 mm [2]
Inhoud ovenruimte		26 liter [2]
Draaiplateau		ø 325 mm, glass
Gewicht		ca 19 kg

[1] Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.
Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd.
Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen.
Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

[2] De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte.
De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

10. MILIEUINFORMATIE

Recycle de materialen met het symbool ♲. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 56
2. INSTALAÇÃO 61
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO 65
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 66
5. FUNÇÃO 67
6. TABELAS DE COZEDURA 71
7. DICAS E SUGESTÕES 78
8. O QUE FAZER SE 80
9. ESPECIFICAÇÕES 81
10. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS 81

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 fumegar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumegar. 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 boiões 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. 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.

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.

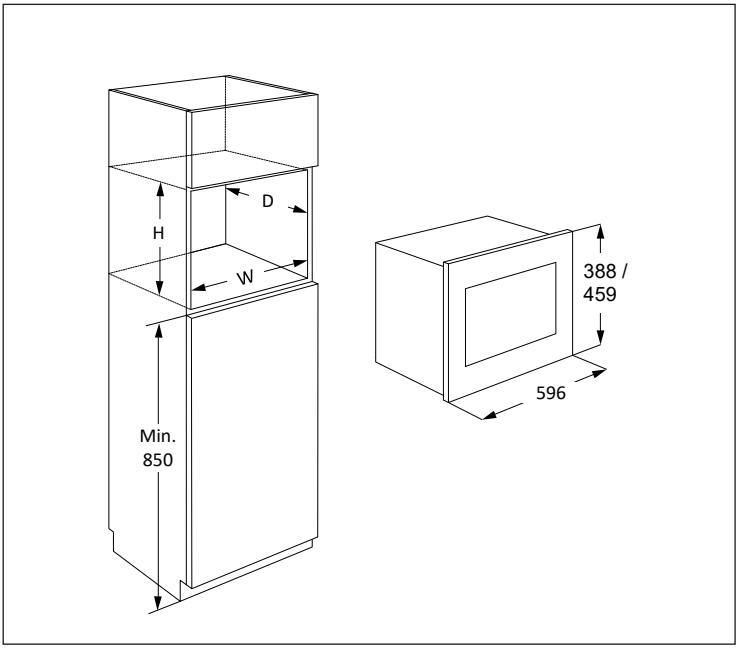
AVISO!

Mantenha as crianças afastadas da porta a fim de evitar eventuais queimaduras.

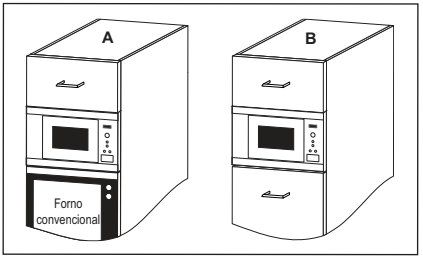
IMPORTANTE!

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



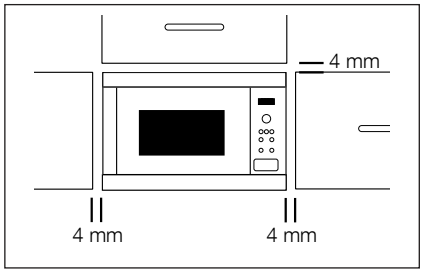
O Microondas pode ser colocado nas posição A ou B:

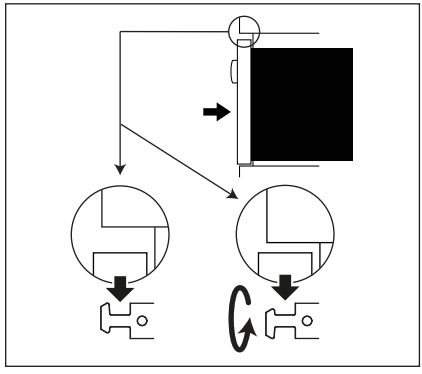


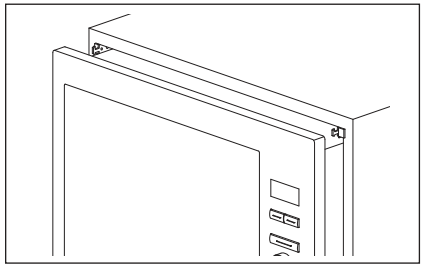
Posição	Dimensões do armário L P A
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

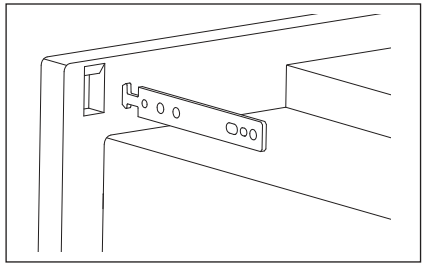
Medidas em (mm)

2.1 Instalação do aparelho



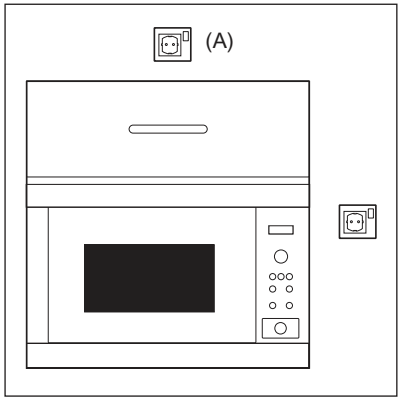






1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Instale os grampos de fixação ao armário da cozinha de acordo com o folheto de instruções e o esquema fornecidos.
3. Instale o aparelho no armário da cozinha lentamente e sem forçar. Deverá levantar o aparelho 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 10 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.

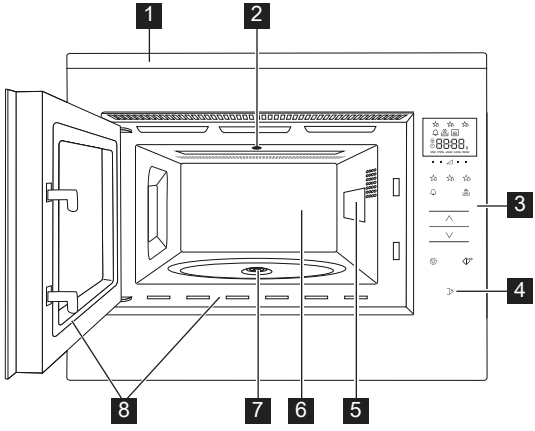
Para evitar que o prato giratório parta:

- 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.

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.

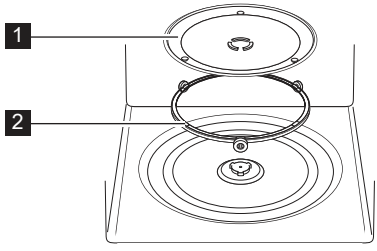
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

3.1 Forno microondas



1 Protecção frontal
2 Lâmpada do forno
3 Painel de controlo
4 Botão de abertura da porta
5 Protecção da guia de onda
6 Cavidade do forno
7 Retentor
8 Juntas da porta e superfícies isolantes

3.2 Acessórios



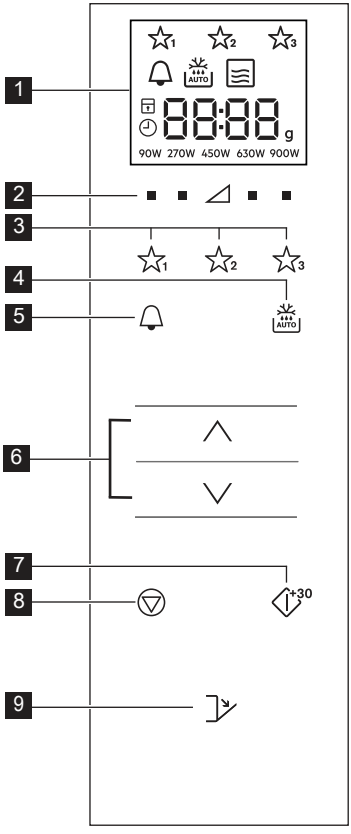
Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

1 Prato giratório
2 Suporte do prato giratório

- 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.

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:

- Favoritos
- Temporizador de cozinha
- Descongelação auto
- Microondas
- Stop/Cancel
- Bloqueio de crianças
- Acertar o relógio
- Segmentos do mostrador
- Peso
- 90W 270W 450W 630W 900W Níveis de potência

2 Botões do nível de potência

3 Botões favoritos

4 Botão de escongelação auto

5 Botão do temporizador de cozinha

6 Botões Mais/Menos

7 Botão start/confirmar/ início rápido

8 Botão stop

9 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.

1. 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”.

2a. 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.

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.

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

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

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.

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**.

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 recomeçar 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 fervem 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-ONGELAÇÁO	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 pastelaria 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

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.

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**.

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 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**.

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.

5.11 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. Selecione 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**.

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
Amolecer manteiga	0,05-0,25 kg	☆1	• Coloque a manteiga num pyrex. Mexa bem depois de cozinhar.
Derreter chocolate	0,1-0,2 kg	☆2	• Parta o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o chocolate num pyrex. Quando ouvir um sinal sonoro, mexa. Mexa bem depois de cozinhar. ⚠ **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.
Bolo em caneca	1-4 Canecas	☆3	• 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 tbsp 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. Envolva a compota com uma colher para raiar a mistura.
4. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
5. 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 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. Envolva 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 ☆3 . 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 ☆3 . 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 ☆3 .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 ☆3. 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 Descongelação auto

Descongelação 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	AUTO x1	• 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 descongelação). • 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. Não adequado para aves inteiras.
Pão	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• 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 bebibas

Alimento/Bebida		Quanti-dade -g/ml-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método
Leite,	1 chávena	150	900 W	1	não tape
Água,	1 chávena 6 chávenas 1 prato	150 900 1000	900 W 900 W 900 W	2 8-10 9-11	não tape não tape não tape
Travessas		400	900 W	4-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo
Guisado/sopa		200	900 W	1-2	tape, mexa após aquecer
Legumes		500	900 W	3-5	se necessário, junte um pouco de água, tape e mexa a meio do tempo
Carne, 1 fatia [1)]		200	900 W	3	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe)		200	900 W	3-5	tape
Bolo, 1 fatia		150	450 W	½-1	coloque num recipiente
Comida para bebés, de 1 boião		190	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	900 W	½	tape
Chocolate derretido		100	450 W	3-4	mexa de vez em quando

[1)] Temperatura de refrigeração

6.5 Descongelar

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

6.6 Cozinhar congelados

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

6.7 Cozedura

Alimento	Quanti-dade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Brócolos/ Ervilhas	500	900 W	6-8	adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Cenouras	500	900 W	9-11	corte em rodelas, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Tostar	1000	630 W	34-38	temperar a gosto, colocar numa tarteira rasa, virar ao contrário a meio da cozedura	10
Filete de peixe	200	900 W	4-6	tempere a gosto, coloque num recipiente e tape	2

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 recomeçar 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 vário 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?	• 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?	• 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?	• 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?	• Isole o aparelho da caixa de fusíveis. • Contacte a assistência técnica autorizada ELECTROLUX.
A luz interior do microondas não estiver a funcionar?	• 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?	• 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?	• 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		Minimo 10 A
Potência CA necessária:	Microondas	1.4 kW
Potência de saída:	Microondas	900 W (IEC 60705)
Frequência de Microondas		2450 MHz [1] (Grupo 2/Classe B)
Dimensões Externas:	KMFE264TE	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 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-B330URR0