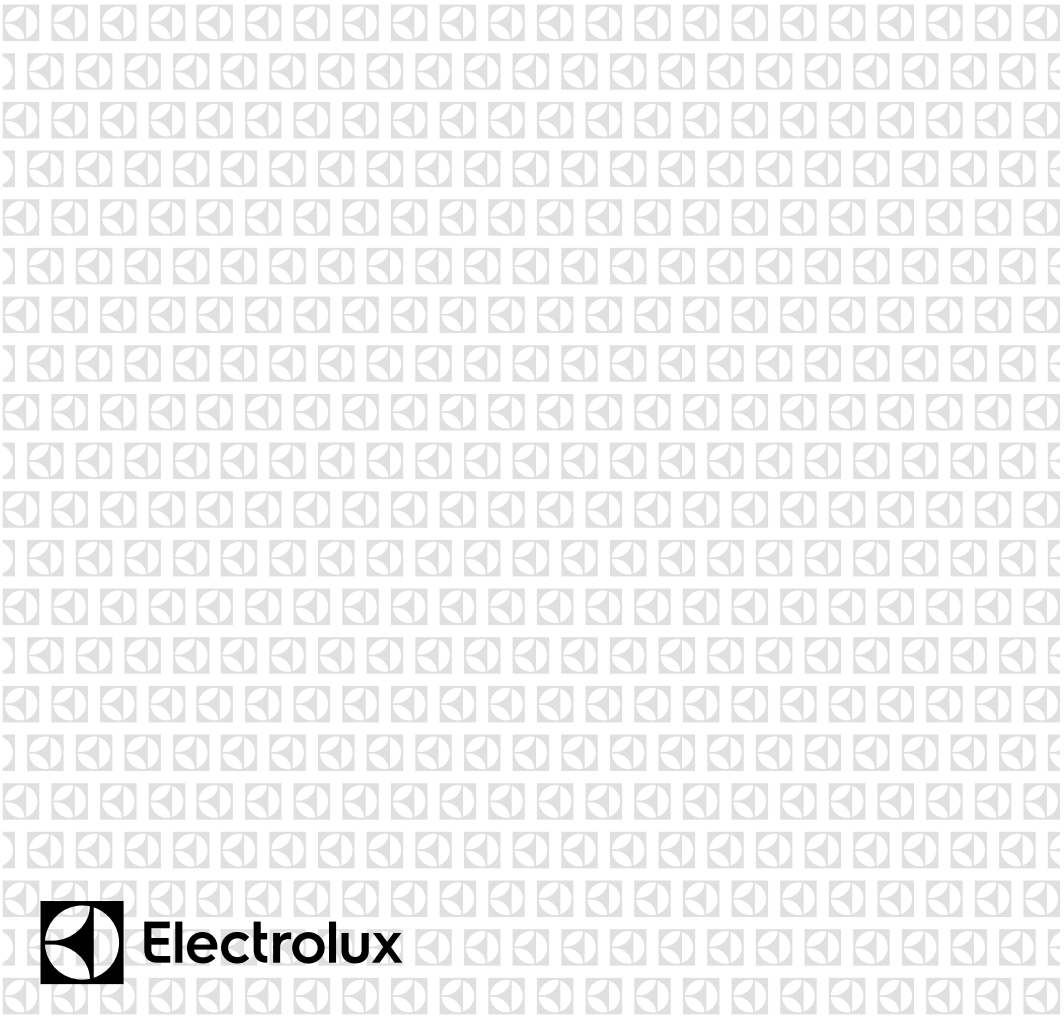


2	دليل المستخدم	فرن الميكرويف	AR
26	User Manual	Microwave Oven	EN
50	Notice D'utilisation	Four À Micro-Ondes	FR



المحتويات

١.	معلومات السلامة	٣
٢.	التركيب	٧
٣.	وصف المنتج	١١
٤.	قبل أول استخدام	١٢
٥.	التشغيل	١٣
٦.	جداول الطهي	١٦
٧.	نصائح وتلميحات	٢٢
٨.	استكشاف المشكلات وإصلاحها	٢٤
٩.	المعلومات الفنية	٢٥
١٠.	توفير الطاقة	٢٥
١١.	الاهتمامات البيئية	٢٥

نحن نفكر فيك

نشركك على شراء جهاز Electrolux. لقد اخترت منتجاً يجلب معه عقوداً من الخبرة المهنية والابتكار. لقد صُمم الجهاز، المبتكر والأنيق، مع وضعك في الاعتبار. وبالتالي، فعندما تستخدمه، يمكنك الشعور بالأمان لمعرفة أنك ستحصل على نتائج رائعة في كل مرة. مرحباً بك في Electrolux.

تفضل بزيارة موقعنا من أجل ما يلي:

الحصول على نصائح الاستخدام، والكتيبات، وأداة حل المشكلات، ومعلومات الخدمة:
www.electrolux.com



تسجيل منتجك للحصول على خدمة أفضل:

www.electrolux.com/productregistration



شراء الملحقات والمواد الاستهلاكية وقطع الغيار الأصلية لجهازك:

www.electrolux.com/shop



رعاية العملاء والخدمة

نوصي باستخدام قطع الغيار الأصلية. عند الاتصال بالخدمة، تأكد من توفر البيانات التالية. يمكن الاطلاع على المعلومات على لوحة التصنيف. الطراز، رقم PNC الرقم الكودي، الرقم التسلسلي.

تنبيه/تحذير متعلق بمعلومات السلامة



معلومات ونصائح عامة



المعلومات البيئية



تخضع للتغيير دون إشعار.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن ٨ سنوات والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يعانون من نقص الخبرة والمعرفة بشرط توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة لهم وفهم المخاطر التي ينطوي عليها الاستخدام. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. يجب ألا يتم التنظيف والصيانة من قبل الأطفال إلا إذا كان عمرهم أكثر من ٨ سنوات مع توفير الإشراف عليهم.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام على ارتفاعات تزيد عن ٢٠٠٠ متر.

مهم! تعليمات مهمة للسلامة: اقرأها بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.



تحذير!



لا تستخدم الجهاز دون القرص الدوار وداعم القرص الدوار.
ولا تستخدم الجهاز عندما يكون فارغًا.

تحذير!



في حالة تلف الباب أو مانعات التسرب الخاصة به، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاحه بمعرفة شخص مختص.

تحذير!



من الخطير بالنسبة لأي شخص آخر بخلاف الشخص المختص القيام بأي أعمال خدمة أو إصلاح تنطوي على إزالة أحد الأغذية التي توفر الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف.

تحذير!



يجب عدم تسخين السوائل والأطعمة الأخرى في عبوات محكمة الغلق لأنها تكون عرضة للانفجار.

تم تصميم هذا الجهاز لاستخدامه في التطبيقات المنزلية وما شابهها مثل: مناطق مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛ وكذلك في بيوت المزارع؛ ومن خلال العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى؛ وبيئات النوم والإفطار.

لا تستخدم سوى أوعية وأوانٍ آمنة للاستخدام في الميكروويف.
لا يُسمح باستخدام الأواني المعدنية للطعام والمشروبات أثناء الطهي في الميكروويف.

لا تترك الفرن بدون مراقبة عند استخدام أوعية بلاستيكية أو ورقية أو غيرها من أواني المواد الغذائية القابلة للاحتراق.
فرن الميكروويف مخصص لتسخين الطعام والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين وسادات التدفئة والنعال والإسفنجة والقماش المبلل وما شابه ذلك إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
إذا انبعث الدخان من الطعام الذي يتم تسخينه، فلا تفتح الباب. أغلق الفرن وافصله وانتظر حتى يتوقف الدخان. قد يؤدي فتح الباب أثناء وجود الدخان إلى حدوث حريق.

يمكن أن يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى الغليان المتأخر، لذلك يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني.
يجب قلب أو رج محتويات زجاجات الرضاعة وجرار أغذية الأطفال والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستهلاك لتجنب الحروق.
لا تقم بطهي البيض غير المقشر، ولا ينبغي تسخين البيض المسلوق بالكامل في أفران الميكروويف لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء الطهي في الميكروويف.
في حالة تلف سلك الإمداد بالطاقة، يجب استبداله من خلال الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو أشخاص مؤهلين بنفس الدرجة من أجل تجنب الخطر.

١-١ العناية والتنظيف

الباب:

لإزالة جميع آثار الأوساخ، قم بتنظيف جانبي الباب وموانع تسرب الباب والأسطح المانعة للتسرب بانتظام باستخدام قطعة قماش ناعمة رطبة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن نظرًا لأنها قد تتسبب في خدش السطح، مما قد يؤدي إلى تكسر الزجاج.

الجزء الداخلي من الفرن:

للتنظيف، امسح أي بقع أو انسكابات بقطعة قماش مبللة أو إسفنج ناعمة بعد كل استخدام بينما لا يزال الفرن دافئاً. في حالة الانسكابات الأثقل، استخدم صابوناً خفيفاً وامسح عدة مرات بقطعة قماش مبللة حتى تتم إزالة جميع المخلفات. لا تقم بإزالة غطاء الدليل الموجي. تأكد من عدم تغلغل الصابون المخفف أو الماء في الفتحات الصغيرة الموجودة في الجدران مما قد يتسبب في تلف الفرن. لا تستخدم بخاخات المنظفات على الجزء الداخلي للفرن. سخن الفرن بانتظام باستخدام الشواية. يمكن أن يتسبب الطعام أو البقع الدهنية المتبقية في صدور دخان أو رائحة كريهة. قم بتنظيف غطاء الدليل الموجي وتجويف الفرن والقرص الدوار والحامل بعد الاستخدام. يجب أن تكون هذه الأجزاء جافة وخالية من الشحوم. حيث قد ترتفع درجة حرارة الشحوم المتراكمة وتبدأ الأدخنة في الانبعاث أو قد تشتعل فيها النيران.

الجزء الخارجي من الفرن:

يمكن تنظيف الجزء الخارجي من الفرن بسهولة بالصابون المخفف والماء. تأكد من مسح الصابون بقطعة قماش رطبة وجفف السطح الخارجي بمنشفة ناعمة.

لوحة التحكم:

افتح الباب قبل التنظيف لإلغاء تنشيط لوحة التحكم. يجب توخي الحذر عند تنظيف لوحة التحكم. امسح اللوحة بلطف باستخدام قطعة قماش مبللة بالماء فقط حتى تصبح نظيفة. تجنب استخدام كميات زائدة من الماء. لا تستخدم أي نوع من المواد الكيميائية أو المنظفات الكاشطة.

القرص الدوار والحامل:

قم بفك القرص الدوار والحامل من الفرن. اغسل القرص الدوار والحامل بالصابون المخفف بالماء. جففهما بقطعة قماش ناعمة. يُعد القرص الدوار والحامل آمنين للاستخدام في غسالة الأطباق.

الرف:

يجب غسل هذا الجزء في محلول غسيل سائل مخفف ثم تجفيفه. يمكن غسل الرف في غسالة الأطباق.

مهم!

قم بتنظيف الفرن على فترات منتظمة وإزالة جميع رواسب الطعام. قد يؤدي عدم الحفاظ على نظافة الفرن إلى تدهور السطح مما قد يؤثر سلبًا على العمر الافتراضي للجهاز وربما يؤدي إلى حدوث حالة خطيرة.

يجب الحرص على عدم إزاحة القرص الدوار عند إزالة الأواني من الجهاز.

مهم!

لا يجب استخدام منظف بخار.

فرن الميكروويف مصمم ليتم استخدامه في وضع مدمج.

يمنع وضع الجهاز في خزانة.

تزداد سخونة الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.

تحذير!

احرص على إبعاد الأطفال عن الباب والأجزاء التي يمكن الوصول إليها والتي قد تصبح ساخنة عند استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال عنها لتجنب تعرضهم للحروق.

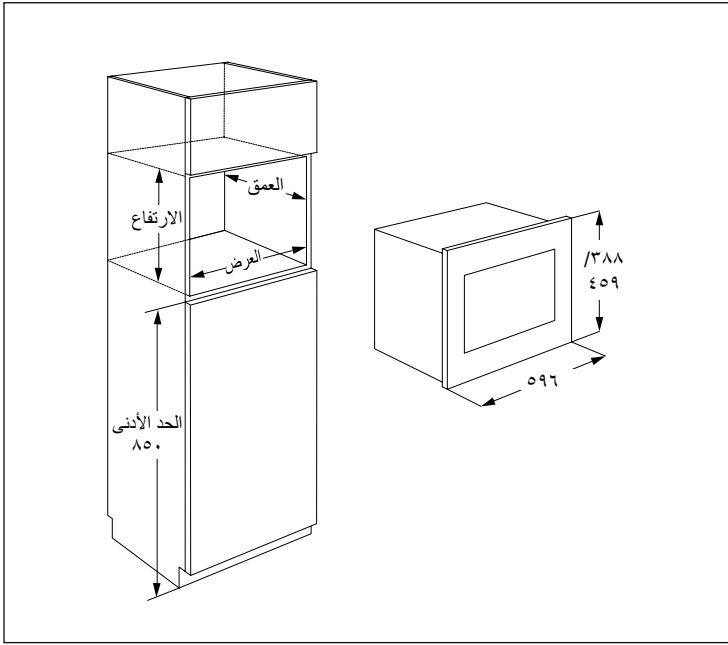
مهم!

لا تستخدم منظفات الأفران التجارية أو أجهزة التنظيف بالبخار أو

المنظفات الكاشطة أو القاسية، وأيًا من المنظفات التي تحتوي على

هيدروكسيد الصوديوم أو وسادات التنظيف على أي جزء من فرن

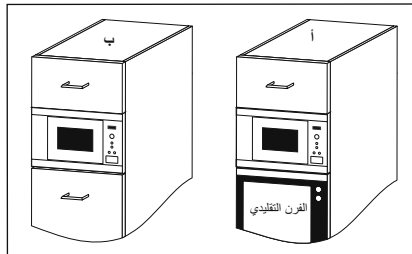
الميكروويف.



يمكن تركيب الميكروويف في الموقع (أ) أو (ب):

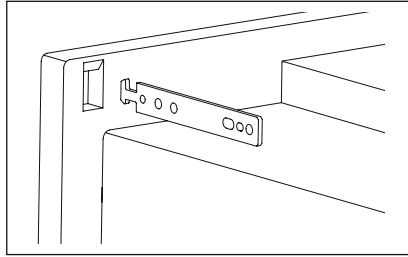
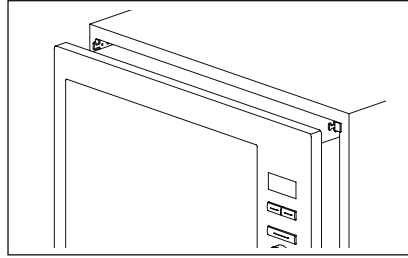
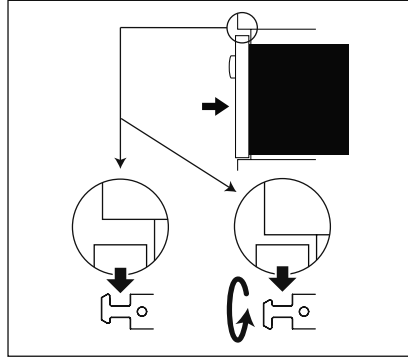
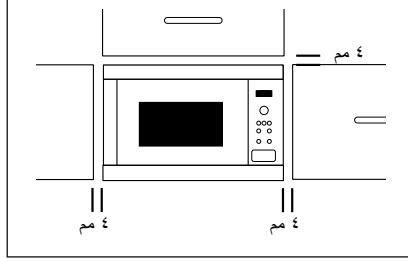
الموضع			حجم الفتحة
			العرض العمق الارتفاع
أ			٤٥٠ x ٥٥٠ x ٥٦٢
ب			٤٥٠ x ٥٥٠ x ٥٦٢

القياسات (بالمليمتر)



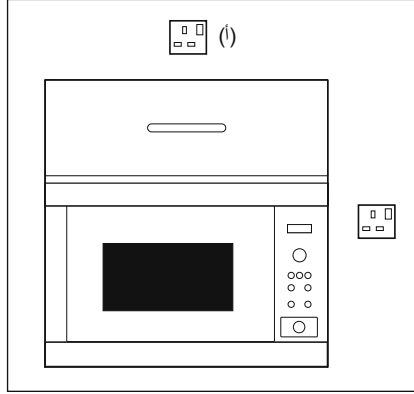
١-٢ تركيب الجهاز

١. قم بإزالة جميع العبوات والتحقق من عدم وجود أي علامات للتلف.
٢. ضع خطافات التثبيت في خزانة المطبخ بالاستعانة بورقة الإرشادات والقالب المرفقين.
٣. ضع الجهاز في خزانة المطبخ ببطء ودون استخدام القوة. يجب رفع الجهاز على خطافات التثبيت ثم خفضه في مكانه. في حالة التداخل أثناء التركيب، يكون هذا الخطاف قابلاً للانعكاس. يجب إغلاق الإطار الأمامي للفرن في الفتحة الأمامية للخزانة.
٤. تأكد من استقرار الجهاز وعدم ميله. تأكد من وجود فجوة بمقدار ٤ مم بين باب الخزانة بالأعلى والجزء العلوي من الإطار (انظر الشكل).



٢-٢ توصيل الجهاز بمصدر الطاقة

- يجب أن يكون مأخذ التيار الكهربائي سهل الوصول بحيث يمكن فصل الوحدة بسهولة في حالة الطوارئ. أو يجب توافر إمكانية عزل الفرن عن وحدة الإمداد بالطاقة من خلال دمج مفتاح في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
- لا يجوز استبدال سلك التيار الكهربائي إلا بمعرفة فني كهربائي.
- في حالة تلف سلك الإمداد بالطاقة، يجب استبداله من خلال الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو أشخاص مؤهلين بنفس الدرجة من أجل تجنب الخطر.
- لا يجب وضع المقبس خلف الخزانة.
- يُعد أفضل وضع هو أعلى الخزانة، انظر (أ).
- قم بتوصيل الجهاز بتيار متردد أحادي الطور بجهد ٢٢٠-٢٤٠ فولت/ ٥٠ هرتز عبر مقبس أرضي مُصنّف بشكل صحيح.
- في حالة الاضطرار إلى تشغيل الجهاز في بلد غير أوروبي، فيجب أن يكون جهد الإمداد بالطاقة ونوع التيار وتردد الجهاز الموضح في لوحة التقييم مطابقة لمواصفات مصدر الإمداد بالطاقة لديك. يمكن الاطلاع على لوحة التصنيف على الوجه الداخلي للوحة التحكم.
- قبل التثبيت، قم بربط قطعة من الخيط بسلك مصدر الطاقة لتسهيل الاتصال بالنقطة (أ) عند تثبيت الجهاز.
- عند إدخال الجهاز في الخزانة العلوية، لا تقم بسحق سلك مصدر الطاقة.
- لا تغمر سلك أو مقبس إمداد الطاقة بالمياه أو بأي سائل آخر.
- لا تسمح بمرور سلك الكهرباء فوق سطح ساخن أو حاد مثل منطقة خروج الهواء الساخن أعلى الجهة الخلفية من الفرن.



٢-٣ إرشاد إضافي

لا تستخدم الأواني البلاستيكية للتسخين في الميكروويف إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد استخدام وضع الشواء، أو وضع الشواء المزدوج، لأن الأواني البلاستيكية قد تذوب. يحظر استخدام الأواني البلاستيكية في الأوضاع المذكورة بالأعلى إلا إذا بينت الشركة المصنعة أنها مناسبة لهذا الاستخدام.

لا تتحمل للشركة المصنعة ولا التاجر أي مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالفرن أو الإصابة الشخصية الناجمة عن فشل مراقبة إجراء التوصيل الكهربائي الصحيح. قد يتكون بخار أو قطرات الماء بين الحين والآخر على جدران الفرن أو حول أقفال الأبواب والأسطح المحكمة. وهذا أمر طبيعي ولا يعتبر مؤشراً على تسرب أشعة الميكروويف أو وجود عيب وظيفي.

لا تستخدم فرن الميكروويف لتسخين زيت القلي. فلا يمكنك السيطرة على درجة الحرارة وقد تشتعل النيران في الزيت. لتحضير الفشار، استخدم فقط الأواني المخصصة لإعداد الفشار في الميكروويف.

يجب على الأشخاص أصحاب أجهزة تنظيم ضربات القلب مراجعة طبيهم أو الشركة المصنعة لجهاز تنظيم ضربات القلب لاتخاذ التدابير المتعلقة بأفران الميكروويف.

لا تسكب أو تدخل أي أجسام داخل فتحات قفل الباب أو فتحات التهوية. وفي حال حدوث انسكاب، قم بإطفاء الفرن وافصله عن الكهرباء على الفور واتصل بوكيل خدمة شركة ELECTROLUX المعتمد.

لا تعمل على تعديل الفرن بأي طريقة. استخدم القرص الدوار وحامل القرص الدوار المخصصين لهذا الفرن فقط. لا تقم بتشغيل الفرن دون تثبيت القرص الدوار.

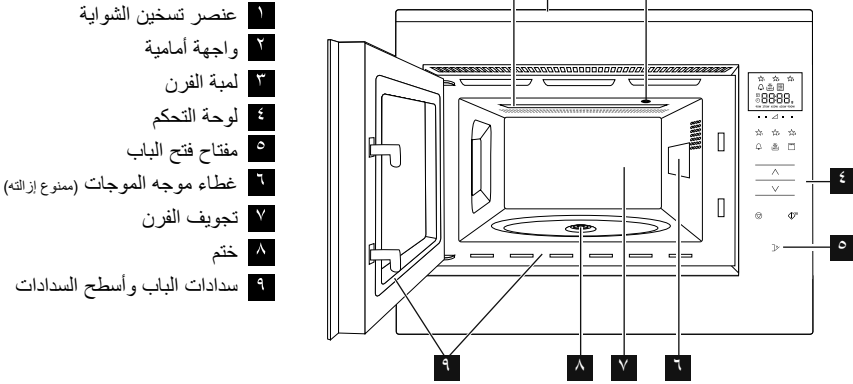
ولمنع انكسار القرص الدوار:

- اترك القرص الدوار حتى يبرد قبل تنظيفه بالماء.
- لا تضع أطعمة أو أواني طهي ساخنة على القرص الدوار البارد.
- لا تضع أطعمة أو أواني طهي باردة على القرص الدوار الساخن.

فيما يتعلق بالمصباح (المصابيح) داخل هذا المنتج ومصابيح قطع الغيار التي تباع بشكل منفصل: هذه المصابيح مخصصة لتحمل أقصى ظروف مادية في الأجهزة المنزلية، مثل درجة الحرارة، الاهتزاز، الرطوبة، أو أنها مخصصة للإشارة إلى معلومات خاصة بالحالة التشغيلية للجهاز. وهي ليست مخصصة للاستخدام في تطبيقات أخرى وليست مناسبة لإضاءة الغرف المنزلية.

٣. وصف المنتج

٣-١ فرن الميكروويف

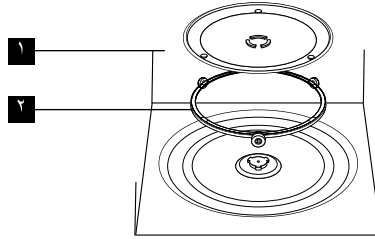


٣-٢ الملحقات

تحقق للتأكد من وجود الملحقات التالية:

- ١ القرص الدوار
- ٢ حامل القرص الدوار
- ضع حامل القرص الدوار على أرضية الفرن.
- ثم ضع القرص الدوار على حامل القرص الدوار.
- لتفادي تلف القرص الدوار، تأكد من رفع الأطباق أو الأوعية على مسافة عن حافة القرص الدوار عند إخراجها من الفرن.

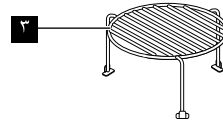
احرص دائماً على استخدام أجزاء القرص الدوار عند تشغيل فرن الميكروويف. 



يستخدم هذه الأجزاء للطهي بالشواية والحمل الحراري فقط.

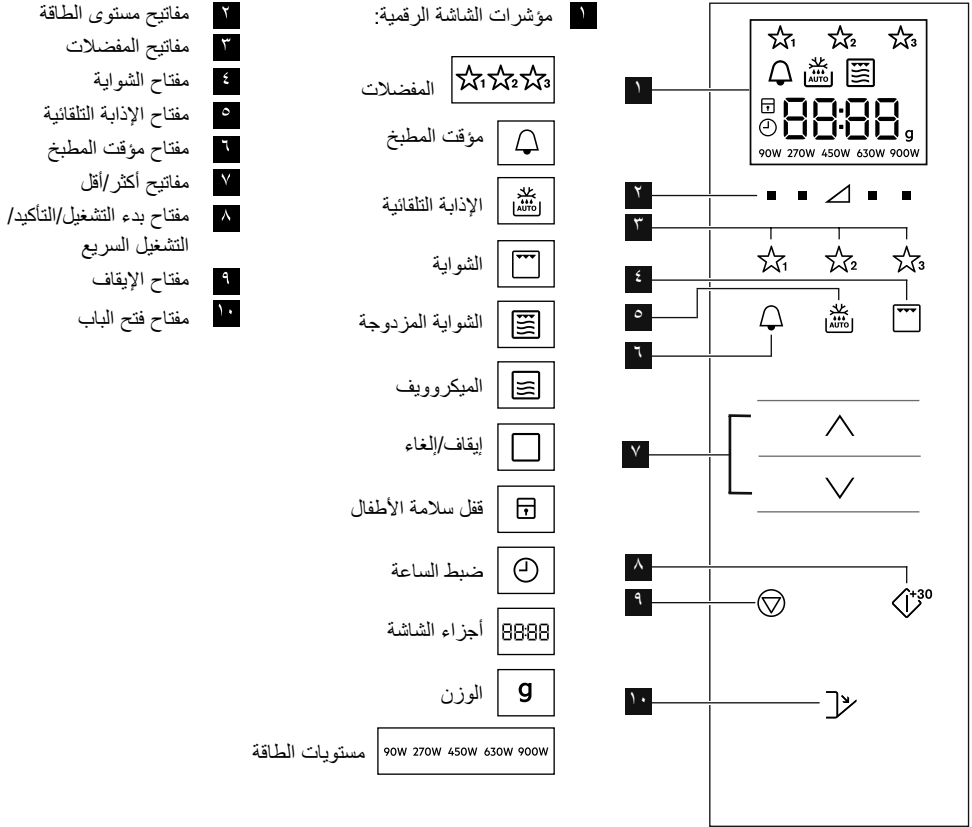


الرف ٣



عندما تطلب الملحقات، يُرجى ذكر عنصرين: اسم الجزء أو اسم الطراز للتاجر أو وكيل خدمة ELECTROLUX المعتمد. 

٣-٣ لوحة التحكم



٤. قبل أول استخدام

١-٤ التوصيل الكهربائي

إذا أوقفت تشغيل الساعة ورغبت بتشغيلها مجدداً، اضغط فوق مفتاح مؤقت المطبخ مرتين واتبع ب.٢

ب.٢. لتشغيل الساعة، اضغط على مفاتيح أكثر/أقل إلى أن تظهر كلمة 'تشغيل' على الشاشة ثم اضغط على مفتاح بدء التشغيل.

مثال: لضبط الساعة على ١٨:٤٥.

١. اضغط على مفاتيح أكثر/أقل لتعديل الساعة.

٢. اضغط على مفتاح بدء التشغيل للتأكيد.

٣. اضغط على مفاتيح أكثر/أقل لتعديل الدقائق.

٤. اضغط على مفتاح بدء التشغيل للتأكيد.

عند توصيل الفرن بالكهرباء لأول مرة يصبح لديك خيار ضبط الساعة. الفرن به مؤقت بنظام ٢٤ ساعة.

١. سيصدر الفرن صوت صفير وستعمل جميع أيقونات الشاشة لنصف ثانية.

اضغط على مفاتيح أكثر/أقل إلى أن تظهر كلمة 'تشغيل' أو 'إيقاف' على الشاشة.

أ.٢. لإيقاف تشغيل الساعة، اضغط على مفاتيح أكثر/أقل

إلى أن تظهر كلمة 'إيقاف' على الشاشة ثم اضغط

على مفتاح بدء التشغيل. الفرن جاهز للاستخدام.

٤-٤ إلغاء ضبط الساعة وضبط وقت الاستعداد (الوضع الاقتصادي)

١. اضغط على مفتاح مؤقت المطبخ مرتين.
٢. اضغط على مفاتيح أكثر/أقل إلى أن تظهر كلمة 'إيقاف' على الشاشة.
٣. اضغط على مفتاح بدء التشغيل للتأكيد.

٥-٤ قفل سلامة الأطفال

يتمتع الفرن بميزة أمان تحد من تشغيل الفرن العرضي على يد أحد الأطفال. لن يعمل أي جزء من جهاز الميكروويف لدى ضبط الساعة حتى تتوقف ميزة القفل عن العمل.

لا يمكن تشغيل القفل أو إيقاف تشغيله إلا إذا كان الفرن متوقف عن العمل.

مثال: لتشغيل القفل.

اضغط مع الاستمرار على مفتاح إيقاف حتى يعمل رمز "قفل الأطفال".

مثال: لإيقاف تشغيل القفل.

اضغط مع الاستمرار على مفتاح إيقاف حتى يتوقف رمز "قفل الأطفال" عن العمل.

عندما يعمل قفل سلامة الأطفال، تتعطل جميع المفاتيح عن العمل فيما عدا مفتاح إيقاف.

عند ضبط الساعة، سيظهر توقيت اليوم بالشاشة. 

٢-٤ وقت الاستعداد (الوضع الاقتصادي)

سيبدأ الفرن تلقائيًا بوضع الاستعداد ما لم يُستخدَم خلال مدة ٥ دقائق.

مثال: ما لم تُضبط الساعة: ستتوقف شاشة العرض عن العمل.

افتح الباب أو اضغط على أي مفتاح للخروج من وضع الاستعداد.

مثال: إذا تم ضبط الساعة: سيتم عرض التوقيت بعد مدة ٥ دقائق.

٣-٤ تعديل الساعة عند ضبطها

- يمكنك تعديل الساعة بعد ضبط الوقت.
- مثال:** للتغيير من الساعة ١٨:٤٥ إلى الساعة ١٩:٥٠.
١. اضغط على مفتاح مؤقت المطبخ مرتين.
 ٢. اضغط على مفتاح بدء التشغيل.
 ٣. اضغط على مفاتيح أكثر/أقل إلى أن يظهر الرقم '١٩' على
 ٤. اضغط على مفتاح بدء التشغيل.
 ٥. اضغط على مفاتيح أكثر/أقل إلى أن يظهر الرقم '٥٠' على الشاشة.
 ٦. اضغط على مفتاح بدء التشغيل.

٥. التشغيل

١-٥ الطهي بجهاز الميكروويف

- مثال:** لتسخين الحساء لمدة ٢ دقيقة و ٣٠ ثانية على طاقة الميكروويف بمقدار ٦٣٠ واط.
١. اضغط على مفتاح مستوى الطاقة على يمين المثلث حتى تظهر بالشاشة عبارة "٦٣٠ واط".
 ٢. اضغط على مفاتيح أكثر/أقل لإدخال الوقت.
 ٣. اضغط على مفتاح بدء التشغيل.

 خلال وضع الطهي بالميكروويف، يمكنك تعديل مستوى طاقة الفرن من خلال الضغط على المفتاح أسفل الإعداد المطلوب مباشرةً.

يمكنك تغيير مستوى الطاقة خلال تشغيل الفرن عن طريق الضغط المستمر على مفتاح مستوى الطاقة المطلوب حتى يظهر إعداد الطاقة الجديد بشاشة العرض. قد تتسبب مستويات الطاقة المرتفعة للغاية أو أوقات الطهي طويلة الأمد بارتفاع درجة حرارة الأطعمة ما ينجم عنه نشوب حريق.

إذا تم تحديد مقدار طاقة من ٩٠٠ واط فإن أقصى مدة زمنية يمكن إدخالها هي ١٥ دقيقة.

إذا عمل الفرن بأي وضع لمدة ٣ دقائق أو أكثر، ستعمل المروحة لمدة ٢ دقيقة بعد انتهاء مدة الطهي. افتح الباب وستتوقف المروحة عن العمل، أغلق الباب ستبدأ العمل مجددًا حتى نهاية الدقيقتين (بما في ذلك وقت فتح الباب). إذا تم تشغيل الفرن لمدة تقل عن ٣ دقائق، فلن يتم تشغيل المروحة.

بعد انتهاء الطهي يستمر القرص الدوار بالدوران حتى يعود وعاء الطهي لموضع البدء الأولي. سيظل ضوء تجويف الفرن مشتعلًا حتى اكتمال الدوران، أو لمدة ٥ ثوانٍ (أيهما أقرب). سيصدر الفرن صوت صغير عند الانتهاء. إذا فتح الباب خلال هذه العملية، فسيتوقف الدوران.

٢-٥ مستويات الطاقة

إعداد الطاقة	الاستخدام المقترح
٩٠٠ واط/مرتفع	تستخدم للطهي السريع أو إعادة التسخين (على سبيل المثال الحساء، والطهي في الأواني الخزفية، والطعام المعبأ، والمشروبات الساخنة، والخضروات، والأسماك).
٦٣٠ واط	تستخدم لطهي الأطعمة الكثيفة التي تحتاج لوقت لمدة أطول مثل اللحم المشوي، ورغيف اللحم، والوجبات المقلية، وكذلك بالنسبة للأطباق الحساسة مثل صلصة الجبن والكعك الإسفنجي. عند هذا الإعداد المخفض، لن تغلي الصلصة وسيطهى الطعام بشكل متجانس دون زيادة الطهي على الجوانب.
٤٥٠ واط	بالنسبة للأغذية الكثيفة التي تتطلب مدة طهي طويلة عند الطهي بطريقة تقليدية (مثل أطباق لحم البقر) ينصح باستخدام إعداد الطاقة هذا لضمان أن اللحم سيكون سهل المضغ.
٢٧٠ واط/ مذبذب الصقيع	لإذابة الصقيع، حدد إعداد الطاقة هذا، لتضمن إذابة الصقيع عن الطبق بطريقة مستوية. هذا الإعداد مثالي كذلك لغلي الأرز، والمعكرونة، والزلابية، وطهي كريمة البيض.
٩٠ واط	لإذابة الصقيع بلطف (مثل كعك الكريمة أو المعجنات).
٠ واط	لمؤقت المطبخ/وضع الانتظار.

W = واط

٣-٥ مستوى طاقة مخفض

وضع الطهي	وقت قياسي	مستوى طاقة مخفض
٩٠٠ واط بالميكروويف	١٥ دقيقة	٦٣٠ واط بالميكروويف
الشواية	١٠ دقائق	٥٠٠ واط بالشواية
شواية مزدوجة	١٠ دقائق	٥٠٠ واط بالشواية

١ يمكن تمديد الوقت عند تشغيل المؤقت من خلال الضغط على مفتاح بدء التشغيل. يمكن استخدام وظيفة المؤقت عند توقف الفرن عن العمل فقط.

٧-٥ التشغيل السريع

١ يمكنك بدء الطهي مباشرةً بمقدار ٩٠٠ واط/مرتفع لمدة ٣٠ ثانية من خلال الضغط على مفتاح بدء التشغيل.

١ لإضافة المزيد من الوقت اضغط على مفتاح بدء التشغيل.

٨-٥ كتم الصوت

لإيقاف تشغيل الصوت.

١. اضغط على مفتاح مؤقت المطبخ ٣ مرات حتى تُعرض كلمة "صوت".
٢. اضغط على مفاتيح أكثر/أقل إلى أن تظهر كلمة "إيقاف" على الشاشة.
٣. اضغط على مفتاح بدء التشغيل.

لتشغيل الصوت.

١. اضغط على مفتاح مؤقت المطبخ ٣ مرات حتى تُعرض كلمة "صوت".

٤-٥ تعديل وقت الطهي خلال فترة الطهي

يمكنك تعديل وقت الطهي خلال فترة الطهي. مثال: لإضافة دقيقتين (١٢٠ ثانية) باستخدام مفتاح بدء التشغيل.

١. اضغط على مفتاح بدء التشغيل أربع مرات. سيزداد وقت الطهي بمقدار ١٢٠ ثانية.

٥-٥ باستخدام مفتاح التوقف

اضغط على مفتاح إيقاف مرة واحدة لدخول وضع التوقف المؤقت. اضغط على مفتاح إيقاف مرة أخرى لإلغاء وقت الطهي.

٦-٥ مؤقت المطبخ

لضبط مؤقت المطبخ.

١. اضغط على مفتاح مؤقت المطبخ.
٢. اضغط على مفاتيح أكثر/أقل لإدخال الوقت.
٣. اضغط على مفتاح بدء التشغيل. سيبدأ المؤقت العمل تلقائيًا.

١ إذا أظهرت أجزاء الشاشة نمط الدوران فيشير هذا إلى أن الطعام بحاجة للخفق أو التدوير.
لمتابعة الطهي، اضغط على مفتاح **بدء التشغيل**.
في نهاية وقت إذابة الصقيع، سيتوقف البرنامج تلقائيًا.

لا يمكن تعديل مستويات الطاقة المخصصة للوصفات المفضلة المحددة مسبقًا. يمكن طهو من ١ إلى ٤ من كعكات الفانجان.

⚠ **تحذير!** قد تصبح الشوكولاتة ساخنة للغاية! إذا كانت الشوكولاتة بحاجة لوقت طهي أطول فاضف ١٠ ثوان. احترس لدى التعامل مع الشوكولاتة لأنها قد تسخن بدرجة زائدة أو تحترق.

إعادة ضبط المفضلات لوضع وصفاتك الخاصة.

١. اضغط على مفتاح مستوى الطاقة لتحديد الطاقة.
٢. اضغط على مفاتيح **أقل/أقل** لإدخال الوقت.
٣. اضغط مع الاستمرار على مفتاح **المفضلة** الذي ترغب بضبطه حتى تسمع رنة مفردة وترى نجمة المفضلة.

إعادة ضبط المفضلات إلى إعدادات المصنع.

١. اضغط على مفتاح **إيقاف**.
٢. اضغط مع الاستمرار على مستوى الطاقة ٤٥٠ واط لمدة ٣ ثوان.
- سيعيد الفرن ضبط المفضلات إلى إعدادات المصنع.

٥-١٢ مزيل الصقيع التلقائي

يعمل مزيل الصقيع تلقائيًا على تشغيل وضع الطهي الصحيح ووقت الطهي وفقًا لوزن الطعام.

يمكنك الاختيار من بين قائمتي إذابة صقيع تلقائيتين.

١. مزيل الصقيع التلقائي: اللحم/الأسماك/الدواجن
٢. مزيل الصقيع التلقائي: الخبز

مثال: لإزالة الصقيع عن شريحة لحم بوزن ٠,٢ كجم.

١. حدد قائمة إزالة الصقيع التلقائي من خلال الضغط على مفتاح إزالة **الصقيع التلقائي** مرة واحدة.
٢. اضغط على مفاتيح **أقل/أقل** لاختيار الوزن.
٣. اضغط على مفتاح **بدء التشغيل**.

١ إذا أظهرت أجزاء الشاشة نمط الدوران فيشير هذا إلى أن الطعام بحاجة للخفق أو التدوير.
لمتابعة الطهي، اضغط على مفتاح **بدء التشغيل**.
في نهاية وقت إذابة الصقيع، سيتوقف البرنامج تلقائيًا. لا يتوفر تعديل الوقت/الطاقة في إزالة الصقيع التلقائي.

٢. اضغط على مفاتيح **أقل/أقل** إلى أن تظهر كلمة "تشغيل" على الشاشة.
٣. اضغط على مفتاح **بدء التشغيل**.

٥-٩ إيقاف المؤقت

لإيقاف المؤقت أثناء عمل الميكروويف.

١. اضغط على مفتاح **إيقاف التشغيل** أو افتح الباب.
٢. سيتوقف الفرن مؤقتًا حتى ٥ دقائق.
٣. اضغط على **بدء التشغيل** لمتابعة الطهي.

٥-١٠ الشواية والشواية المزدوجة

يتمتع فرن الميكروويف هذا بوضعي شواء للطهي: الشواية فقط
الشواية المزدوجة (الشواية مع الميكروويف)

- ⚠** **مهم!** يوصى بالرف للشواء. قد تكتشفين وجود دخان أو رائحة احتراق عند استخدام الشواية لأول مرة، وهذا أمر طبيعي ولا يشير إلى وجود خلل في الفرن. لتجنب هذه المشكلة، عند استخدام الشواية لأول مرة، قم بتشغيل الشواية بدون طعام لمدة ٢٠ دقيقة.
١. اضغط على مفاتيح **أقل/أقل** لإدخال الوقت.
 ٢. اضغط على مفتاح **الشواية** مرة واحدة لتشغيل وضع الشواية المزدوجة (الشواية + الميكروويف) وبعدها اضغط على مفتاح **بدء التشغيل**.
 ٣. اضغط على مفتاح **الشواية** مرة أخرى لتحديد وضع الشواية فقط.
 ٣. اضغط على مفتاح **بدء التشغيل**.

١ لا تتوفر مستويات طاقة ٩٠ واط و ٩٠٠ واط ميكروويف بوضع الشواية المزدوجة.
للخروج من وضع الشواية والشواية المزدوجة اضغط فوق مفتاح **الشواية** حتى يضيء رمز الميكروويف وحده بشاشة العرض.

٥-١١ المفضلات

يتمتع الفرن بتقديم ٣ وصفات مفضلة.

☆ تحويل الزبدة المجمدة إلى طرية

☆ إذابة الشوكولاتة

☆ كعك الفانجان

مثال: لتحويل الزبدة المجمدة إلى طرية.

١. اضغط على مفتاح الوجبة **المفضلة** ١ مرة واحدة.
٢. اضغط على مفاتيح **أقل/أقل** لاختيار الوزن.
٣. اضغط على مفتاح **بدء التشغيل**.

٦. جداول الطهي

١-٦ المفضلات

المفضلات	الوزن	الزر	الإجراء
تحويل الزبدة المجمدة إلى طرية	من ٠,٢٥-٠,٥٥ كجم	☆ ₁	• ضع الزبدة بطبق زجاج مقاوم للحرارة. قلبها جيدًا بعد الطهي.
إذابة الشوكولاتة	من ٠,٢-٠,١ كجم	☆ ₂	• قطع الشوكولاتة إلى قطع صغيرة. ضع الشوكولاتة بطبق زجاج مقاوم للحرارة. قلبها عندما يصدر الجرس صوتًا مسموعًا. قلبها جيدًا بعد الطهي. ⚠️ تحذير: قد تصبح الشوكولاتة ساخنة للغاية! إذا كانت الشوكولاتة بحاجة لوقتٍ أطول فأضف وقت طهي مدته ١٠ ثوانٍ. احتسرس عند التعامل مع الشوكولاتة لأنها قد تسخن بدرجة زائدة وقد تحترق.
كعك الفنجان	١-٤ فنجان	☆ ₃	• قم بتحضير الكعك مثل الوصفة. ضع الفنجان تجاه حافة القرص الدوار. انتظر لمدة ٣٠ ثانية بعد الطهي.

٢-٦ وصفات كعك الفنجان

الطريقة:

١. ضع جميع المكونات الجافة داخل الفنجان، وامزجها جيدًا بشوكة طعام.
٢. أضف الزيت النباتي، وخلصه الفانيليا، والبيضة، وامزجها جيدًا.
٣. ضع الفنجان خارج مركز القرص الدوار.
٤. قم بالطهي باستخدام ☆₃. ينفخ الكعك خارج الفنجان خلال الطهي.

بعد الطهي، انتظر ٣٠ ثانية.

زينه بمخفوق كريمه زبدة الشوكولاتة.

ملاحظة: لتحضير كعك فنجان الشوكولاتة بنكهة البرتقال، استبدل خلاصة الفانيليا بـ ١/٢ ملعقة صغيرة من خلاصة البرتقال.

كعك الفنجان بالشوكولاتة الغنية	
مكونات فنجان واحد:	
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (٢٥ جم)	من الطحين
معلقتان (١٢ جم)	من مسحوق الكاكاو
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (٣٠ جم)	من السكر الناعم
١/٤ ملعقة صغيرة	من مسحوق الخبز
١ ١/٢ ملعقة كبيرة (١٥ جم)	من الزيت النباتي
١/٤ ملعقة صغيرة	من خلاصة الفانيليا
١	بيضة واحدة متوسطة

الطريقة:

- ١. ضع جميع المكونات الجافة داخل الفنجان، وامزجها جيدًا بشوكة طعام.
- ٢. أضف الزيت النباتي، وخلصه الفانيليا، والبيضة، وامزجها جيدًا.
- ٣. قم بطي المربي مستعينًا بملعقة حتى يلين المزيج.
- ٤. ضع الفنجان خارج مركز القرص الدوار.
- ٥. قم بالطهي باستخدام ☆. ينتفخ الكعك خارج الفنجان خلال الطهي.
- بعد الطهي، انتظر ٣٠ ثانية.
- زينه بمخفوق كريمة زبدة الفانيليا.

الطريقة:

- ١. ضع جميع المكونات الجافة (باستثناء البسكويت) داخل الفنجان، وامزجها جيدًا بشوكة طعام.
- ٢. أضف الزيت النباتي، والبيضة، وامزجها جيدًا.
- ٣. قم بطي صلصة التفاح برفق مستعينًا بملعقة حتى يلين المزيج.
- ٤. زين السطح بمطحون البسكويت الهضمي.
- ٥. ضع الفنجان خارج مركز القرص الدوار.
- ٦. قم بالطهي باستخدام ☆. ينتفخ الكعك خارج الفنجان خلال الطهي.
- بعد الطهي، انتظر ٣٠ ثانية.
- زين السطح مع مغرفة من آيس كريم الفانيليا.

تحذير! ستكون صلصة التفاح ساخنة.



كعكة الفنجان بطعم توت العليق	
مكونات فنجان واحد:	
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (٢٥ جم)	من الطحين
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (٣٠ جم)	سكر ناعم
١/٤ ملعقة صغيرة	من مسحوق الخبز
١ ١/٢ ملعقة كبيرة (١٥ جم)	من الزيت النباتي
١/٢ ملعقة صغيرة	من خلاصة الفانيليا
١	بيضة واحدة متوسطة
١ ١/٢ ملعقة كبيرة	من مربى توت عليق منزوعة البذور

كعك فنجان قطع التفاح	
مكونات فنجان واحد:	
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (٢٥ جم)	من الطحين
معلقتان كبيرتان (٣٠ جم)	من السكر البني الناعم
١/٤ ملعقة صغيرة	من مسحوق الخبز
١/٤ ملعقة صغيرة	من القرفة المطحونة
١ ١/٢ ملعقة كبيرة (١٥ جم)	من الزيت النباتي
١	بيضة واحدة متوسطة
١ ١/٢ ملعقة كبيرة (٣٠ جم)	صلصة التفاح
نصف (٧ جم)	بسكويت هضمي، مطحون

الطريقة:

١. ضع جميع المكونات الجافة داخل الفنجان، وامزجها جيدًا بشوكة طعام.
 ٢. أضف الزيت النباتي، وخلاصة الفانيليا، وزبدة الفول السوداني، والبيضة، وامزجها جيدًا.
 ٣. ضع الفنجان خارج مركز القرص الدوار.
 ٤. قم بالطهي باستخدام ☆. ينتفخ الكعك خارج الفنجان خلال الطهي.
- بعد الطهي، انتظر ٣٠ ثانية.
- قم برش الشوكولاتة عليه.
- ملاحظة: استخدم زبدة الفول السوداني المقرمشة إذا كنت تفضلها.

كعك الفنجان بزبدة الفول السوداني	
مكونات فنجان واحد:	
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (٢٥ جم)	من الطحين
٢ ١/٢ معلقتان كبيرتان (٣٠ جم)	من السكر البني الناعم
١/٤ ملعقة صغيرة	من مسحوق الخبز
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (١٥ جم)	من الزيت النباتي
١/٤ ملعقة صغيرة	من خلاصة الفانيليا
٢ ١/٢ معلقتان كبيرتان (٣٠ جم)	زبدة فول سوداني ناعمة
١	بيضة واحدة متوسطة

الطريقة:

١. ضع جميع المكونات الجافة داخل الفنجان، وامزجها جيدًا بشوكة طعام.
٢. أضف الزيت النباتي، ونكهة الليمون، والبيضة، وامزجها جيدًا.
٣. ضع الفنجان خارج مركز القرص الدوار.
٤. قم بالطهي باستخدام ☆. ينتفخ الكعك خارج الفنجان خلال الطهي.
٥. حضّر رذاذ طبقة التزيين من خلال مزج عصير الليمون مع السكر الناعم.
٦. بعد الطهي، دع الكعك يرتخ، اقلب الطبقة الفوقية بسيخ، ومن ثمّ املا طبقة التزيين من الكعك بالرذاذ، وانتظر ٣٠ ثانية.

كعك الفنجان بالليمون	
مكونات فنجان واحد:	
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (٢٥ جم)	من الطحين
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (٣٠ جم)	سكر ناعم
١/٤ ملعقة صغيرة	من مسحوق الخبز
٢ ١/٢ ملعقة كبيرة (١٥ جم)	من الزيت النباتي
١/٤ ملعقة صغيرة	من نكهة الليمون
١	بيضة واحدة متوسطة
طبقة التزيين:	
ملعقة كبيرة من عصير الليمون الممزوج مع ملعقتين كبيرتين من السكر الناعم	

الطريقة:

١. ضع جميع المكونات الجافة داخل الفنجان، وامزجها جيداً بشوكة طعام.
٢. أضف زيت عباد الشمس، ونكهة البرتقال، وجزراً مبشوراً، وبيضه، وامزجها جيداً.
٣. ضع الفنجان خارج مركز القرص الدوار.
٤. قم بالطهي باستخدام  ينفخ الكعك خارج الفنجان خلال الطهي.
٥. حضر طبقة التزيين من خلال مزج الزبدة، ومسحوق السكر، وكريمة الجبنة، وعصير البرتقال سوياً.
- بعد الطهي، انتظر ٣٠ ثانية.
- دع الكعك يبرد، ومن ثم أضف طبقة التزيين.

كعك الفنجان بالجزر	
مكونات فنجان واحد:	
ملعقتان كبيرتان (٢٠ جم)	من الطحين
ملعقتان ونصف كبيرتان (٣٠ جم)	من السكر البني الخفيف
١/٤ ملعقة صغيرة	من مسحوق الخبز
١/٤ ملعقة صغيرة	من القرفة المطحونة
١/٤ ملعقة صغيرة	من جوزة الطيب الأرضية
ملعقة كبيرة	من اللوز
ملعقة كبيرة ونصف (١٥ جم)	من زيت عباد الشمس
نكهة نصف برتقالة	
٣٠ جم	من الجزر المبشور
١	بيضة واحدة متوسطة
كريمة للتزيين:	
١٥ جم زبدة لينة	
٤٠ جم من مسحوق السكر	
٤٠ جم من جبنة كاملة الدسم	
نصف ملعقة صغيرة من	عصير البرتقال

٣-٦ مزيل الصقيع التلقائي

مزيل الصقيع التلقائي	الوزن	الزّر	الإجراء
اللحوم/الأسماك/الدواجن	من ١,٠-٠,٢ كجم	 x1	- ضع الطعام بالطبق الدائري بمركز القرص الدوار عندما يصدر صوت الجرس، قم بتقليب الطعام، وأعد ترتيبه وفصله. قم بتغليف الأجزاء الرفيعة والدافئة برقائق الألومنيوم. - بعد إزالة الصقيع، قم بلفه في رقائق الألومنيوم لمدة ١٥-٤٥ دقيقة، حتى يتبدد الصقيع تماماً. - لحم مفروم: عندما يصدر صوت الجرس، قم بتقليب الطعام. أزل الأجزاء المذابة إذا أمكن. - غير مناسب لاحتواء دجاجة كاملة. 
(السماك الكامل وشرائح السمك وبانيه السمك وأرجل الدجاج وصدر الدجاج واللحوم المفرومة وشرائح اللحم والخيز والبيرغر والفنانق)			
الخيز	من ٠,١-٠,١ كجم	 x2	- وزع في طبق فطائر في منتصف القرص الدوار. لإعداد ١,٠ كجم، قم بالتوزيع على القرص الدوار مباشرةً. - عند سماع صوت الجرس، اقلب الشرائح ثم أعد ترتيبها وأزل الشرائح المذابة. - بعد إذابة الصقيع، قم بالتغطية باستخدام رقائق الألومنيوم وانتظر لمدة ٥-١٥ دقيقة حتى يذوب كلياً.

 أدخل وزن الطعام فقط. لا تحسب وزن الوعاء. بالنسبة لأوزان الطعام التي تزيد أو تقل عن الأوزان أو الكميات المذكورة في المخطط، استخدم التشغيل اليدوي. ستختلف درجة الحرارة النهائية وفقاً لدرجة الحرارة المبدئية. يجب تجميد شرائح اللحم والقطع في طبقة واحدة. يجب تجميد اللحم المفروم على شكل طبقة رقيقة.

٤-٦ تسخين الطعام والشراب

طعام/شراب	الكمية -جم/مل-	الإعداد	مستوى الطاقة	الوقت -بالدقيقة-	الطريقة
حليب،	١ كوب	١٥٠	Micro	٩٠٠ واط	١ لا تقم بالتغطية
ماء،	١ كوب	١٥٠	Micro	٩٠٠ واط	٢ لا تقم بالتغطية،
	٦ أكواب	٩٠٠	Micro	٩٠٠ واط	١٠-٨ لا تقم بالتغطية
	١ وعاء	١٠٠٠	Micro	٩٠٠ واط	١١-٩ لا تقم بالتغطية
وجبة من طبق واحد		٤٠٠	Micro	٩٠٠ واط	٦-٤ قم بالتغطية، ثم قلبه في منتصف فترة الطهي
الحساء/الخبنة		٢٠٠	Micro	٩٠٠ واط	٢-١ قم بالتغطية، ثم قم بالتقليب بعد التسخين
الخضراوات		٥٠٠	Micro	٩٠٠ واط	٥-٣ قم بالتغطية، ثم قلبه في منتصف فترة الطهي
اللحم، ١ شريحة ^(١)		٢٠٠	Micro	٩٠٠ واط	٣ قم بتوزيع طبقة رقيقة من الصلصة على الجزء العلوي، قم بتغطيته
شرائح السمك ^(١)		٢٠٠	Micro	٩٠٠ واط	٥-٣ قم بتغطيته
كعكة، ١ شريحة		١٥٠	Micro	٤٥٠ واط	١-١/٢ ضعها في طبق فطائر
طعام الزئج، ١ جرة		١٩٠	Micro	٤٥٠ واط	١-١/٢ انقله في وعاء مناسب قابل للاستخدام في الميكروويف، بعد التسخين، قلبه جيداً واختر درجة الحرارة
إذابة السمن أو الزبدة ^(١)		٥٠	Micro	٩٠٠ واط	١/٢ قم بتغطيته
إذابة الشوكولاتة		١٠٠	Micro	٤٥٠ واط	٤-٣ قلبها من حين إلى آخر

^(١) من حالة التبريد

٥-٦ إذابة الصقيع

طعام	الكمية -بالجرام-	الإعداد	مستوى الطاقة	الوقت -بالدقيقة-	الطريقة	مدة الانتظار -بالدقيقة-
الجولاش	٥٠٠	Micro	٢٧٠ واط	٩-٨	قلّب في منتصف فترة إذابة الصقيع	٣٠-١٠
كعكة، ١ شريحة	١٥٠	Micro	٩٠ واط	٣-١	ضعها في طبق فطائر	٥
الفاكهة	٢٥٠	Micro	٢٧٠ واط	٥-٣	وزعها بالتساوي، واقلبها في منتصف فترة إذابة الصقيع	٥

٦-٦ الطهي من حالة التجميد

طعام	الكمية -بالجرام-	الإعداد	مستوى الطاقة	الوقت -بالدقيقة-	الطريقة	مدة الانتظار -بالدقيقة-
شرائح السمك	٣٠٠	Micro	٩٠٠ واط	٩-١١	قم بتغطيته	٢
وجبة من طبق واحد	٤٠٠	Micro	٩٠٠ واط	٨-١٠	قم بتغطيته، ثم قلبه بعد ٦ دقائق	٢

٧-٦ الطهي والشواء

طعام	الكمية -بالجرام-	الإعداد	مستوى الطاقة	الوقت -بالدقيقة-	الطريقة	مدة الانتظار -بالدقيقة-
البروكلي/ البازلاء	٥٠٠	Micro	٩٠٠ واط	٦-٨	أضف ٥-٤ ملاعق كبيرة من الماء، ثم غطيها، وحركها في منتصف عملية الطهي	-
الجزر	٥٠٠	Micro	٩٠٠ واط	٩-١١	يُقطع إلى حلقات ويُضاف ٥-٤ ملاعق كبيرة من الماء ويُغلى ويُقلب في منتصف عملية الطهي	-
المحمصات	١٠٠٠	Micro شواية مزدوجة Micro شواية	٤٥٠ واط ٤٥٠ واط ٤٥٠ واط	١٦-١٧ ٩-١٠ ٩-١٠ ٩-١٠	ينبل الذوق، يوضع على القرص الدوار، يُقلب بعد ذلك ^(١)	١٠
شرائح لحم الورك ٢ قطعة	٤٠٠	شواية شواية		١٠-١١ ١٠-١١	ضعه على الرف، اقلبه بعد ^(١) ، الموسم بعد الشوي	
تحميص أطباق الجبن المبشور		شواية		٢١-٥١	ضع الطبق على الرف	
توست الجبن	قطعة واحدة	شواية شواية	٤٥٠ واط	٤-١٥ ٣-١٤	ضع شريحتين من الخبز على الرف، وقم بتغطية شريحة واحدة بالجبن، ثم قم بالطهي ^(١) ، ضع الشريحة المحمصة فوق الجبن على الخبز المحمص، وقم بقلبها وطهيها ^(٢)	
البيتزا المجمدة	٤٠٠	Micro شواية مزدوجة	٤٥٠ واط ٤٥٠ واط	٤-١٥ ٥-١٦	ضعه على القرص الدوار ^(١) مكان على الرف ^(٢)	

i إذا تم تشغيل الفرن في أي وضع لمدة ٣ دقائق أو أكثر، فستظل المروحة في وضع التشغيل لمدة دقيقتين بعد انتهاء الطهي. افتح الباب وستتوقف المروحة عن العمل، أغلق الباب ستبدأ العمل مجدداً حتى نهاية الدقيقتين (بما في ذلك وقت فتح الباب). إذا تم تشغيل الفرن لمدة تقل عن ٣ دقائق، فإن يتم تشغيل المروحة.

٧. نصائح وتلميحات

٧-١ أدوات الطهي الآمنة للاستخدام في الميكروويف

أدوات الطهي	آمنة للاستخدام في الميكروويف	تعليقات
رقائق الألومنيوم/الأكواب	X / ✓	يمكن استخدام قطع صغيرة من رقائق الألومنيوم لتغليف الأواني من سخونة الزائدة. حافظ على إبعاد الرقائق عن جدران الفرن بمسافة لا تقل عن ٢ سم حيث قد يحدث تقوس. لا يوصى باستخدام حاويات الرقائق ما لم تحدد الشركة المصنعة ذلك. اتبع التعليمات بعناية.
الصيني والخزفيات	X / ✓	تُعد مواد الخزف والفخار والخزف المزجج والصيني الفاخر مناسبة عادةً، باستثناء تلك التي تحتوي على زخارف معدنية.
الأدوات الزجاجية مثل البيركس®	✓	يجب توخي الحذر عند استخدام الأواني الزجاجية الرقيقة، حيث قد تتعرض للكسر أو الشرخ إذا تم تسخينها فجأة.
المعدن	X	لا يُنصح باستخدام أواني الطهي المعدنية عند استخدام الميكروويف لأنها سوف تتقوس، وهو ما يمكن أن يؤدي إلى الاشتعال.
البلاستيك/البوليسترين مثل حاويات الأطعمة السريعة	✓	يجب توخي الحذر، حيث تتعرض بعض الحاويات للاعوجاج أو الانصهار أو تغيير اللون عند التعرض إلى درجات حرارة عالية.
أكياس التجميد/الشواء	✓	يجب أن تُثَقَّب للسماح بتسرب البخار. تأكد من أن الأكياس مناسبة للاستخدام في الميكروويف. لا تستخدم الأربطة البلاستيكية أو المعدنية لأنها قد تنصهر أو تشتعل فيها النيران بسبب انحناء المعادن.
الأطباق الورقية، والأكواب ومناشف المطبخ الورقية	✓	استخدمها فقط للتدفئة أو لامتصاص الرطوبة. يجب توخي الحذر حيث قد تؤدي سخونة الزائدة إلى الاشتعال.
الأوعية المصنوعة من الخشب والقش	✓	راقب الفرن دائمًا عند استخدام هذه المواد حيث قد تتسبب سخونة الزائدة في الاشتعال.
الورق المعاد تدويره وورق الجرائد	X	قد تحتوي على مستخلصات من المعدن والتي سوف تسبب الانحناء وقد تؤدي إلى الاشتعال.

٢-٧ نصيحة بشأن الطهي بالميكروويف

نصيحة بشأن الطهي بالميكروويف	
التركيب	تتطلب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون أو السكر (مثل حلوى عيد الميلاد، وفطائر اللحم المفروم) وقت تسخين أقل. يجب توخي الحذر حيث قد تؤدي سخونة الزائدة إلى الاشتعال.
الحجم	لطهي جميع الجوانب، تأكد من أن جميع القطع بالحجم نفسه.
درجة حرارة الطعام	تؤثر درجة حرارة الطعام الأولية على مقدار وقت الطهي اللازم. قم بتقطيع الأطعمة التي تحتوي على حشوات (مثل الكعك بالمربي) لإخراج الحرارة أو البخار.
الترتيب	ضع الأجزاء الأكثر سمكًا في اتجاه الجزء الخارجي من طبق (مثل أورك الدجاج).
التغطية	استخدم طبقة شفافة لفوهة الميكروويف أو أي غطاء مناسب.
النتقيب	يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة أو الجلد أو الأغشية في عدة أماكن قبل الطهي أو إعادة التسخين حيث يتراكم البخار وقد يتسبب في انفجار الطعام (مثل البطاطس أو السمك أو الدجاج أو النقانق). مهم! يجب عدم تسخين البيض باستخدام طاقة الميكروويف لأنه قد ينفجر، حتى بعد انتهاء الطهي (مثل البيض المسلوق بدون قشرة، والبيض الصلب المسلوق).
التقليب والتدوير وإعادة الترتيب	لطهي الطعام من جميع الجوانب، من الضروري أن تقلب الطعام وتديره وتعيد ترتيبه أثناء الطهي. دائمًا قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه من الخارج وبتجاه الوسط.
الانتظار	يُعد وقت الانتظار ضروريًا بعد الطهي لأنه يساعد على انتشار الحرارة بطريقة متساوية. خلال الطعام.
العزل	يمكن تغطية المناطق الدافئة بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم، والتي تعكس أشعة الميكروويف (مثل أرجل وأجنحة الدجاج).

i استخدم حامل الأواني أو قفازات الفرن عند إخراج الطعام من الفرن لتجنب الحروق. افتح دائمًا الحاويات وأواني صنع الفشار وأكياس الطهي في الأفران وما إلى ذلك بعيدًا عن الوجه واليدين لتجنب حروق البخار. احرص دائمًا على الوقوف خلف باب الفرن عند الفتح لتجنب الحروق الناتجة عن خروج البخار والحرارة. قطع الأطعمة المحشوة إلى شرائح بعد التسخين لإخراج البخار وتجنب الحروق.

٨. استكشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلة	تحقق مما يلي . . .
جهاز الميكروويف لا يعمل بشكل صحيح؟	- عمل الصمامات في صندوق الصمامات. - عدم حدوث انقطاع للتيار الكهربائي. - إذا استمرت الصمامات في التسريب، فيُرجى الاتصال بفني مؤهل.
وضع الميكروويف لا يعمل؟	- إغلاق الباب بشكل صحيح. - نظافة سدادات الباب وأسطحها. - تم الضغط على مفتاح بدء التشغيل.
القرص الدوار لا يدور؟	- توصيل حامل القرص الدوار بمحرك الأقراص بشكل صحيح. - عدم تجاوز أدوات مقاومة الحرارة للقرص الدوار. - عدم تجاوز الطعام لحافة القرص الدوار مما يمنع من الدوران. - عدم وجود أي شيء في الوعاء تحت القرص الدوار.
لا يمكن إغلاق الميكروويف؟	- فصل الكهرباء عن الجهاز. - استدعاء أحد وكلاء صيانة ELECTROLUX المعتمدين.
اللمبة الداخلية لا تعمل؟	استدعاء أحد وكلاء صيانة ELECTROLUX المعتمدين. لا يمكن استبدال اللمبة الداخلية إلا بواسطة أحد وكلاء ELECTROLUX المعتمدين المدربين.
يستغرق الطعام وقتًا أطول من ذي قبل للتسخين والطهي؟	- ضبط وقت أطول للطهي (كمية مضاعفة = وقت مضاعف تقريبًا) - إذا كان الطعام أكثر برودة من المعتاد، فقم بتدويره أو قلبه من وقت لآخر أو تعيين إعداد طاقة أكبر.
الباب لا يفتح بسبب انقطاع التيار الكهربائي؟	افتح الباب بعناية من خلال السحب للخارج في الزاوية السفلية اليمنى من زجاج الباب.

٩. المعلومات الفنية

جهد خط التيار المتردد	٢٤٠-٢٢٠ فولت، ٥٠ هرتز، أحادي الطور
طاقة التيار المتردد المطلوبة:	الميكروويف ١,٤ كيلوواط الشوابة ٠,٨٥ كيلوواط الميكروويف/الشوابة ٢,٢ كيلوواط
خرج الطاقة:	الميكروويف ٩٠٠ واط (IEC 60705) الشوابة ٨٠٠ واط
تردد الميكروويف	٢٤٥٠ ميگاهرتز ^(١) (المجموعة ٢/الفئة B)
الأبعاد الخارجية:	KMFD264TEH ٥٩٦ مم (العرض) × ٤٥٩ مم (الارتفاع) × ٤٠٤ مم (العمق)
الأبعاد الداخلية	٣٤٢ مم (العرض) × ٢٠٧ مم (الارتفاع) × ٣٦٨ مم (العمق) ^(١)
سعة الفرن	٢٦ لتر ^(١)
القرص الدوار	القطر ٣٢٥ مم، زجاج
الوزن	حوالي ١٩,٥ كجم

- (١) هذا المنتج يلبي متطلبات المعيار الأوروبي EN55011.
وفقاً لهذا المعيار، تم تصنيف هذا المنتج على أنه ينتمي إلى المجموعة ٢ من الفئة B.
تعني المجموعة ٢ أن الجهاز يولد عمداً طاقة ترددات لاسلكية في شكل إشعاع كهرومغناطيسي من أجل المعالجة الحرارية للأغذية.
تعني معدات الفئة B أن الجهاز مناسب للاستخدام في البيئات المنزلية.
(٢) يتم حساب السعة الداخلية عن طريق قياس الحد الأقصى للعرض والعمق والارتفاع. وتكون السعة الفعلية لاستيعاب الطعام أقل.

١٠. توفير الطاقة

معلومات حول استهلاك المنتج للطاقة وأقصى وقت للوصول إلى وضع الطاقة المنخفضة المطبق.

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد مع تشغيل الشاشة	W ٨,٠
استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد مع إيقاف تشغيل الشاشة	W ٥,٠
أقصى وقت لازم لوصول الجهاز تلقائياً إلى وضع الطاقة المنخفضة العامل	٥ دقائق

١١. الاهتمامات البيئية

لا تتخلص من الأجهزة التي تحمل الرمز مع النفايات المنزلية. أعد المنتج إلى مرفق إعادة التدوير المحلي أو اتصل بمكتب البلدية.



يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء بكفاءة طاقة من الفئة F. قم بإعادة تدوير المواد التي تحمل الرمز ♻️. ضع العبوة في حاويات قابلة للاستعمال لإعادة تدويرها. ساعد في حماية البيئة وصحة الإنسان وأعد تدوير نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	27
2. INSTALLATION.....	31
3. PRODUCT DESCRIPTION	35
4. BEFORE FIRST USE.....	36
5. OPERATION.....	37
6. COOKING CHARTS	40
7. HINTS AND TIPS	46
8. TROUBLESHOOTING.....	48
9. TECHNICAL INFORMATION	49
10. ENERGY EFFICIENCY	49
11. ENVIRONMENT CONCERNS	49

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time. Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

-  Warning/Caution-Safety information
-  General information and tips
-  Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.



IMPORTANT! IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.



WARNING!

Do not use the appliance without the turntable and turntable support. Do not use the appliance when empty.



WARNING!

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.



WARNING!

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.



WARNING!

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

Only use microwave-safe containers and utensils.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended.

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

1.1 Care and cleaning

Door:

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Oven interior:

For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven. Do not use spray type cleaners on the oven interior. Heat up your oven regularly by using the grill. Remaining food or fat splashed can cause smoke or a bad smell. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Oven exterior:

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel:

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Turntable and turntable support:

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Rack:

This should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The rack is dishwasher safe.



IMPORTANT!

Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.



IMPORTANT!

A steam cleaner should not be used.

The microwave oven is intended to be used built-in.

The appliance must not be placed in a cabinet.

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.



WARNING!

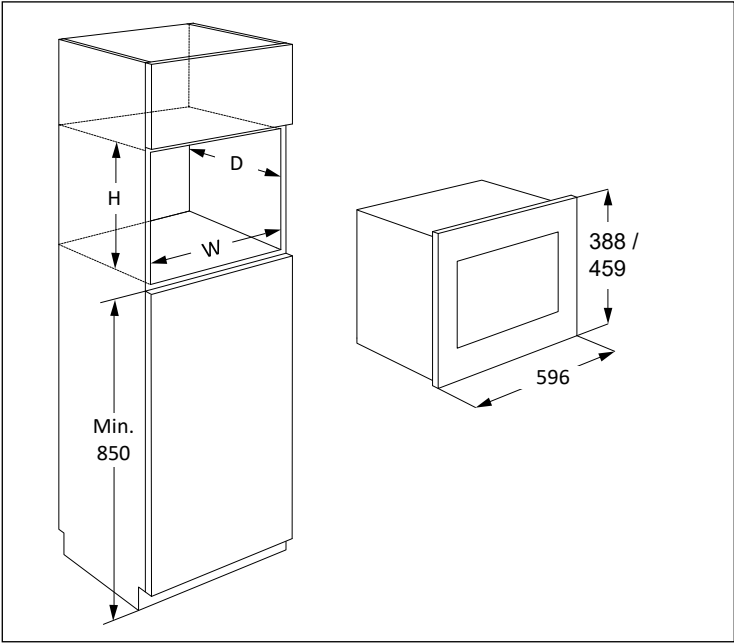
Keep children away from the door and accessible parts that may become hot when the grill is in use. Children should be kept away to prevent them burning themselves.



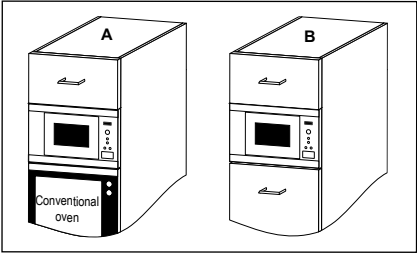
IMPORTANT!

Do not use commercial oven cleaners, steam cleaners, abrasive, harsh cleaners, any that contain sodium hydroxide or scouring pads on any part of your microwave oven.

2. INSTALLATION



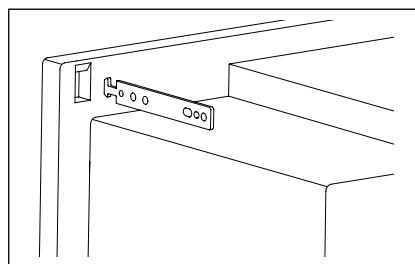
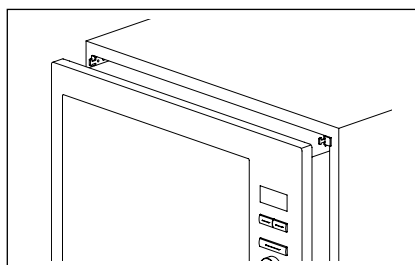
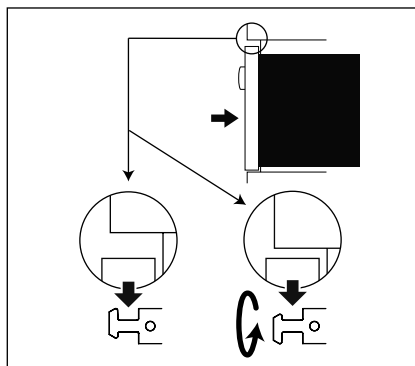
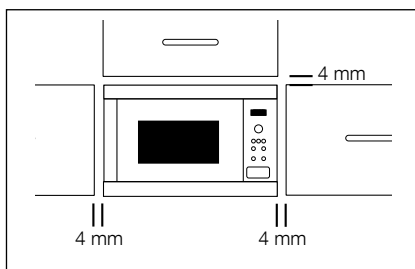
The microwave can be fitted in position A or B:



Position	Niche size		
	W	D	H
A	562	550	450
B	562	500	450

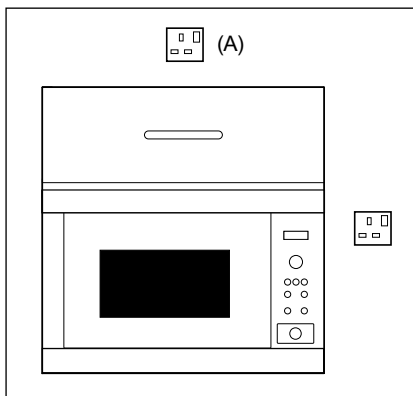
Measurements in (mm)

2.1 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).

2.2 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 220-240 V/50 Hz alternating current via a correctly rated earth socket.
- If the appliance is to be operated in a non-European country, the supply voltage, current type and frequency of the appliance indicated on the rating plate must correspond with the specification of your power supply. The rating plate can be found on the inside face of the control panel.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

2.3 Additional advice

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent. Never modify the oven in any way.

Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

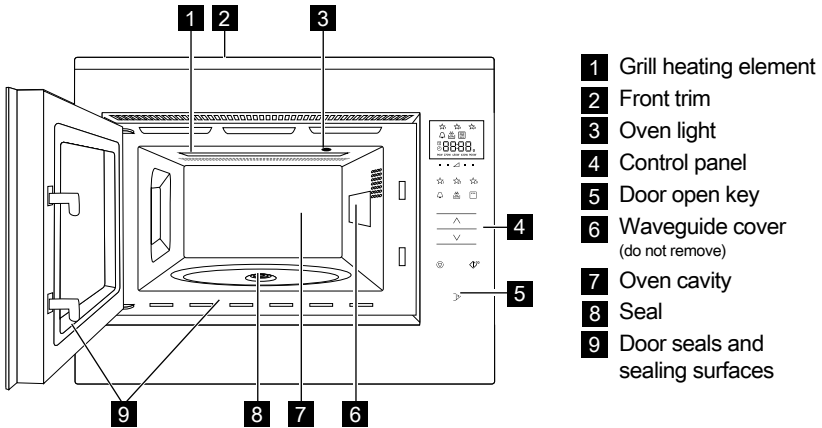
Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL mode and DUAL GRILL mode because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

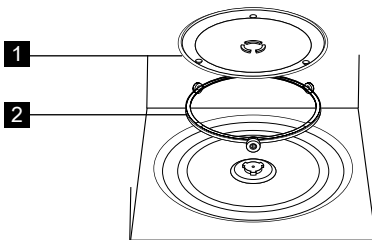
Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Microwave oven



3.2 Accessories



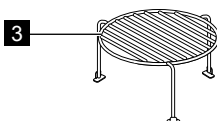
Check to make sure the following accessories are provided:

- 1** Turntable
- 2** Turntable support
 - Place the turntable support on the floor of the cavity.
 - Then place the turntable on the turntable support.
 - To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

i Always use the turntable parts when operating the microwave oven.



Use these parts for Grill cooking only.

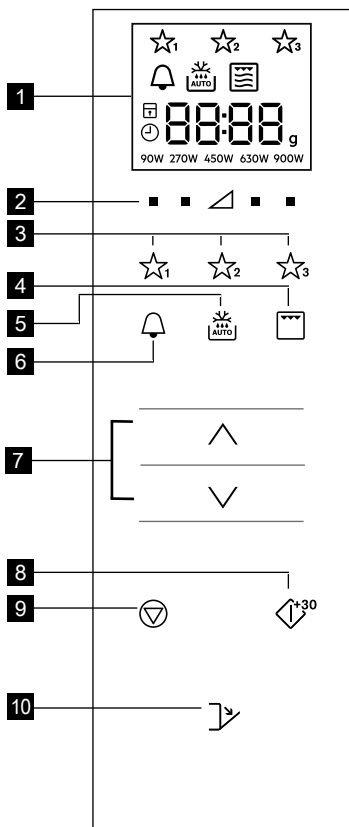


3 Rack

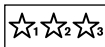


When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised ELECTROLUX service agent.

3.3 Control panel



1 Digital display indicators:



Favourites



Kitchen timer



Auto defrost



Grill



Dual grill



Microwave



Stop/Cancel



Child safety lock



Set clock



Display segments



Weight



Power levels

2 Power level keys

3 Favourites keys

4 Grill key

5 Auto defrost key

6 Kitchen timer key

7 More/Less keys

8 Start/Confirm/ Quick start key

9 Stop key

10 Door open key

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Plug in

When the oven is plugged in for the first time you have the option of setting the clock. The oven has a 24hr clock.

1. The oven will beep and all of the display icons will be switched on for half a second.

Press the **MORE/LESS** keys until 'on' or 'off' is displayed.

- 2a. To turn the clock off, press the **MORE/LESS** keys until 'off' is displayed then press the **START** key. The oven is ready to use.



If you have turned the clock off and want to turn it back on, press the **KITCHEN TIMER** key twice and follow 2b.

- 2b. To turn the clock on, press the **MORE/LESS** keys until 'on' is displayed then press the **START** key.

Example: To set the clock to 18:45.

1. Press the **MORE/LESS** keys to adjust the hour.
2. Press the **START** key to confirm.
3. Press the **MORE/LESS** keys to adjust the minutes.
4. Press the **START** key to confirm.

-  When the clock is set, the time of day will not be shown in the display.

4.2 Standby (Economy mode)

The oven will automatically enter standby mode if it is not used within a 5 min period.

Example: If the clock has not been set: The display will switch off.

Open the door or press any key to exit standby mode.

Example: If the clock has been set: After the 5 minute period, the time will be displayed.

4.3 Adjusting the clock when set

You can adjust the clock after the time has been set.

Example: To change from 18.45 to 19.50.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **START** key.
3. Press the **MORE/LESS** keys until '19' is displayed.
4. Press the **START** key.
5. Press the **MORE/LESS** keys until '50' is displayed.
6. Press the **START** key.

4.4 To cancel the clock and set standby (Economy mode)

1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **MORE/LESS** keys until 'oOFF' is displayed.
3. Press the **START** key to confirm.

4.5 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been turned off. Switching the lock on or off is only possible when the oven is not running.

Example: To switch the lock on.

Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches on.

Example: To switch the lock off.

Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches off.

-  When child lock is switched on, all keys are disabled except the **STOP** key.

5. OPERATION

5.1 Microwave cooking

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** key to the right of the triangle until '630 W' is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press the **START** key.

-  In microwave cooking mode, you can adjust the power level of the oven by pressing the key directly below the required setting.

You can set the power level when the oven is running by pressing and holding the required **POWER LEVEL** key until the new power setting is highlighted on the display. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

If 900 W is selected then the maximum microwave time that can be input is 15 minutes.

If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

After cooking the turntable will continue to rotate until the cooking vessel returns to its initial start position. The cavity light will remain on until completion of the rotation, or for 5 seconds (whichever is greater). The oven will beep when complete. If the door is opened during this process, the rotation will stop.

5.2 Power levels

Power setting	Suggested use
900 W/HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
630 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
450 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
270 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
90 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

5.3 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 900 W	15 minutes	Microwave 630 W
Grill	10 minutes	Grill 500 W
Dual Grill	10 minutes	Grill 500 W

5.4 Adjusting the cooking time during cooking

You can adjust the cooking time during cooking.

Example: To add 2 minutes (120 seconds) using the **START** key.

1. Press the **START** key four times.

The cooking time will increase by 120 seconds.

5.5 Using the stop key

Press the **STOP** key once to enter Pause mode.

Press the **STOP** key again to cancel the cooking time.

5.6 Kitchen timer

To set the kitchen timer.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press the **START** key. The timer will automatically start.



The time can be extended when the timer is running by pressing the **START** key.

The timer function can only be used when the oven is not running.

5.7 Quick start

You can directly start cooking on 900 W/HIGH for 30 seconds by pressing the **START** key.



To add more time press the **START** key.

5.8 Mute

To turn the sound off.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key.

To turn the sound on.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.

2. Press the **MORE/LESS** keys until 'on' is displayed.
3. Press the **START** key.

5.9 Pause

To pause whilst the microwave is running.

1. Press the **STOP** key or open the door.
2. The oven will pause for up to 5 minutes.
3. Press **START** to continue cooking.

5.10 Grill and dual grill

This microwave oven has two grill cooking modes:

Grill only

Dual grill (grill with microwave)



IMPORTANT! The rack is recommended for grilling.

You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and does not indicate a fault with the oven. To avoid this problem, when using the grill for the first time, operate the grill without food for 20 minutes.

1. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
2. Press the **GRILL** key once for Dual Grill mode (Grill + Microwave) and press the **START** key.
Press the **GRILL** key again to select Grill only mode.
3. Press the **START** key.



In Dual Grill mode the 90 W and 900 W microwave power levels are not available.
To exit Dual Grill or Grill mode press the **GRILL** key until the microwave only symbol is illuminated on the display.

5.11 Favourites

The oven has 3 Favourite recipes.



☆₁ Soften Butter



☆₂ Melt Chocolate



☆₃ Mug Cake

Example: To soften butter.

1. Press the **FAVOURITE 1** key once.
2. Press the **MORE/LESS** keys to select the weight.
3. Press the **START** key.



If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over. To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop. The power levels for the pre-set Favourite recipes cannot be adjusted. 1-4 Mug cakes can be cooked.



WARNING! Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer cooking time then add 10 seconds. Take care with chocolate as it may overheat and burn.

To overwrite Favourites for your own recipes.

1. Press the **POWER LEVEL** key to select the power.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press and hold the **FAVOURITE** key you want to set until you hear a single beep and the favourite star is visible.

To re-set Favourites to the factory settings.

1. Press the **STOP** key.
2. Press and hold **POWER LEVEL 450 W** for 3 seconds.
The oven will reset Favourites to the factory settings.

5.12 Auto defrost

Auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time based on the weight of the food.

You can choose from 2 auto defrost menus.

1. Auto Defrost: Meat/Fish/Poultry
2. Auto Defrost: Bread

Example: To defrost 0.2 kg steak.

1. Select the auto defrost menu by pressing the **AUTO DEFROST** key once.
2. Press the **MORE/LESS** keys to select the weight.
3. Press the **START** key.



If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over. To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop. Time/Power adjustment is not available in auto defrost.

6. COOKING CHARTS

6.1 Favourites

Favourites	Weight	Key	Procedure
Soften Butter	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Place the butter into a pyrex dish. Stir well after cooking.
Melt Chocolate	0.1-0.2 kg	☆ ₂	Break up the chocolate into small pieces. Place the chocolate into a pyrex dish. Stir when audible bell sounds. Stir well after cooking.  WARNING: Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer then add 10 seconds cooking time. Take care with chocolate as it may overheat and burn.
Mug Cake	1-4 mugs	☆ ₃	Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.

6.2 Mug cake recipes

Rich Chocolate Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (12 g)	Cocoa Powder
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
¼ tsp	Vanilla Extract
1	Medium Egg

Method:

- Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
 - Add the vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
 - Place the mug off centre on the turntable.
 - Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.
- After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of chocolate buttercream.

Tip: To make Chocolate Orange Mug Cake replace the vanilla extract with ½ tsp orange extract.

Raspberry Ripple Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
½ tsp	Vanilla Extract
1	Medium Egg
1½ tbsp	Seedless Raspberry Jam

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
3. Fold in the jam using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Place the mug off centre on the turntable.
5. Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of vanilla buttercream.

Apple Crumble Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (30 g)	Soft Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
¼ tsp	Ground Cinnamon
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
1	Medium Egg
1½ tbsp (30 g)	Apple Sauce
half (7 g)	Digestive Biscuit, crushed

Method:

1. Put all of the dry ingredients (except for the biscuit) into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil and egg, mix well.
3. Gently fold in the apple sauce using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Top with the crushed digestive biscuit.
5. Place the mug off centre on the turntable.
6. Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with a scoop of vanilla ice cream.



WARNING! The apple sauce will be hot.

Peanut Butter Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:

2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (30 g)	Soft Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
¼ tsp	Vanilla Extract
2 tbsp (30 g)	Smooth Peanut Butter
1	Medium Egg

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract, peanut butter, and egg mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆³. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with chocolate spread.

Tip: Use crunchy peanut butter if you prefer.

Lemon Drizzle Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:

2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
1 tsp	Lemon Zest
1	Medium Egg
Topping:	1 tbsp Lemon Juice mixed with 2 tbsp Castor Sugar

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, lemon zest and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆³. The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the drizzle topping by mixing the lemon juice with the castor sugar.
6. After cooking, loosen the cake, pierce the top all over with a skewer, then drizzle the topping over the cake, stand for 30 seconds.

Carrot Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2 tbsp (20 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Light Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
¼ tsp	Ground Cinnamon
¼ tsp	Ground Nutmeg
1 tbsp	Ground Almonds
1½ tbsp (15 g)	Sunflower Oil
	zest from ½ Orange
30 g	Grated Carrot
1	Medium Egg
Cream Topping: 15 g Butter, Softened 40 g Icing Sugar 40 g Full-fat Cream Cheese ½ tsp Orange Juice	

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the sunflower oil, orange zest, grated carrot and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the topping by mixing the butter, icing sugar, cream cheese and orange juice together.

After cooking, stand for 30 seconds.

Allow the cake to cool, then add the topping.

6.3 Auto defrost

Auto defrost	Weight	Key	Procedure
Meat/fish/poultry (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-1.0 kg	 x1	• Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. • When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. • Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.  Not suitable for whole poultry.
Bread	0.1-1.0 kg	 x2	• Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. • When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. • After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

-  Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
For food weighing more or less than weights/quantities given in the chart, use manual operation.
The final temperature will vary according to the initial temperature.
Steaks and chops should be frozen in one layer.
Minced meat should be frozen in a thin shape.

6.4 Heating food and drink

Food/drink		Quantity -g/ml-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method
Milk,	1 cup	150	Micro	900 W	1	do not cover
Water,	1 cup	150	Micro	900 W	2	do not cover
	6 cups	900	Micro	900 W	8-10	do not cover
	1 bowl	1000	Micro	900 W	9-11	do not cover
One plate meal		400	Micro	900 W	4-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew		200	Micro	900 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables		500	Micro	900 W	3-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice ¹⁾		200	Micro	900 W	3	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet ¹⁾		200	Micro	900 W	3-5	cover
Cake, 1 slice		150	Micro	450 W	½-1	place in a flan dish
Baby food, 1 jar		190	Micro	450 W	½-1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter ¹⁾		50	Micro	900 W	½	cover
Melting chocolate		100	Micro	450 W	3-4	stir occasionally

¹⁾from chilled

6.5 Defrosting

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	Micro	90 W	1-3	place in a flan dish	5
Fruit	250	Micro	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

6.6 Cooking from frozen

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	Micro	900 W	9-11	cover	2
One plate meal	400	Micro	900 W	8-10	cover, stir after 6 minutes	2

6.7 Cooking and grilling

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	Micro	900 W	6-8	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	900 W	9-11	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	season to taste, place on the turntable, turn over after ¹⁾	10
Rump steaks 2 pieces	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	place on the rack, turn over after ¹⁾ , season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		12-15	place dish on the rack	
Cheese toastie	1 piece	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	place 2 slices of bread on the rack, cover one slice with cheese, cook ¹⁾ , place toasted slice on top of the cheese on toast, turnover and cook ²⁾	
Frozen pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	place on the turntable ¹⁾ place on the rack ²⁾	

i If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

7. HINTS AND TIPS

7.1 Microwave safe cookware

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil/containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex ®	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Freezer/roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper-plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire.

7.2 Microwave cooking advice

Microwave cooking advice	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Size	For even cooking make all the pieces the same size.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages).  IMPORTANT! Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

-  Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The START key has been pressed.
The turntable is not turning?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Call an authorised ELECTROLUX service agent.
The interior light is not working?	• Call your authorised ELECTROLUX service agent. The interior light can be exchanged only by a trained authorised ELECTROLUX service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or • Set a higher power setting.
The door will not open due to power cut?	• Open the door carefully by pulling outward at the bottom right hand corner of the door glass.

9. TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		220-240 V, 50 Hz, single phase
AC Power required:	Microwave	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microwave/Grill	2.20 kW
Output power:	Microwave	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Microwave Frequency		2450 MHz ¹⁾ (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	KMFD264TEH	596 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾
Oven Capacity		26 litres ²⁾
Turntable		ø 325 mm, glass
Weight		approx. 19.5 kg

- ¹⁾ This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- ²⁾ Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

10. ENERGY EFFICIENCY

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

Power consumption in standby with display on	0.8 W
Power consumption in standby with display off	0.5 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	5 min

11. ENVIRONMENT CONCERNS

This product contains a light source of energy efficiency class F.

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.



Do not dispose of appliances marked with the symbol with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	51
2. INSTALLATION	56
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	61
4. AVANT LA MISE EN SERVICE	62
5. FONCTIONNEMENT	63
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	67
7. ASTUCES ET CONSEILS	74
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	76
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	77
10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	77
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	78

NOUS PENSONS À VOUS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ



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

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

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



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

N'utilisez pas l'appareil sans le plateau tournant et son support. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide.



AVERTISSEMENT !

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



ADVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

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

Intérieur du four :

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

à l'aide du gril. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Extérieur du four :

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

Bandeau de commande :

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

Plateau tournant et pied du plateau :

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

Trépied :

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

**IMPORTANT !**

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

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

**IMPORTANT !**

L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.

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

L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire.

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

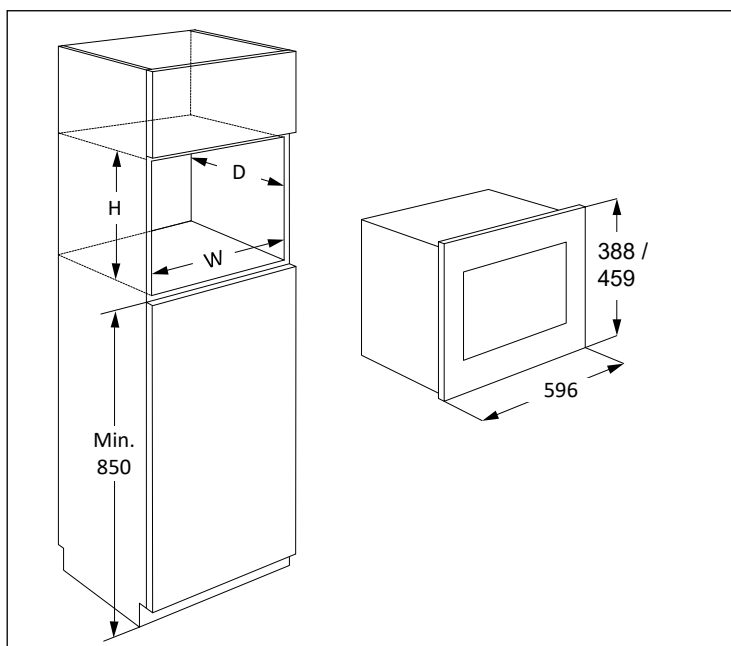
**ADVERTISSEMENT !**

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

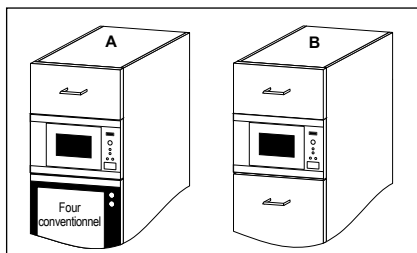
**IMPORTANT !**

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

2. INSTALLATION



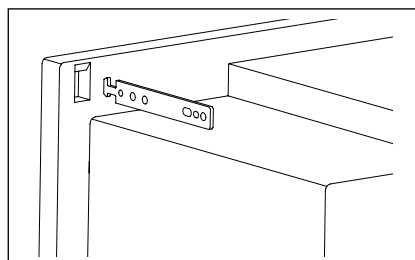
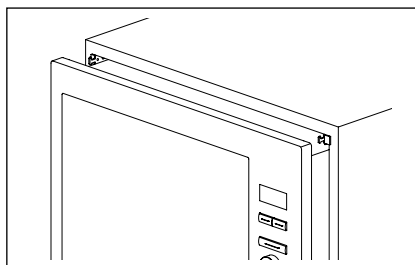
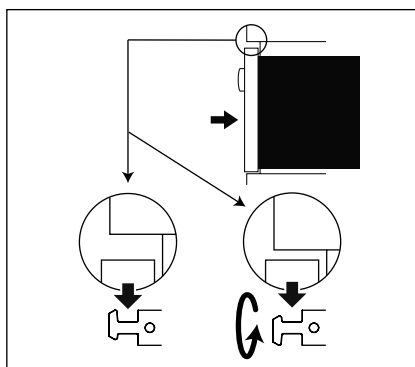
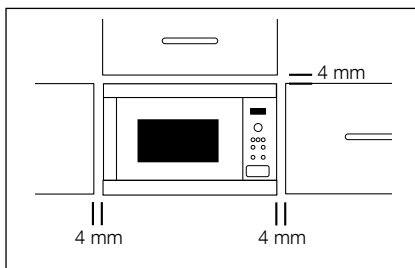
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



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

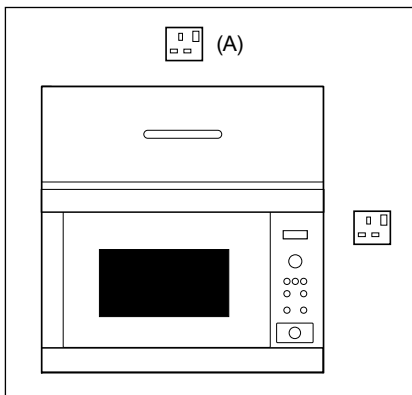
Mesures en mm

2.1 Installation de l'appareil



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

2.2 Raccordement électrique



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

2.3 Conseil supplémentaire

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

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

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

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

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

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

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

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

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

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

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

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

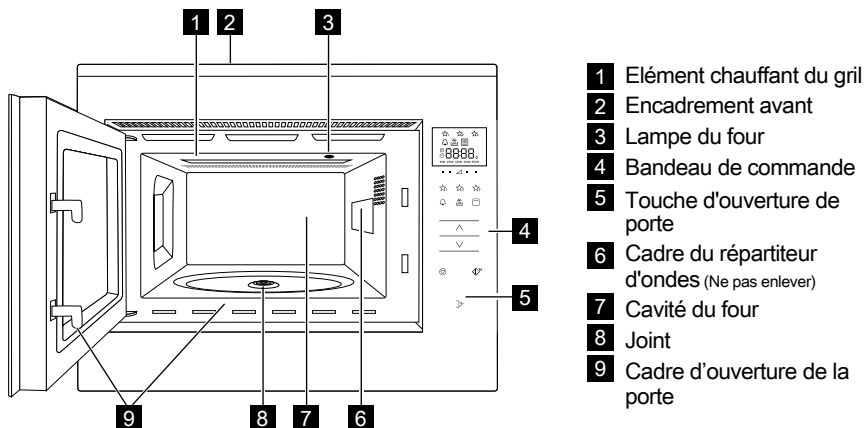
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

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

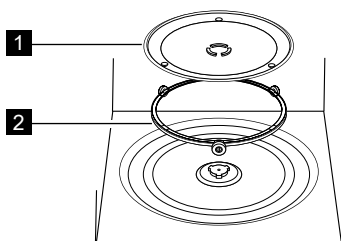
Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

3.1 Four micro-ondes



3.2 Accessories



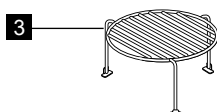
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

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

i Utilisez toujours les pièces du plateau tournant lors de l'utilisation du four à micro-ondes.



Utilisez ces pièces uniquement pour la cuisson au grill.

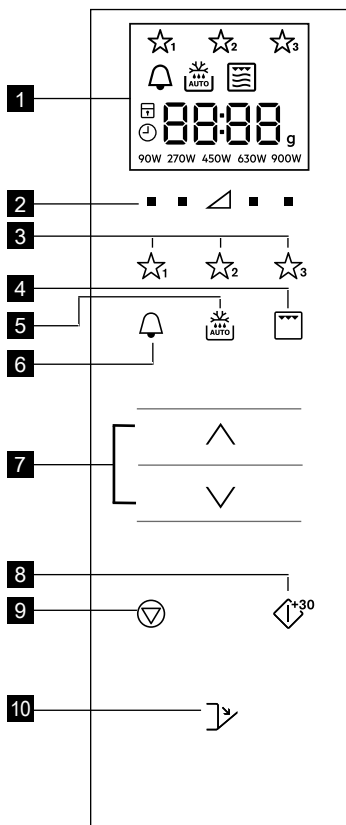


3 Trépied

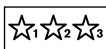


Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner le nom de pièce et le nom de modèle à votre revendeur ou agent de service ELECTROLUX agréé.

3.3 Bandeau de commande



1 Affichage numérique :



Favoris



Minuteur de cuisine



Décongélation automatique



Gril



Cuisson combinée



Micro-ondes



Arrêter/Annuler



Verrouillage de sécurité enfant



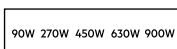
Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche Grill

5 Touche de décongélation automatique

6 Touche du minuteur de cuisine

7 Touches Plus/Moins

8 Démarrer/Confirmer/ Touche de démarrage rapide

9 Touche d'arrêt

10 Touche d'ouverture de porte

4. AVANT LA MISE EN SERVICE

4.1 Branchement

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

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde.
Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » ou « off » s'affiche.
- 2a. Pour éteindre l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « off » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**. Le four est prêt à l'utilisation.



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

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

Exemple : Pour régler l'horloge sur 18h45.

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

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

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

4.2 Veille (Mode économie)

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

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

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

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

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

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

Exemple : Pour changer de 18h45 à 19h50.

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

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

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

4.5 Verrouillage de sécurité enfant

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

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

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

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

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

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Cuisson aux micro-ondes

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

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

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

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

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

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

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

5.2 Niveaux de puissance

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

W = WATT

5.3 Niveau de puissance réduit

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

5.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.

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

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

La durée de cuisson augmente de 120 secondes.

5.5 Utilisation de la touche STOP

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

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

5.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

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

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

5.7 Démarrage rapide

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

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

5.8 Muet

Pour couper le son.

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

3. Appuyez sur la touche **START**.

Pour activer le son.

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

5.9 Pause

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

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

5.10 Grill et cuisson combinée

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

Gril seul

Gril Combiné (micro-ondes et gril)

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

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

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

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

5.11 Favoris

Le four dispose de 3 recettes en favori.

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

Exemple : Pour ramollir le beurre.

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

 Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement. Les niveaux de puissance pour les recettes en favori ne peuvent pas être réglés. Vous pouvez cuire de 1 à 4 mug cakes.



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

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

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

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.

2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE 450 W** pendant 3 secondes. Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

5.12 Décongélation automatique

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

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

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

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

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

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

6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

6.1 Favoris

Favoris	Quantité	Touche	Procédure
Beurre ramolli	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.
Chocolat fondu	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Brisez le chocolat en petits morceaux. Placez le chocolat dans un plat en pyrex. Mélangez lorsque l'alarme audible retentit. Mélangez bien après la cuisson.  AVERTISSEMENT : Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.
Mug Cake	1-4 tasses	☆ ₃	Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.

6.2 Recettes de mug cake

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

Méthode :

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

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

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

Mug cake ondulé à la framboise

Ingrédients pour 1 tasse :

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer
30 secondes.

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

Mug cake crumble à la pomme

Ingrédients pour 1 tasse :

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

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



AVERTISSEMENT ! La compote
sera chaude.

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

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

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

Méthode :

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

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

Méthode :

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

Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

6.3 Décongélation automatique

Décongélation automatique	Quantité	Touche	Procédure
Viande/poisson/volaïlle (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2-1,0 kg	 x1	- Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. - Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redispser et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. - Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.  Ne convient pas à une volaille entière.
Pain	0,1-1,0 kg	 x2	- Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. - Quand le signal sonore retentit, retourner, redispser et enlever les tranches décongelées. - Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

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

6.4 Réchauffage de boissons et de mets

Boissons/mets		Quant -g/ml-	Config- uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait,	1 tasse	150	Micro	900 W	1	ne pas couvrir
Eau,	1 tasse	150	Micro	900 W	2	ne pas couvrir
	6 tasses	900	Micro	900 W	8-10	ne pas couvrir
	1 terrine	1000	Micro	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas		400	Micro	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/ Consommé		200	Micro	900 W	1-2	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Légumes		500	Micro	900 W	3-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche ¹⁾		200	Micro	900 W	3	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson ¹⁾		200	Micro	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion		150	Micro	450 W	½-1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot		190	Micro	450 W	½-1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre ¹⁾		50	Micro	900 W	½	couvrir
Chocolat à fondre		100	Micro	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

¹⁾température du réfrigérateur

6.5 Décongélation d'aliments

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

6.6 Cuisson de surgelés

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

6.7 Cuisson et grill

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	900 W	9-11	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis	1000	Micro Double Micro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	assaisonnez à votre, placer sur le plateau tournant en retournez	10
Rumstecks 2 morceaux	400	Gril Gril		10-11 ¹⁾ 10-11	poser sur le trépied, retourner après ¹⁾ , assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		12-15	placer le plat sur la grille	
Croûtes au fromage	1 pièce	Gril Gril	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Placez 2 tranches de pain sur la grille, couvrez une tranche avec du fromage, faites cuire ¹⁾ , placez la tranche grillée sur le fromage du toast, retournez et faites cuire ²⁾	
Pizza congelée	400	Micro Double	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	placer sur le plateau tournant ¹⁾ placer sur la grille ²⁾	



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

7. ASTUCES ET CONSEILS

7.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

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

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

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • La touche START a été utilisée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	• Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.
La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ?	• Ouvrez la porte précautionneusement en tirant le coin inférieur droit de la vitre de la porte vers l'extérieur.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V, 50 Hz, monophasé
Consommation électrique :	Micro-ondes 1.4 kW Gril 0.85 kW Micro-ondes/Gril 2.20 kW
Puissance :	Micro-ondes 900 W (IEC 60705) Gril 800 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures:	KMFD264TEH 596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) ²⁾
Capacité	26 litres ²⁾
Plateau tournant	ø 325 mm, verre
Poids	env. 19,5 kg

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

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Consommation d'énergie en veille avec écran allumé	0.8 W
Consommation d'énergie en veille avec écran éteint	0.5 W
Temps maximum nécessaire pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse consommation applicable	5 min

11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F.

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

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



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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



electrolux.com/shop



TINS-B732URR0

