ZANUSSI

User Manual

Microwave Oven



Model
ZMU16MXL

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Το σύμβολο  στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα . Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Contents

Before using your microwave oven **4**

Safety instructions **4**
– Utensil safety 4
– Testing suitability of cookware 5
– Food safety 5
– Oven utensils and accessories guide 6
Technical data **6**

Getting Started **7**
– Unpacking 7
Installation **7**
– Connecting to the mains 7
– Electrical connections 7

How to operate your microwave oven **8**
– Name and function of parts 8
– Turntable Installation 8
– Control panel 9
– Microwave Cooking 10
– Microwave Power Setting Guide 10
– Defrosting instructions using 11
– Microwave Hints 12
– Care and cleaning 13
– Cleaning the accessories (turntable and support) 13
– Cleaning the interior 13
– Cleaning the exterior 13

Service and Spare Parts **14**

Guarantee conditions **15**

Congratulations on the purchase of your new Microwave

Thank you for having chosen a Zanussi product. We are convinced that you will find your new microwave oven very useful and that it will be of great help to you. As with all new kitchen appliances, it will take some time to learn all the new functions and features, but with time, this oven will become indispensable to you.

Before using your Microwave Oven

Read through the instruction manual carefully and ensure that you follow the recommendations given, these instructions have been prepared so that you get the best from your new Zanussi Microwave Oven.
It is important that this instruction book is retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or if you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with the appliance so that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and the relevant warnings.

Safety Instructions

- The built-in safety interlock switches prevent the microwave oven from operating when the door is open.
- Do not tamper with them, or attempt to operate the oven with the door open as open door operation can result in exposure to microwave energy.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces. See the Cleaning and Care section for cleaning instructions.
- Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by qualified service personnel.
- It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (warped), (2) hinges and latches (broken or insecure), (3) door seals and sealing surface.
- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. Contact your local Service Force Centre.
- Do not remove the outer case, door or control panel at any time. Doing so may cause exposure to extremely high voltage.
- Install or locate this oven only in accordance with **"INSTALLATION INSTRUCTIONS"** found in this manual.
- Use the appliance for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or defrost food. It is not designed for industrial or laboratory use neither for commercial use as this will invalidate the guarantee.
- Do not operate the oven empty. If food or water is not present to absorb the microwave energy, the magnetron tube can be damaged.
- Close supervision is necessary when the oven is used by children.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water.
- Do not attempt to dry clothing or newspapers in the microwave oven. These items can ignite.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

Utensil safety

Most glass, glass ceramic and heat-resistant glassware utensils are excellent for use in the microwave oven. Although microwave energy will not heat most glass and ceramic items, these utensils can become hot as heat transfers from the food to the container. The use of oven gloves to remove dishes is recommended.

Testing suitability of cookware

- Place the cookware in the cavity along with a glass half full of water. Heat on 600 W (100%) for one minute. If the cookware feels hot, you should not use it. If it is just slightly warm, you can use it for reheating but not for cooking. If the dish is room temperature, it is suitable for microwave cooking.
- Paper napkins, wax paper, paper towels, plates, cups, cartons, freezer wrap and cardboard are great convenience utensils. Always be sure containers are filled with food to absorb energy and thus avoid the possibility of overheating.
- Many plastic dishes, cups, freezer containers and plastic wraps may be used in the microwave oven. Follow manufacturer's instructions when using plastics in the oven. Avoid using plastic utensils with foods that have high fat or sugar content since these foods reach high temperatures and could melt some plastics.
- Do not leave oven unattended, and look at it from time to time when heating or cooking food in plastic, paper or other combustible containers. If smoke is observed, keep door closed, switch the oven off or disconnect oven until smoke stops.
- Metal utensils and utensils with metallic trim should not be used in the microwave oven, unless specifically recommended for microwave use.
- Containers with restricted openings, such as bottles, should not be used for microwave cooking.
- Use caution when removing a lid or cover from a dish to avoid steam burns.

Food safety

- Do not heat food in a can in the microwave oven. Always remove the food to a suitable container.
- Deep fat frying should not be done in the microwave oven, because the fat temperature cannot be controlled, hazardous situations can result.
- Popcorn may be prepared in the microwave oven, but only in special packages or utensils designed specifically for this purpose. This cooking operation should never be un-attended.
- Pierce foods with non-porous skins or membranes to prevent steam build-up and bursting. Apples, potatoes, chicken livers, and egg yolks are examples of items that should be pierced.

WARNING: When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Do not overheat.
3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
4. After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in this oven. Occasionally, poached eggs may explode during cooking. Always pierce the yolk, then cover and allow the standing time of one minute before removing cover.

NOTE:

- Do not force the turntable to rotate by hand. This may cause malfunctioning.
- Arcing in the oven during microwave operation usually occurs from use of metallic utensils. Continuous arcing, however, can damage the unit. Stop the programme and check the utensil.
- Care should be taken not to obstruct any air vents located on the top, rear, side and bottom of the oven.

Do not use this oven for commercial purposes.

This oven is made for domestic use only.

Keep these instructions

Oven utensils and accessories guide

A variety of Utensils and Materials may be used for cooking in your microwave oven. For your safety and to prevent damaging utensils and your oven choose, appropriate utensils and materials for each cooking method.

The list below is a general guide.

Material	Utensils	Microwave Cooking
Ceramic & Glass	Corning ware Heat resistant glass ware Glass ware with metal decoration Lead crystal glass	**YES** **YES** **NO** **NO**
China	Without metal decoration	**YES**
Pottery		**YES**
Plastic	Microwave oven heat-proof wear Plastic wrap	**YES** **YES**
Metal	Metal baking pan Aluminium foil*	**NO** **YES**
Paper	Cups, plates, towels	**YES**
Waxed Paper		**YES**
Wood		**NO**
Accessories	Turntable Turntable support	**YES** **YES**

YES: Utensils and accessories to use
NO: Utensils and accessories to avoid

***NOTE: Use aluminium foil only for shielding purposes, overuse may cause arcing.**

Technical data

Overall dimension	**Weight** 12 kg
Width 444 mm	**Volume** 16 Litre
Depth 337 mm	
Height 235 mm	**Power source** 220-240V, 50 Hz
Cavity dimension	**Fuse** 10 A
Width 265 mm	**Power consumption** 920W
Depth 270 mm	
Height 172 mm	**Power output** 600W

GETTING STARTED

Unpacking

N.B. When you unpack the oven, check that the product is free from damage. Damage or any missing parts must be reported immediately to the retailer. The oven, parts of the oven or the accessories may be wrapped by a protection foil. If so, you must remove this foil before using the oven. Do not leave packing material so that small children can play with it. This can be hazardous.

Installation

1. Remove any promotion label from the door.
2. Install the oven on a flat, level surface. The surface must be strong enough to safely bear the weight (10 kg) of the oven, and the contents. To avoid the possibility of causing vibration or noise the oven must be in a stable position.
3. Keep the oven away from heat and water. Exposure to heat and water can lower oven efficiency and lead to malfunctioning, so be sure to install the oven away from heat and water sources.
4. Do not block air vents on the top and the sides of the cabinet and also do not place any articles on the top of the oven. If air vents are blocked during operation, the oven may overheat, and this may lead to malfunctioning. Hot air escapes from the vents, so be sure not to obstruct it or let curtains come between the oven and the rear wall.
5. Place the oven as far away from radios and TV's as possible. This oven does conform to EEC requirements* of radio interference suppression, but some interference may occur if it is placed too close to a radio or TV, so keep them as far apart as possible.
6. If positioned in a corner, leave a gap of at least 5,0 cm from the walls to meet ventilation demands.

Important! The oven can be placed almost anywhere in the kitchen. Make sure the oven is placed on a flat, level surface and that vents as well as the surface underneath the oven are not blocked (for sufficient ventilation).

* This appliance conforms to the requirements of EEC Radio Interference Directive 87/308/EEC.

Connecting to the mains

The oven is delivered with the power cord and a plug for 230V, 50Hz, earthed socket outlet. Earth protection minimises the risks should a short-circuit occur. Check to ensure the voltage of the oven matches the supply.

N.B. If the oven is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.

WARNING! This appliance must not be used on a non-earth protected power supply.

Contact an electrician if you are uncertain regarding electrical connection of the oven or provision of earth protection of the supply.

This appliance must be earthed. If this appliance is fitted with a non-rewireable plug for which your socket is unsuitable, the plug should be cut off and the appropriate plug fitted. If it is necessary to change the fuse in a non-rewireable plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used until a replacement is obtained.

Electrical connections

This appliance come fitted with a standard 2 pin moulded euro plug

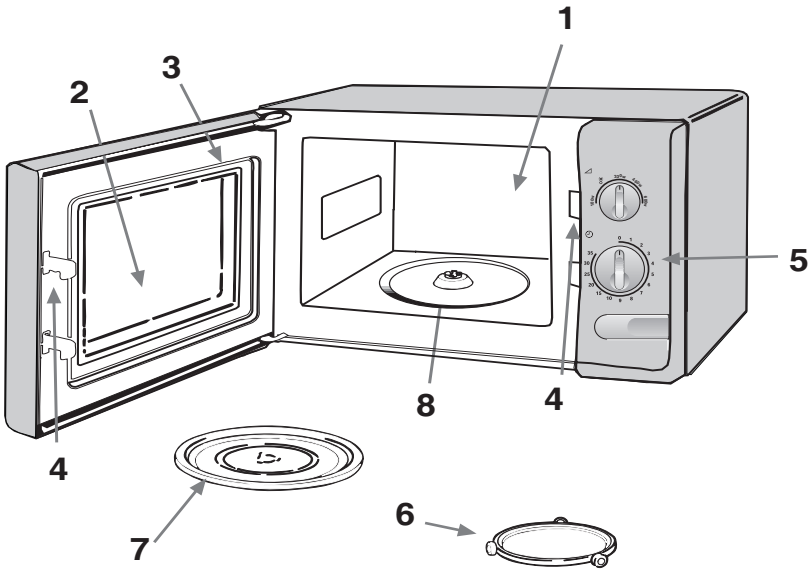
WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

- If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, it must be cut off and the appropriate plug fitted.

Remove the fuse from the cut off plug. The cut off plug should then be disposed of to prevent the hazard of shocks in case it should be plugged into a 13 Amp socket in another part of your home.

How to operate your microwave oven



Name and function of parts

1. Cooking compartment. Wipe the compartment clean after using the oven.
2. Viewing window. Food can be checked while the microwave oven is in operation.
3. Oven door. The door must always be firmly closed while cooking.
4. Latch hook and safety interlock system.
5. Control panel.
6. Turntable support. Place the support on the floor of the cooking chamber to support the turntable.
7. Turntable. Made of special heat-resistant glass. Food in a suitable container is placed on this tray for cooking. Do not use the oven without the turntable.
8. Drive shaft for turntable

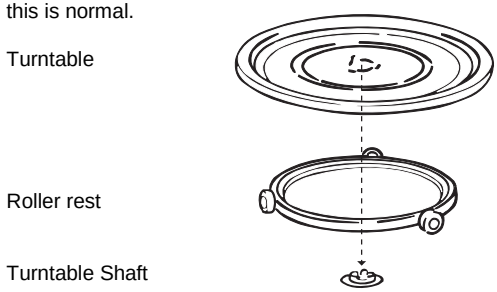
Turntable Installation

1. Place the turntable support on the cavity Bottom.
2. Place the turntable on top of the turntable support as shown in the diagram. Make sure that turntable hub is securely locked in the turntable shaft. **Never place the turntable upside down.**

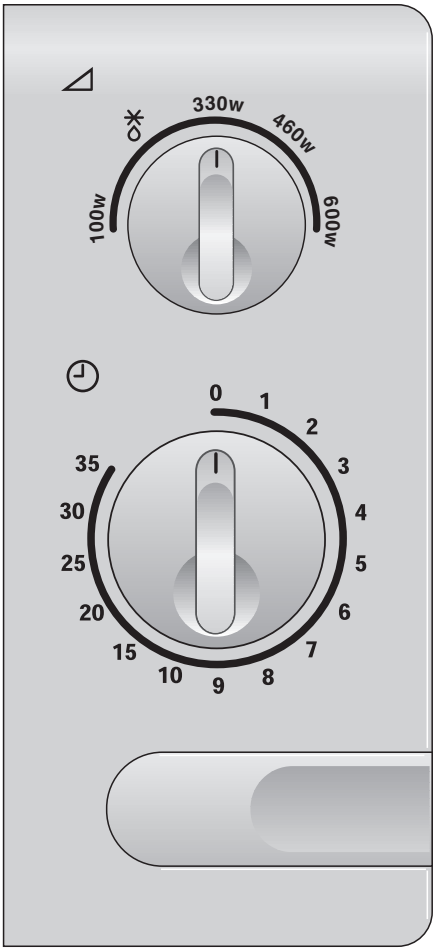
• Both turntable and turntable support must always be used during cooking.

• All food and containers of food are always placed on this turntable for cooking.

• This turntable rotates clockwise and anticlockwise; this is normal.



CONTROL PANEL



1. Power Selector

Adjust this knob to select the correct power level for your food.

2. Timer

Set for desired cooking time. Cooking will start. All clockwork timers will operate more accurately if wound past the desired time first, and then back.

MICROWAVE COOKING

1. Open the door, place the food on the turntable. Close the door.
2. Set the Power Selector to the desired power level.(See table below.)
3. Set the Timer to the desired time.

The oven begins cooking.

When cooking for less than 2 minutes, turn the timer for a longer period and than return to the desired time.
To turn off the oven during cooking, simply turn the Timer to 0.

Note: After use, be sure to return the Timer to 0, or the oven will continue to operate.

Example: To cook at 460W for 15 minutes

1. Turn the power selector to 460W.
2. Turn the timer to 15
3. The Oven will automatically start cooking for 15 minutes at 460W

Microwave Power setting Guide

Power Setting	Suggested use
100W	**Simmer;** Completing the cooking cycle of some pot roasts. Casseroles and stews. Baked custards or cheesecakes.
	Defrost; Thawing frozen foods.
330W	**Medium;** Faster defrosting and reheating for casseroles and stews. Baking cakes and sponge puddings
460W	**Reheat;** Reheating pre-cooked foods. Roasting joints of meat and poultry.
600W	**Max Power;** Boiling or reheating liquids. Cooking vegetables. Preheating a browning dish.

Recommendations for Defrosting (❄)

Some foods such as bread and fruit, can successfully be thawed manually by using the power setting.

FOOD	PREPARATION	(❄)	STANDING TIME
Bread			
Small loaf	Place on microwave-proof rack or kitchen paper. Turn over halfway through defrosting time.	8–10 min.	10–15 min.
Sliced large loaf	Place on microwave-proof rack or kitchen paper. Turn over halfway through defrosting time.	10–13 min.	10 min
2 slices	Place on kitchen paper.	45–60 sec.	5 min.
1 bread roll	Place on kitchen paper.	45–60 sec.	5 min.
2 bread rolls	Place on kitchen paper.	1–11/2 min.	5 min.
Cakes and Pastry			
Gateau 450g/1 lb	Remove from packaging, place on plate.	9–11 min.	15–30 min.
Cheesecake 450g/1 lb	Remove from packaging, place on plate.	9–11 min.	15–30 min.
Pie (cooked) 450g/1 lb	Remove from packaging, place on plate.	7– 9 min.	15–30 min.
Pastry 450g/1 lb	Remove from packaging, place on plate.	7– 9 min.	15–30 min.
Butter			
250g/8.8 oz (1 packet)	If foil wrapped, remove from wrapper and place on a plate	3– 4 min.	5–10 min.
Fruit			
225g/8 oz Soft berry fruits	Place in a single layer in a shallow dish.	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb Soft berry fruits	Place in a single layer in a shallow dish.	7– 8 min.	5–10 min.
Plated meal			
400g/14 oz	Cover with a plate or non P.V.C. cling film. To reheat, microwave on 100% (600W)for 3–4 minutes.	7– 8 min	5–10 min.
Vegetables			
	It is not necessary to defrost vegetables before cooking. All vegetables can be thawed and cooked on 100% (600W)		

Microwave Hints

- Always keep the oven clean – avoid spill-overs and do not forget to clean under the glass tray and the inside of the door.
- Preferably use round or oval casseroles with a lid when cooking in your microwave oven.
- Do not use metal or metal decorated casseroles. Certain plastic materials can melt and be warped by hot food.
- Cover the food when cooking. Use a glass lid, a plate or grease proof paper.
- Pastry, bread and the like can be defrosted directly in a bread basket or on a paper towel.
- If frozen food is heated in its packaging, the packaging should be opened. Packaging containing metal or metal decoration must not be used unless specifically recommended for use in the microwave. Remove metal clips and wire ties.
- Smaller pieces of aluminium foil can be used to cover parts that easily over cook such as chicken legs.
- Food with peel or skin should be pierced with a fork – e.g. potatoes and sausages. Do not boil eggs in the microwave oven as they can explode.
- Put large, thick pieces close to the edge of the casserole and try to cut the food in to even sized pieces. Always place the food in the centre of the oven.
- The food will be evenly cooked if you stir or turn it a few times.
- Always set a shorter cooking time than indicated in your recipe to avoid over cooking. The larger the amount of food the longer it takes.
- Use little or no water for vegetables.
- Use less salt and spices than for 'normal' cooking.
- Season afterwards.
- Allow a few minutes 'standing' time after the oven has switched off to ensure complete and even cooking results.
- Always ensure food is piping hot throughout before serving.
- Use pot holders or gloves when taking dishes and food from the oven.

Microwave Tips

- **Softening Honey**
  If you have a jar of honey which has crystallised, remove lid and place the jar in the oven, microwave on medium power for 2 minutes.

- **Melting Chocolate**
  Break 100g of chocolate into squares, place in a bowl and heat on high power for 1-2 minutes and stir well.

- **Softening or Melting Butter**
  Melting takes a few seconds on high power. Softening is best done more gently on low power.

- **Freshen or Warm Bread**
  Use medium power for few seconds.

- **Peeling Garlic easily**
  Heat 3 or 4 cloves of garlic on high power for 15 seconds. Squeeze at one end until the clove pops out.

- **Fruit Juice**
  Citrus fruits will yield more juice if they are heated on high power for 15 seconds before squeezing.

- **Cooking Porridge**
  Porridge is easily cooked in the serving dish with no sticky pan to wash. Follow food manufacturers' recommendations.

Care and cleaning

The oven must always be clean. Residue of food from spillovers or spatters will attract microwave energy causing it to burn on. This could reduce the efficiency of the oven and may cause bad odours. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to any part of the oven. Repairs should only be done by a qualified service technician.

Be sure the oven is disconnected from the electricity supply before cleaning.

Cleaning the accessories (turntable and support)

Clean them with mild detergent after removing them from the cavity. The turntable support should be carefully handled.

CAUTION: The inside of the oven and turntable get very hot, so do not touch them immediately after use.

Cleaning the interior

Always keep the inside of the oven clean. Wipe up spill-overs and food spatters immediately. Deposits that are allowed to remain on the oven walls, door seal and door surface will absorb microwave energy, reduce the efficiency of the oven, and possibly damage the oven interior. Use mild, liquid detergent, warm water and a soft, clean cloth to remove deposits.

NEVER USE ABRASIVE CLEANERS, COMMERCIAL OVEN CLEANERS OR STEEL WOOL PADS ON ANY PART OF THE MICROWAVE OVEN.

To loosen difficult deposits, boil a cup of water in the microwave oven for 2 or 3 minutes.

NEVER USE A KNIFE OR ANY UTENSIL TO REMOVE DEPOSITS FROM OVEN SURFACES.

To remove odours from the oven interior, boil a cup of water plus 2 tablespoons of lemon juice for 5 minutes.

Cleaning the exterior

Open the oven door when cleaning the control panel. This will prevent the oven from being turned on accidentally. You should clean outside surfaces of the oven with mild liquid detergent and water followed by a wiping with clear water to remove any excess detergent. Dry with a soft cloth.

Spray-on window cleaners or all purpose spray-on kitchen cleaners can also be used. Never use abrasive cleaners, scouring pads or harsh chemicals on outside surfaces of your oven. To prevent damage to the working parts, do not allow water to seep into ventilation openings.

After-sales service and spare parts

If the appliance does not work correctly, carry out the following checks first before contacting the local After-Sales Service Centre.

If the oven does not start:
- Check that the appliance is connected to the mains.
- Check that the plug is pushed in properly.
- If appropriate, replace the fuse in the plug by another of the same rating and check that the plug is wired correctly.
- Check that any switch, at the wall socket or elsewhere in the circuit, is ON.
- Check that the wall socket is working by plugging in something else that you know is working.
- Check the fuse in the fuse-box.

If the microwaves are not operating:
- The child security feature might have been set (available on some models)
- Check that the controls have been set correctly.
- Check the adjustments/procedures by referring to the instruction manual.
- Check that the door is closed properly. (If particles of food or other things remain stuck in the doorway, the door will not close correctly and the microwave oven will not operate.)
- Check that the Start button is activated.

If the oven still does not work properly after the above checks, contact the local Zanussi After-Sales Service Centre. The address can be found on the following pages of this user guide.

IMPORTANT :
If you call out a technician for one of the above faults or to repair a fault caused by incorrect installation or operation, you will be charged for this call-out even if the appliance is still under guarantee.

When you make your call to the After-Sales Service Centre, you will be asked for the following information:
1. Your name, address and postcode
2. Your telephone number
3. Clear and concise details about the fault
4. The model number
5. The serial number
6. The purchase date

We advise you to write down the information below so that you will have the details to hand:

Model number: **ZMU16MXL**

Serial number: .....

Purchase date: .....

If your appliance is still under guarantee, you must be sure that the necessary checks have been made, because a technician call-out charge will be levied if the problem is not mechanical or electrical.

Please note that your proof of purchase will be required for any call-out made during the guarantee period.

Spare parts

Spare parts can be purchased through your After-Sales Service Centre.

Customer service

For all general enquiries about your Zanussi appliance or for other information on Zanussi products, contact our Customer Service by mail or by telephone.

GUARANTEE CONDITIONS

Zanussi offer the following guarantee to the first purchaser of this appliance:

1. The guarantee is valid for 24 months commencing when the appliance is handed over to the first retail purchaser, which must be verified by purchase invoice or similar documentation. The guarantee does not cover commercial use.
2. The guarantee covers all parts or components which fail due to faulty workmanship or faulty material. The guarantee does not cover appliances where defects or poor performance are due to misuse, accidental damage, neglect, faulty installation, unauthorised modification or attempted repair, commercial use or failure to observe requirements and recommendations set out in the instruction book. This guarantee does not cover such parts as light bulbs, removable glassware, or plastic.
3. Should guarantee repairs be necessary the purchaser must inform the nearest customer service office (ZANUSSI's service or authorised agent). ZANUSSI reserves the right to stipulate the place of repair (i.e. the customer's home, place of installation or ZANUSSI workshop).
4. The guarantee or free replacement includes both labour and materials.
5. Repairs carried out under guarantee do not extend the guarantee period for the appliance. Parts removed during guarantee repairs become the property of ZANUSSI.
6. The Purchaser's statutory rights are not affected by this guarantee.

European Guarantee

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user
- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household
- The product is installed taking into account regulations in your new country

Inhaltsverzeichnis

Für den Benutzer

Vor dem Einsatz Ihres Mikrowellenofens **4**
Technische Daten 4

Sicherheitsvorschriften 5

Erläuterung von Kochgeschirr und Zubehör **7**
Zubehör 7

Beschreibung des Mikrowellenofens und des Zubehörs 8

Bedienungsfeld 9

Kochen mit Mikrowellen **10**
Einstellhilfe der Mikrowelle 10

Manuelles Auftauen **11**
Mikrowellentipps 12

Pflege und Reinigung **13**
Reinigen des Zubehörs 13
Reinigen des Innenraums 13
Reinigen der Außenseite 13

Kundendienst und Ersatzteile **14**
Garantiebedingungen 15
Standard-Garantiebedingungen 15
Ausschlüsse 15

Für den Installateur **16**
Elektrische Anschlüsse 16
Anschließen am Netz 16
Einbaumodell 16

Vor dem Einsatz Ihres Mikrowellenofens

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie soll Ihnen dabei helfen, Ihren Zanussi Mikrowellenofen optimal zu nutzen. Um bei Bedarf das Nachschlagen zu erleichtern, muss diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Gerätes aufbewahrt werden. Sollte das Gerät verkauft oder an einen anderen Besitzer weitergereicht werden, oder wenn Sie umziehen und das Gerät im alten Haus lassen, müssen Sie dafür sorgen, dass der neue Besitzer dieses Buch erhält, damit er sich mit dem Gerätebetrieb und den unbedingt zu beachtenden Warnhinweisen vertraut machen kann. Jeder Benutzer muss vor der Inbetriebnahme des Geräts die gesamte Bedienungsanleitung gelesen haben und die darin enthaltenen Hinweise streng beachten.

Auspacken

Zu beachten: Prüfen Sie beim Auspacken des Ofens, dass das Gerät unbeschädigt ist. Eine eventuelle Beschädigung oder fehlende Teile müssen sofort dem Verkäufer gemeldet werden. Der Ofen, Teile des Ofens oder das Zubehör sind u.U. in einer Schutzfolie verpackt. Sollte dies der Fall sein, muss diese Folie vor Gebrauch des Ofens entfernt werden. Kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen. Erstickungsgefahr!

Technische Daten

Abmessungen über alles	**Gewicht** 12 kg
Breite 444 mm	**Inhalt** 16 l
Tiefe 337 mm	
Höhe 235 mm	**Stromquelle** 230V, 50 Hz
Innenraum	**Sicherung** 10 A
Breite 265 mm	**Stromaufnahme** 920W
Tiefe 270 mm	
Höhe 172 mm	**Leistungsabgabe** 600W

Sicherheitsvorschriften

- Den Ofen auf einer ebenen Fläche aufstellen, die stabil genug ist, um den Mikrowellenofen (10kg) samt Inhalt zu tragen. Es ist auf festen Stand des Ofens zu achten, um Vibrationen und Lärmentwicklung zu verhindern.
- Die Lüftungsöffnungen unter dem Ofen und an den Seiten müssen frei bleiben! Auch auf den Ofen darf nichts gestellt werden! Bei unzureichender Belüftung des Ofens kann er sich überhitzen, was zu Funktionsstörungen führen kann. Aus den Lüftungsöffnungen dringt heiße Luft; sie dürfen daher nicht blockiert werden, und es muss ausreichend Freiraum zwischen Wand und Ofen gelassen werden!
- Die integrierten Verriegelungsschutzschalter verhindern, dass der Mikrowellenofen bei geöffneter Tür funktioniert.
- Nicht daran herumbasteln oder versuchen, den Mikrowellenofen bei geöffneter Tür in Betrieb zu nehmen, da bei einem Betrieb bei geöffneter Tür die Umgebung Mikrowellenenergie ausgesetzt wird!
- Keine übergelaufenen Lebensmittel oder Reinigerreste an den Türdichtungsflächen ansammeln lassen. Siehe Abschnitt Reinigung und Pflege für die Reinigungsvorschriften.
- Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür einwandfrei schließt, und dass folgende Teile nicht beschädigt sind: (1) die Tür (verzogen), (2) die Scharniere und Schnappschlösser (kaputt oder unsicher), (3) die Türdichtungen und Dichtungsfläche.

Sollten die Tür, die Scharniere / Schnappschlösser oder die Türdichtungen beschädigt sein, darf das Gerät so lange nicht benutzt werden, bis es durch einen zugelassenen Kundendiensttechniker repariert wurde.

WARNUNG: Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die das Entfernen der Schutzvorrichtung gegen das Austreten von Mikrowellenenergie erfordern. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Für eventuelle Instandsetzungen nehmen Sie bitte mit Ihrem örtlichen Zanussi Kundendienstzentrum Kontakt auf.

- Das Außengehäuse, die Tür oder das Bedienungsfeld niemals entfernen. Stromschlaggefahr durch Hochspannung!
- Diesen Ofen nur gemäss den in diesem Handbuch enthaltenen „Installationsvorschriften" installieren oder aufstellen.
- Das Gerät nur für den in diesem Handbuch beschriebenen, bestimmungsgemäßen Gebrauch benutzen. Keine aggressiven Chemikalien in diesem Gerät einsetzen. Dieser Ofentyp wurde speziell für das Erwärmen, Kochen oder Auftauen von Lebensmitteln entwickelt. Er wurde nicht für einen industriellen, gewerblichen oder Laborgebrauch entwickelt; bei einem solchen erlischt die Garantie.
- Den Ofen niemals leer einschalten. Wenn kein Lebensmittel oder Wasser vorhanden ist, um die Mikrowellenenergie aufzunehmen, kann die Magnetfeldröhre beschädigt werden.
- Dieses Gerät nicht im Freien lagern und nicht in der Nähe von Wasser benutzen.
- Nicht versuchen, Kleidung oder Zeitungen im Mikrowellenofen zu trocknen: diese Dinge können sich entzünden.
- Den Innenraum nicht als Lagerraum benutzen. Keine Papierprodukte, Kochgeräte oder Lebensmittel im Innenraum lassen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Sollte Rauch auftreten, das Gerät ausschalten bzw. den Stecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken. Unter keinen Umständen Wasser auf oder in das Gerät schütten!

Kinder nicht unbeaufsichtigt das Mikrowellengerät benutzen lassen, bevor sie nicht passende Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd sicher bedienen und die Gefahren einer Fehlbedienung verstehen können.

Gerätesicherheit

- Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Die meisten Glas- und Glaskeramikerzeugnisse sowie hitzefesten Glaswaren sind bestens für den Einsatz im Mikrowellenofen geeignet. Obwohl die Mikrowellenenergie die meisten Glas- und Keramikbehälter nicht erhitzt, kann derartiges Geschirr heiß werden, da sich die Hitze vom Lebensmittel auf den Behälter überträgt. Die Speisen daher mit Topfhandschuhen aus dem Ofen nehmen.

Eignung des Kochgeschirrs prüfen

- Das Kochgeschirr zusammen mit einem halben Glas Wasser in das Mikrowellengerät stellen. Eine Minute lang auf 600 W (100 %) erhitzen. Wenn das Kochgeschirr heiß ist, darf es nicht benutzt werden. Wenn es leicht warm ist, kann es zum Erwärmen, aber nicht zum Kochen benutzt werden. Wenn das Geschirr Zimmertemperatur hat, kann es zum Kochen im Mikrowellenherd benutzt werden.
- Papierservietten, Wachspapier, Papierhandtücher, Teller, Tassen, Kartons, Tiefkühlbeutel und Pappe sind allesamt bestens geeignet. Vergewissern Sie sich stets, dass die Behälter mit Lebensmitteln gefüllt sind, welche die Energie aufnehmen und so eine eventuelle Überhitzung verhindern.

- Zahlreiche Kunststoffschüsseln, Tassen, Tiefkühldosen und Plastikumhüllungen können im Mikrowellenofen benutzt werden. Beim Einsatz von Plastik im Ofen die Herstellerangaben beachten. Den Einsatz von Kunststoffbehältern bei Lebensmitteln vermeiden, die einen hohen Fett- oder Zuckergehalt aufweisen, da diese hohe Temperaturen erreichen und manche Kunststoffe zum Schmelzen bringen können.
- Den Ofen niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn Lebensmittel in Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Gefäßen erhitzt oder gekocht werden. Sollte Rauch auftreten, die Tür geschlossen halten, den Ofen abschalten oder den Stecker ziehen, bis der Rauch verschwindet.
- Metallbehälter und Behälter mit Metallverzierungen dürfen nicht im Mikrowellenofen benutzt werden, es sei denn, sie sind speziell für den Gebrauch in Mikrowellengeräten empfohlen.
- Behälter mit beschränkter Öffnung, wie z. B. Flaschen, dürfen nicht zum Kochen im Mikrowellenherd benutzt werden.
- Beim Entfernen eines Deckels oder einer Abdeckung von einer Schüssel vorsichtig sein, um keine Dampfverbrennung zu erleiden.

Behälter aus Aluminiumfolie

Flache Behälter aus Aluminiumfolie können sicher zum Aufwärmen von Gerichten im Mikrowellenofen benutzt werden, sofern folgende Regeln beachtet werden:

1. Die Aluminiumfolienbehälter darf nicht tiefer als 3 cm sein.
2. Keine Deckel aus Aluminiumfolie verwenden.
3. Die Aluminiumfolienbehälter müssen mindestens zu zwei Dritteln mit Lebensmitteln gefüllt sein. Niemals leere Behälter verwenden.
4. Aluminiumfolienbehälter müssen einzeln im Mikrowellenofen eingesetzt werden und dürfen die Seitenwände nicht berühren. Sollte der Ofen einen metallischen Drehteller oder ein Kochgestell besitzen, muss der Behälter aus Aluminiumfolie auf einen ofenfesten, umgedrehten Teller gestellt werden.
5. Aluminiumfolienbehälter dürfen nicht mehrmals im Mikrowellenofen verwendet werden.
6. Sollte der Mikrowellenofen 15 Minuten oder länger in Gebrauch gewesen sein, ihn vor einem erneuten Gebrauch erst abkühlen lassen.
7. Der Behälter und der Drehteller können während des Gebrauchs heiß werden: beim Herausnehmen daher besonders vorsichtig sein. Es wird empfohlen, einen Topflappen oder einen Topfhandschuh zu verwenden.
8. Daran denken, dass die Erhitzungs- bzw. Garzeiten mit einem Aluminiumfolienbehälter länger sein können als gewöhnlich. Sich immer davon überzeugen, dass die Lebensmittel vor dem Servieren kochend heiß sind.

Lebensmittelsicherheit

- Lebensmittel niemals in einer Konservendose im Mikrowellenofen erhitzen: die Lebensmittel immer in ein geeignetes Gefäß geben.
- Das Gerät nicht zum Frittieren verwenden, da die Fetttemperatur nicht kontrolliert werden kann - Spritz- und Feuergefahr!
- Popcorn kann im Mikrowellenofen zubereitet werden, jedoch nur in speziellen Verpackungen oder Geräten, die speziell hierfür entwickelt wurden. Dieser Vorgang darf niemals unbeaufsichtigt bleiben.
- Lebensmittel mit nicht poröser Haut oder Membran anstechen, um einen Dampfaufbau und ein Platzen zu vermeiden. Äpfel, Kartoffeln, Geflügelleber und Eigelb sind Beispiele für Lebensmittel, die angestochen werden müssen.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsgläsern muss durchgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Saucen und Getränken, im Mikrowellenofen kann es ohne sichtbares Sprudeln zum Überhitzen der Flüssigkeit über den Kochpunkt kommen (Siedeverzug). Dies kann zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen. Um dies zu vermeiden müssen folgende Schritte befolgt werden:

1. Keine geradwandigen Behälter mit engem Hals verwenden.
2. Nicht überhitzen.
3. Die Flüssigkeit vor dem Einführen in den Ofen durchrühren. Dies nach der halben Aufwärmzeit wiederholen.
4. Nach dem Erhitzen das Gefäß kurze Zeit im Ofen stehen lassen, erneut durchrühren und schließlich vorsichtig aus dem Ofen nehmen.

Manche Produkte wie ganze Eier und versiegelte Behälter - zum Beispiel verschlossene Gläser - können explodieren und dürfen in diesem Ofen nicht erhitzt werden. Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie auch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum noch platzen können.

Diese Vorschriften aufbewahren!

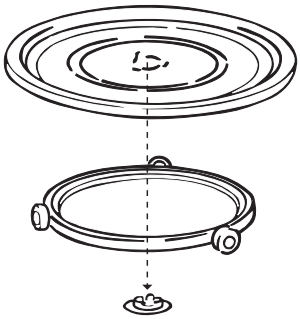
Erläuterung von Kochgeschirr und Zubehör

Eine Vielzahl von Geschirr und Materialien kann zum Kochen im Mikrowellenofen benutzt werden. Aus Sicherheitsgründen und um Schäden an Geschirr und Ofen zu vermeiden, für jede Kochmethode geeignetes Geschirr und Materialien wählen. Folgende Liste ist eine allgemeine Hilfe.

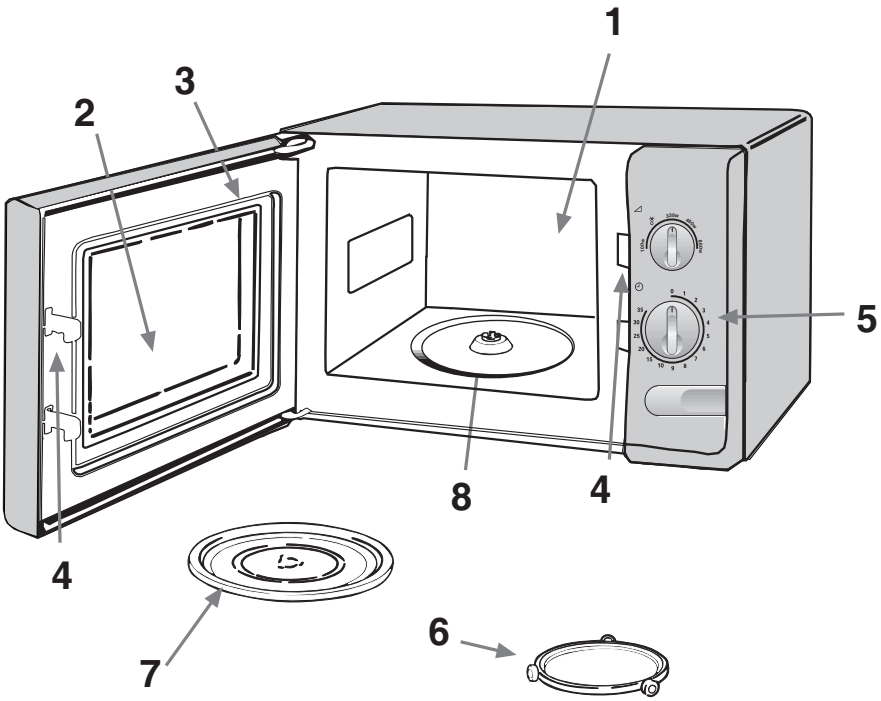
Material	Geräte	Auftauen	Erhitzen	Kochen
Keramik & Glas	Corning-Geschirr	**JA**	**JA**	**JA**
	Hitzefestes Glasgeschirr	**JA**	**JA**	**JA**
	Glasgeschirr mit Metalldekor	**NEIN**	**NEIN**	**NEIN**
	Bleikristall	**NEIN**	**NEIN**	**NEIN**
Porzellan	Ohne Metalldekor	**JA**	**JA**	**JA**
Steingut		**JA**	**JA**	**JA**
Kunststoff	Mikrowellengeeignetes, hitzefestes Geschirr	**JA**	**JA**	**JA**
Metall	Metallbratpfanne	**NEIN**	**NEIN**	**NEIN**
	Aluminiumfolie *	**JA**	**JA**	**NEIN**
Papier	Tassen, Teller, Handtücher	**JA**	**NEIN**	**NEIN**
Wachspapier		**JA**	**NEIN**	**NEIN**
Holz		**NEIN**	**NEIN**	**NEIN**
Zubehör	Drehteller	**JA**	**JA**	**JA**
	Drehtellerauflage	**JA**	**JA**	**JA**
JA: verwendbare Geräte und Zubehör NEIN: nicht-verwendbare Geräte und Zubehör				
*HINWEIS: Aluminiumfolie nur zu Schutzzwecken benutzen, ein zu häufiger Gebrauch kann zur Lichtbogenbildung führen.				

Zubehör

Drehteller aus hitzebeständigem Glas und Drehtellerauflage
Der Drehteller und die Drehtellerauflage müssen wie auf der Zeichnung dargestellt installiert werden. Darauf achten, dass die Drehtellerauflage richtig eingesetzt und der Drehteller ordnungsgemäß auf der Auflage platziert wird. Den Drehteller niemals mit der Oberseite nach unten einsetzen! Während des Betriebs kann sich der Drehteller im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Drehteller nicht von Hand drehen, da dies das Antriebssystem beschädigen kann. Den Mikrowellenofen niemals ohne Drehteller und Drehtellerauflage benutzen!



Beschreibung des Mikrowellenofens und des Zubehörs



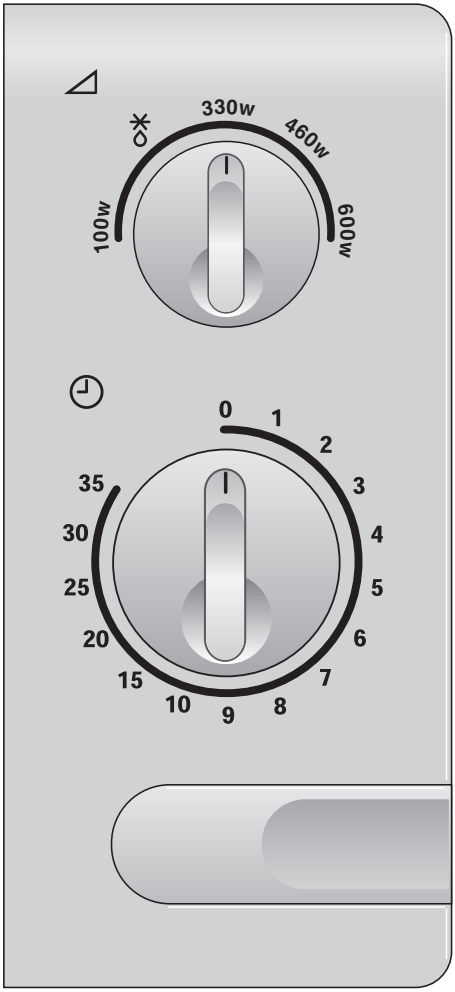
Der Mikrowellenofen

1. Kochfach
2. Sichtfenster
3. Ofentür
4. Türfalle, Verriegelungsschutzsystem
5. Bedienungsfeld
6. Antriebswelle des Drehtellers

Zubehör

7. Drehteller besteht aus hitzebeständigem Glas. Darf nicht fehlen, wenn der Herd benutzt wird.
8. Drehgestell. Stützt den Drehteller und darf ebenfalls nicht fehlen.

Bedienungsfeld



Energieeinstellung

Stellen Sie den Regler auf die gewünschte Stärke ein.

Timer

Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Kochzeit ein. Die Zeiteinstellung arbeitet noch präziser, wenn sie zunächst über die gewünschte Zeit hinaus gedreht wird und dann wieder zurück.

Türöffnungstaste

Zum Öffen der Tür

Kochen mit Mikrowellen

Benutzen Sie Ihre Mikrowelle nie, wenn sie leer ist!

Variables Kochen mit der Mikrowelle ermöglicht eine größere Präzision bei der Energiestufeneinstellung. Wenn Sie zum Beispiel eine Stufeneinstellung zwischen ❄ und 50% wünschen, stellen Sie den Energieregler zwischen 75% und 17% ein. Das Gerät arbeitet dann innerhalb dieses Intervalls.

1. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle. Legen Sie die Speisen auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.

2. Wählen Sie mit dem SCHALTER FÜR LEISTUNGSSTUFEN Power die gewünschte Leistungsstufe.

3. Stellen Sie den TIMER auf die gewünschte Zeit ein. Der Kochvorgang beginnt.

HINWEIS:
 Wenn die Kochzeit weniger als 2 Minuten beträgt, sollten Sie den TIMER zuerst auf einen höheren Wert einstellen und ihn dann auf die gewünschte Kurzzeit zurückdrehen. Um die Mikrowelle während des Betriebs auszuschalten, drehen Sie einfach den Timer auf 0.

VORSICHT

Stellen Sie den TIMER nach Beendigung des Kochvorgangs immer auf 0 zurück, da das Gerät sonst weiterarbeitet.

Einstellhilfe der Mikrowelle

Energieeinstellung		Empfohlener Gebrauch
100W	**17%**	Käse, Rahm und Butter auftauen Kuchen mit Sahne oder Butterglasur auftauen
❄	**33%**	Fleisch, Fisch und Brot auftauen
330W	**50%**	Im Schmortopf servierte Gerichte fertig kochen Empfindliche Gerichte kochen
460W	**75%**	Tiefkühlfertiggerichte auftauen und erhitzen Gekühlte Fertiggerichte erhitzen Im Schmortopf servierte Gerichte fertig kochen Gerichte auf Eierbasis kochen
600W	**100%**	Flüssigkeiten erhitzen Anbraten, schmoren, usw. Gemüse kochen Gerichte kochen

Manuelles Auftauen (❄)

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf eine für das Auftauen in der Mikrowelle geeignete Kunststoffunterlage bzw. auf einen Teller. Wenden Sie die Lebensmittel nach Ablauf der halben Auftauzeit.

1. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle. Legen Sie die Speisen auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.
2. Wählen Sie mit dem SCHALTER FÜR LEISTUNGSSTUFEN Power die gewünschte Leistungsstufe. **(❄)**
3. Stellen Sie den TIMER auf die gewünschte Zeit ein. Der Kochvorgang beginnt.

SPEISENART	AUFWÄRMZEIT	❄	HINWEISE
BROT			
Kleiner Laib	Brot aus Verpackung entnehmen. Nach halber Aufwärmzeit wenden.	**5 - 6 Min.**	**10 - 15 Min.**
Großer Laib, in Scheiben geschnitten	Brot aus Verpackung entnehmen. Nach halber Aufwärmzeit wenden. Scheiben möglichst früh trennen.	10–13 min.	10 min
2 Scheiben		45–60 sec.	5 min.
KUCHEN U. TORTEN			
Torte (klein) 450g	Aus Verpackung entnehmen und auf mikrowellenfesten Teller legen.	9–11 min.	15–30 min.
Käsekuchen 450g	Aus Verpackung entnehmen und auf mikrowellenfesten Teller legen.	9–11 min.	15–30 min.
(gekochte Früchte) 450g	Aus Verpackung entnehmen und auf mikrowellenfesten Teller legen.	7– 9 min.	15–30 min.
Kuchen 450g	Aus Verpackung entnehmen und auf mikrowellenfesten Teller legen.	7– 9 min.	15–30 min.
Butter			
250g (1 Päckchen)	Aus Verpackung entnehmen und auf Teller legen.	3– 4 min.	5–10 min.
Fertiggericht			
450g (1 Portion)	Mit einem Teller oder Mikrowellenfolie abdecken.	7– 8 min.	5–10 min.
Weiche Beerenfrüchte			
400g	In einer Lage in flaches Gefäß geben. Nach halber Aufwärmzeit umrühren.	7– 8 min	5–10 min.
GEMÜSE			
	Gemüse muss vor dem Kochen in der Mikrowelle nicht aufgetaut werden. Alle Gemüsearten können auf der Leistungsstufe 100% (600W) aufgetaut und gekocht werden.		

Mikrowellentipps

- Den Ofen immer sauber halten. Überfließen vermeiden und nicht vergessen, unter dem Drehteller und die Innenseite der Tür zu reinigen.
- Zum Kochen im Mikrowellenofen vorzugsweise runde oder ovale Gefäße mit Deckel verwenden. • Keine Metall- oder metallverzierten Schmortöpfe verwenden. Manche Kunststoffe können schmelzen und sich durch heiße Lebensmittel verziehen.
- Lebensmittel während des Kochens zudecken. Hierfür einen Glasdeckel, einen Teller oder Butterbrotpapier verwenden.
- Gebäck, Brot und ähnliches können direkt in einem Brotkorb oder auf einem Papierhandtuch aufgetaut werden.
- Um Tiefkühlnahrung in der Verpackung zu erhitzen, muss die Verpackung geöffnet werden. Metallhaltige oder metallverzierte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden, es sei denn sie sind speziell für den Gebrauch in der Mikrowelle empfohlen. Metallclips und Drahtverschlüsse entfernen.
- Kleine Stücke Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen benutzt werden, die leicht übergar werden, wie z. B. Hühnerschlegel.
- Lebensmittel mit einer Haut sollten mit einer Gabel angestochen werden - z. B. Kartoffeln und Würste. Keine Eier im Mikrowellenofen kochen, da diese explodieren können.
- Große, dicke Stücke nahe an den Topfrand legen und versuchen, die Lebensmittel in gleichgroße Stücke zu teilen. Die Lebensmittel immer in die Mitte des Ofens stellen.
- Die Lebensmittel werden gleichmäßiger gar, wenn sie regelmäßig umgerührt oder umgedreht werden.
- Immer eine kürzere Zeit als im Rezept angegeben einstellen, um ein Übergaren zu vermeiden. Je mehr Lebensmittel gekocht werden müssen, desto länger dauert es.
- Wenig oder kein Wasser für Gemüse verwenden.
- Weniger Salz und Gewürze als beim ”normalen” Kochen verwenden.
- Hinterher würzen.
- Nach dem Abschalten des Ofens eine ‚Ruhezeit' von ein paar Minuten einhalten, um vollständige und gleichmäßige Kochergebnisse zu gewährleisten.
- Sich vor dem Servieren immer davon überzeugen, dass die Lebensmittel durch und durch kochend heiß sind.
- Topfhandschuhe verwenden, um die Gefäße und Lebensmittel aus dem Ofen zu nehmen.

Pflege und Reinigung

Der Ofen muss immer sauber sein. Lebensmittelreste vom Überlaufen oder Spritzer absorbieren Mikrowellenenergie und brennen an. Dies kann zu einer verminderten Ofenleistung führen und unangenehme Gerüche verursachen. Nicht versuchen, an irgendeinem Teil des Ofens herumzubasteln oder Einstellungen bzw. Reparaturen daran auszuführen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einem zugelassenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

> Sich vor dem Reinigen davon überzeugen, dass der Ofen aus bzw. der Stecker gezogen ist.

Reinigen des Zubehörs

Zubehör nach dem Herausnehmen aus dem Kochfach mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Die Drehtellerauflage muss sorgsam behandelt werden.

> Die Ofeninnenseite und der Drehteller werden sehr heiß, diese nicht sofort nach einem Gebrauch berühren.

Reinigen des Innenraums

Verschmutzungen, die an den Ofenwänden, der Türdichtung und der Türfläche belassen werden, absorbieren Mikrowellenenergie, verringern die Ofenleistung und können den Innenraum des Ofens beschädigen.
Zum Entfernen dieser Verschmutzungen ein mildes, flüssiges Reinigungsmittel, warmes Wasser und ein weiches, sauberes Tuch verwenden.
NIEMALS SCHEUERMITTEL, HANDELSÜBLICHE OFENREINIGER ODER STAHLWOLLE FÜR IRGENDEIN TEIL DES MIKROWELLENOFENS BENUTZEN.

Um schwer zu entfernende Verschmutzungen zu lösen, eine Tasse Wasser 2 oder 3 Minuten im Mikrowellenofen kochen.
NIEMALS EIN MESSER ODER EIN SCHARFKANTIGES WERKEUG ZUM ENTFERNEN VON VERSCHMUTZUNGEN VON DEN OFENFLÄCHEN VERWENDEN.

Um Gerüche aus dem Innenraum des Ofens zu verbannen, 5 Minuten lang eine Tasse Wasser mit zwei Esslöffeln Zitronensaft kochen.

Reinigen der Außenseite

Beim Reinigen des Bedienungsfelds die Ofentür öffnen. So wird vermieden, dass der Ofen versehentlich eingeschaltet wird. Die Außenflächen des Ofens sollten mit einem milden, flüssigen Reinigungsmittel und Wasser gereinigt und danach mit klarem Wasser nachgewischt werden, um jeglichen Reinigungsmittelüberschuss zu entfernen. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Es kann auch ein Fensterreiniger zum Aufsprühen oder ein Allzweckküchenreiniger zum Aufsprühen verwendet werden. Niemals Scheuermittel, Scheuerschwämme oder scharfe Chemikalien für die Außenseiten des Ofens benutzen. Um Schäden an den Arbeitsteilen zu vermeiden, kein Wasser in die Lüftungsöffnungen gelangen lassen.

Kundendienst und Ersatzteile

Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, vor dem Anruf beim örtlichen Kundendienstzentrum folgende Punkte überprüfen:

Wenn der Ofen nicht einsetzt:

- Prüfen, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Prüfen, ob der Ofenstecker richtig eingesteckt ist.
- Gegebenenfalls die Stöpselsicherung durch eine andere der gleichen Stärke austauschen und prüfen, ob der Stecker richtig verkabelt wurde.
- Prüfen, ob der Steckdosenschalter bzw. der Schalter vom Netzanschluss zum Ofen auf EIN steht.
- Prüfen, ob die Steckdose Strom bekommt. Hierfür ein Gerät anschließen, das mit Sicherheit funktioniert.
- Prüfen, ob die Sicherung im Sicherungskasten in Ordnung ist.

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:

- Prüfen, ob die Bedienungselemente richtig eingestellt sind.
- Einstellungen/Verfahren im Vergleich zur Bedienungsanleitung überprüfen.
- Prüfen, ob die Tür sauber schließt. (Wenn Lebensmittelreste oder sonstige Gegenstände in der Tür stecken geblieben sind, schließt diese nicht mehr richtig und der Mikrowellenofen funktioniert nicht.)

Wenn der Ofen nach obigen Prüfungen immer noch nicht richtig funktioniert, das örtliche Zanussi Kundendienstzentrum anrufen, dessen Anschrift auf den folgenden Seiten dieser Bedienungsanleitung zu finden ist.

WICHTIG:
Wenn ein Techniker für einen der oben aufgeführten Fehler oder für die Reparatur eines Fehlers gerufen wird, der auf einen unsachgemäßen Gebrauch bzw. eine falsche Installation zurückzuführen ist, wird der Einsatz berechnet, selbst wenn das Gerät noch unter Garantie ist.

Wenn Sie im Kundendienstzentrum anrufen, benötigt dieses folgende Informationen:

1. Ihren Namen, Anschrift und Postleitzahl
2. Ihre Telefonnummer
3. Eine klare, kurze Beschreibung des Fehlers
4. Das Modell
5. Die Seriennummer
6. Das Kaufdatum

Wir empfehlen Ihnen, sich nachstehend Notizen zu machen, um diese Daten griffbereit zu haben.

Modell: **ZMU16MXL**

Seriennummer: .....

Kaufdatum: .....

Kunden, die während der Garantiedauer anrufen, sollten sich davon überzeugen, dass die notwendigen Überprüfungen gemacht wurden, da der Techniker seinen Einsatz berechnet, wenn das Problem nicht ein mechanischer oder elektrischer Defekt ist.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Kundendienstbesuchen während der Garantiedauer der Einkaufsnachweis gefordert wird.

Ersatzteile

Ersatzteile können über das örtliche Kundendienstzentrum gekauft werden.

Kundenbetreuung

Für allgemeine Fragen zu diesem Zanussi-Gerät oder für weitere Informationen über Zanussi-Produkte kann die Kundenbetreuung per Post oder per Telefon kontaktiert werden.

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Geräts (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.

3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.

4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb ZANUSSI
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute

Für den Installateur

1. Jegliches Werbeetikett von der Tür entfernen.
2. Den Ofen von Hitze und Wasser fernhalten. Wenn der Ofen Hitze oder Wasser ausgesetzt wird, kann dessen Leistung vermindert werden und es kann zu Funktionsstörungen kommen. Sich daher davon überzeugen, dass der Ofen vor Hitze- und Wasserquellen geschützt aufgestellt wird.
3. Den Ofen so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt aufstellen. Dieser Ofen entspricht zwar den EU-Normen zur Funkentstörung, es kann jedoch zu Störungen kommen, wenn er zu nahe an einem Radio bzw. einem Fernseher steht. Also den Ofen so weit wie möglich davon entfernt halten.

Elektrische Anschlüsse

DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls diese Sicherheitsmaßnahme nicht getroffen wurde.

Anschließen am Netz

Der Ofen wird mit einem Stromkabel und -stecker für 230 V, 50 Hz und geerdete Steckdose geliefert. N.B. Falls der Ofen über ein Verlängerungskabel an der Steckdose angeschlossen wird, sich davon überzeugen, dass das Verlängerungskabel geerdet ist. Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, dass der Netzstecker erreichbar ist.
Das vorhandene Anschlusskabel muss bei Beschädigung gegen ein baugleiches Kabel ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch Personal des Geräteherstellers bzw. durch vom Hersteller autorisierte Elektrofachkräfte erfolgen.
Die Erdung verringert die Risiken im Falle eines Kurzschlusses. Überprüfen, dass die Ofenspannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
Anschluss an eine Schuko-Steckdose, abgesichert mit 10-A-F1 Schutzschalter oder Sicherung 8A träge. Sollte die Steckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein, muss installationsseitig eine Vorrichtung vorhanden sein, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ **ΣΕΛΙΔΑ**

Πριν να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο μικροκυμάτων	4
Οδηγίες ασφαλείας	5
-Ασφάλεια οικιακών συσκευών	5
-Ελέγχοντας την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών	5
-Ασφάλεια τροφίμων	6
-Οδηγός σκευών και εξαρτημάτων φούρνου	7
Αφαίρεση συσκευασίας	8
Εγκατάσταση	8
-Εγκατάσταση	8
-Σύνδεση με την παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος	8
Πως να θέσετε λειτουργία τον φούρνο μικροκυμάτων σας	9
-Ονομασία και λειτουργία των μερών	9
-Εγκατάσταση περιστροφικής πλάκας	9
-Ονομασία και λειτουργία του πίνακα ενδείξεων	10
-Μαγείρεμα με μικροκύματα	11
-Τι θα πρέπει να ξέρετε για τις επιλογές μαγειρέματος με μικροκύματα	11
-Οδηγός για την επιλογή ισχύος μικροκυμάτων	12
-Επαναθέρμανση μαγειρεμένων-κατεψυγμένων φαγητών	12
-Εσωτερική λάμπα	13
-Φροντίδα του φούρνου μικροκυμάτων σας.	13
-Φροντίδα και καθαριότητα	14
-Καθαρισμός εξαρτημάτων	14
-Καθαρισμός εσωτερικού	14
-Καθαρισμός εξωτερικού	14
Τεχνικά στοιχεία	15
Σέρβις και ανταλλακτικά	15
-Zanussi κέντρα εξυπηρέτησης και service	15

Συγχαρητήρια για την αγορά του νέου σας φούρνου μικροκυμάτων

Σας ευχαριστούμε που διαλέξατε ένα προϊόν Zanussi.

Είμαστε σίγουροι ότι θα βρείτε το νέο σας φούρνο μικροκυμάτων πολύ χρήσιμο και θα σας βοηθήσει πολύ. Όπως συμβαίνει με όλες τις συσκευές κουζίνας, θα σας πάρει κάποιο χρόνο να μάθετε όλες τις νέες λειτουργίες και τα χαρακτηριστικά, αλλά με τον καιρό, αυτός ο φούρνος θα γίνει αναντικατάστατος για σας.

Πριν να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας μικροκυμάτων

Διαβάστε προσεχτικά τις οδηγίες χρήσεως. Οι ακόλουθες οδηγίες έχουν προετοιμαστεί για να εκμεταλλευτείτε όσο το δυνατόν περισσότερο το νέο σας φούρνο μικροκυμάτων Zanussi. Παρακαλούμε να τις διαβάσετε προσεχτικά.

Είναι να σημαντικό να διατηρηθεί αυτό το βιβλίο οδηγιών μαζί με τη συσκευή για μελλοντικές αναφορές. Αν η συσκευή πουληθεί ή μεταφερθεί σε άλλο ιδιοκτήτη, ή αν μετακομίσετε και αφήσετε τη συσκευή, σιγουρευτείτε ότι προμηθεύσατε το βιβλίο με τη συσκευή ή ότι ο νέος ιδιοκτήτης είναι ενήμερος με τη λειτουργία της συσκευής και τις σχετικές προειδοποιήσεις.

Παρακαλούμε σιγουρευτείτε ότι έχετε διαβάσει ολόκληρο το βιβλίο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και ότι ακολουθείτε τις συμβουλές που σας δίνονται.

Οδηγίες ασφαλείας

- Οι ενσωματωμένοι διακόπτες εσωτερικού κλειδώματος ασφαλείας εμποδίζουν τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων όταν είναι ανοιχτή η πόρτα.
- Μην προσπαθήσετε να παρέμβετε στη λειτουργία τους ή να θέσετε το φούρνο σε λειτουργία με ανοιχτή την πόρτα, καθώς η λειτουργία με την πόρτα ανοιχτή μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα την έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.
- Μην επιτρέπετε υπολείμματα τροφών ή καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες σφραγίσματος της πόρτας. Δείτε το τμήμα Καθαρισμού και Φροντίδας για τις οδηγίες καθαρισμού.
- Αν ο φούρνος έχει βλάβη μην τον θέτετε σε λειτουργία ώσπου να επισκευαστεί από το αρμόδιο προσωπικό επισκευής.
- Είναι ιδιαίτερα σημαντικό να κλείνει σωστά η πόρτα του φούρνου και να μην υπάρχει καμία ζημιά στα: (1) πόρτα (παραμορφωμένη), (2) στρόφιγγες και τα μάνδαλα (σπασμένα ή ανασφαλή), (3) σφράγισμα πόρτας και επιφάνεια σφραγίσματος.
- Είναι επικίνδυνο για τον καθένα εκτός από εκπαιδευμένο στο εργοστάσιο προσωπικό για τη διατήρηση της καλής κατάστασης του φούρνου, να επισκευάζει ή να κάνει ρυθμίσεις σε αυτόν τον φούρνο. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο γραφείο εξυπηρέτησης.
- Μην αφαιρείτε ποτέ την εξωτερική θήκη, την πόρτα ή τον πίνακα ελέγχου. Αν το κάνετε αυτό μπορεί να προκαλέσετε έκθεση σε εξαιρετικά υψηλή τάση.
- Εγκαταστήστε ή τοποθετήστε αυτό τον φούρνο μόνο σε συμφωνία με τις "ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ" που βρίσκονται σ' αυτό το εγχειρίδιο.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή για τη χρήση που προορίζεται όπως αυτή περιγράφεται στο εγχειρίδιο. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά χημικά σε αυτή τη συσκευή. Αυτός ο τύπος φούρνου είναι ειδικά σχεδιασμένος για να ζεσταίνει, μαγειρεύει ή να κάνει απόψυξη τροφών. Δεν είναι σχεδιασμένος για βιομηχανική ή εργαστηριακή χρήση ούτε για εμπορική χρήση καθώς αυτό θα καταστήσει άκυρη την εγγύηση.
- Μην βάζετε σε λειτουργία το φούρνο όταν αυτός είναι άδειος. Αν δεν παραβρίσκονται τροφή ή νερό για να απορροφήσουν την ενέργεια μικροκυμάτων, μπορεί να υποστεί βλάβη ο αγωγός μάγνητρονίου.
- Απαιτείται στενή παρακολούθηση όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος από παιδιά.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε νερό.
- Μην προσπαθήσετε να στεγνώσετε ενδύματα ή εφημερίδες μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων. Αυτά τα αντικείμενα μπορεί να αναφλεγούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τον θάλαμο για αποθηκευτικούς σκοπούς. Μην αφήνεται χάρτινα προϊόντα, σκεύη μαγειρικής, ή τροφές στον θάλαμο όταν δεν τον χρησιμοποιείται.

Ασφάλεια οικιακών σκευών

- Τα περισσότερα είδη γυαλιού, το κεραμικό γυαλί και τα σκεύη από πυρίμαχο γυαλί (πυρέξ) είναι εξαιρετικά για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων. Αν και η ενέργεια μικροκυμάτων δεν θα θερμάνει τα περισσότερα γυάλινα και κεραμικά αντικείμενα, αυτά τα σκεύη μπορεί να γίνουν καυτά καθώς η θερμότητα μεταφέρεται από την τροφή στο δοχείο. Προτείνεται η χρήση γαντιών φούρνου **για να απομακρύνετε σκεύη.**

Ελέγχοντας την καταλληλότητα των σκευών μαγειρικής

- Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρικής στο φούρνο μαζί με μισό ποτήρι νερό. Θερμάνετε στα 600W (100%) για ένα λεπτό. Αν το σκεύος είναι καυτό, δεν θα πρέπει να το χρησιμοποιείτε. Αν είναι ελαφρώς ζεστό, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για αναθέρμανση, αλλά όχι για μαγείρεμα. Αν το σκεύος είναι σε θερμοκρασία δωματίου, είναι κατάλληλο για μαγειρική στο φούρνο.
- Χαρτοπετσέτες, χαρτί κεριού, χάρτινες πετσέτες, πιάτα, ποτήρια, χαρτόνια, περιτυλίγματα κατάψυξης και πεπιεσμένο χαρτόνι είναι σπουδαία σκεύη ευκολίας. Πάντα να είστε σίγουροι ότι τα δοχεία είναι γεμάτα με τροφή για να απορροφήσει την ενέργεια και έτσι να αποφύγετε την πιθανότητα υπερθέρμανσης.
- Πολλά πλαστικά πιάτα, ποτήρια, δοχεία κατάψυξης και πλαστικά περιτυλίγματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων. Όταν χρησιμοποιείτε πλαστικά στο φούρνο ακολουθήστε της οδηγίες του κατασκευαστή. Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη με τροφές που έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε λίπος ή ζάχαρη καθώς αυτές οι τροφές φτάνουν σε μεγάλες θερμοκρασίες και μπορούν να λιώσουν μερικά πλαστικά.
- Μην αφήνετε το φούρνο από την προσοχή σας και να το κοιτάτε κατά διαστήματα όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τροφή σε πλαστικό, χάρτινο ή άλλα εύφλεκτα δοχεία. Αν παρατηρηθεί καπνός, κρατήστε την πόρτα κλειστή, κλείστε το διακόπτη λειτουργίας ή αποσυνδέστε το φούρνο ώσπου να σταματήσει ο καπνός.
- Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο μικροκυμάτων μεταλλικά σκεύη ή με μεταλλικές άκρες, εκτός και αν έχουν συστηθεί ειδικά για χρήση μικροκυμάτων.
- Δοχεία με μικρό άνοιγμα όπως μπουκάλια δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για μαγειρική με μικροκύματα.
- Να προσέχετε όταν αφαιρείτε ένα καπάκι ή κάλυμμα από ένα σκεύος για να αποφύγετε εγκαύματα ατμού.

Ασφάλεια τροφίμων

- Μη θερμαίνετε τροφή μέσα σε μια κονσέρβα στο φούρνο μικροκυμάτων. Πάντα να μεταφέρετε την τροφή σε ένα κατάλληλο δοχείο.
- Το βαθύ τηγάνισμα σε λίπος δεν θα πρέπει να γίνεται στο φούρνο, γιατί η θερμοκρασία του λίπους δεν μπορεί να ελεγχθεί και μπορεί να προκύψουν επικίνδυνες καταστάσεις.
- Το ποπ-κορν μπορεί να γίνει στο φούρνο μικροκυμάτων, αλλά μόνο σε ειδικές συσκευασίες ή σκεύη που σχεδιάστηκαν ειδικά για αυτό το σκοπό. Αυτή η λειτουργία δεν θα πρέπει ποτέ να γίνεται χωρίς παρακολούθηση.
- Να διατρυπάτε τροφές με μη πορώδες δέρμα ή μεμβράνες για να αποφύγετε την ανάπτυξη ατμού και σκάσιμο. Τα μήλα, οι πατάτες, συκώτια κοτόπουλου και ο κρόκος αυγού είναι παραδείγματα αντικειμένων που θα πρέπει να διατρυπούνται.
-

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν θερμαίνετε υγρά, π.χ. σούπες, σάλτσες και ποτά (μη οινοπνευματώδη) στον φούρνο σας, η υπερθέρμανση του υγρού πέρα από το σημείο βρασμού μπορεί να συμβεί δίχως την ένδειξη των φυσαλίδων. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ένα ξαφνικό βρασμό πάνω από το καυτό υγρό. Για να αποφύγετε αυτή την πιθανότητα, θα πρέπει να κάνετε τα ακόλουθα:

1. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε δοχεία με ίσια τοιχώματα και με στενούς "λαιμούς".
2. Μην υπερθερμαίνετε.
3. Ανακατέψτε το υγρό πριν τοποθετήσετε το δοχείο στο φούρνο και πάλι στη μέση του χρόνου θέρμανσης.
4. Αφού το θερμάνετε, αφήστε το να μείνει στο φούρνο για ένα μικρό χρονικό διάστημα, ανακατεύοντας και πάλι πριν να μετακινήσετε προσεχτικά το δοχείο.

- Μερικά προϊόντα όπως ολόκληρα αυγά και σφραγισμένα δοχεία - όπως για παράδειγμα, κλεισμένα γυάλινα βάζα- μπορεί να εκραγούν και δεν θα πρέπει να θερμαίνονται σε αυτό το φούρνο. Περιστασιακά, ποσσαρισμένα αυγά μπορεί να εκραγούν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πάντα να τρυπάτε τον κρόκο, έπειτα καλύψτε και περιμένετε ένα λεπτό πριν αφαιρέσετε το σκέπασμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι φυσιολογικό να εκπέμπεται ατμός γύρω από την πόρτα, ή να θολώσει η πόρτα, ή ακόμα και να εμφανιστούν σταγόνες νερού κάτω από την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρικής. Αυτό είναι απλώς συμπύκνωση από τη θερμότητα των τροφών και δεν επηρεάζει την ασφάλεια του φούρνου σας. Η πόρτα δεν έχει σκοπό να σφραγίσει εντελώς την κοιλότητα του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Μην εξαναγκάζετε το δίσκο να περιστραφεί με το χέρι. Αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη.
- Η κύρτωση στο φούρνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μικροκυμάτων συνήθως συμβαίνει από τη χρήση μεταλλικών σκευών. Πάντως, συνεχές κύρτωμα μπορεί να βλάψει τη συσκευή. Σταματήστε το πρόγραμμα και ελέγξτε το σκεύος.
- Θα πρέπει να φροντίζετε να μην φράσσετε τις διόδους αέρα που βρίσκονται στο πάνω μέρος, στο πίσω, τα πλευρά και το κάτω μέρος του φούρνου.

Μην χρησιμοποιείτε αυτόν το φούρνο για εμπορικούς σκοπούς. Αυτός ο φούρνος έγινε για οικιακή χρήση και μόνο.

Οδηγός σκευών και εξαρτημάτων φούρνου

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια ποικιλία από σκεύη και υλικά για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Για την ασφάλεια σας και για να αποφύγετε να βλάψετε σκεύη και τον φούρνο σας διαλέξτε κατάλληλα σκεύη και υλικά για την κάθε μέθοδο μαγειρικής. Ο κατάλογος κάτω είναι ένας γενικός οδηγός.

Υλικό	**Σκεύη**	**Μαγείρεμα με Μικροκύματα**
Κεραμικό και Γυαλί	Κοινά	ΝΑΙ
	Πυρίμαχα γυάλινα	ΝΑΙ
	Γυάλινα με μεταλλική διακόσμηση	ΟΧΙ
	Γυαλί κρύσταλλο μολύβδου	ΟΧΙ
Πορσελάνη	Χωρίς μεταλλική διακόσμηση	ΝΑΙ
Κεραμικά		ΝΑΙ
Πλαστικό	Αντιθερμικά φούρνου μικροκυμάτων	ΝΑΙ
	Πλαστικό περιτύλιγμα	ΝΑΙ
Μέταλλο	Μεταλλικό ταψί ψησίματος	ΟΧΙ
	*Αλουμινόχαρτο	ΝΑΙ
Χαρτί	Ποτήρια, πιάτα, πετσέτες	ΝΑΙ
Χαρτί με κερί		ΝΑΙ
Ξύλο		ΟΧΙ
:Εξαρτήματα	Δίσκος	ΝΑΙ
	Υποστήριξη δίσκου	ΝΑΙ
ΝΑΙ: Σκεύη και εξαρτήματα για να χρησιμοποιήσετε		ΟΧΙ: Σκεύη και εξαρτήματα για να αποφεύγετε
*__ΣΗΜΕΙΩΣΗ__: Χρησιμοποιήστε αλουμινόχαρτο μόνο για λόγους προστασίας, η υπερβολική χρήση μπορεί να προκαλέσει κύρτωμα.		

Αφαίρεση συσκευασίας

Όταν αφαιρείτε τη συσκευασία του φούρνου, ελέγξτε αν το προϊόν έχει κάποια βλάβη. Βλάβες ή κομμάτια που λείπουν πρέπει να αναφερθούν αμέσως στον έμπορο λιανικής πώλησης. Ο φούρνος, μέρη του φούρνου ή τα εξαρτήματα μπορούν να τυλιχτούν με ένα προστατευτικό φύλλο. Αν είναι έτσι, πρέπει να αφαιρέσετε αυτό το στρώμα πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Μην αφήνετε τα υλικά συσκευασίας έτσι ώστε να μπορούν να παίζουν τα παιδιά με αυτά. Αυτό μπορεί να είναι επικίνδυνο.

Εγκατάσταση

Εγκατάσταση

1. Αφαιρέστε κάθε διαφημιστική ετικέτα από την πόρτα.
2. Εγκαταστήστε το φούρνο σε μια επίπεδη, ευθεία επιφάνεια. Η επιφάνεια πρέπει να είναι αρκετά δυνατή για να αντέχει με ασφάλεια το βάρος (10kg) του φούρνου και τα περιεχόμενα. Για να αποφύγετε την πιθανότητα της πρόκλησης δονήσεων ή θορύβου, ο φούρνος πρέπει να είναι σε σταθερή θέση.
3. Κρατήστε το φούρνο μακριά από θερμότητα και νερό. Έκθεση σε νερό και θερμότητα μπορεί να μειώσει την ικανότητα του φούρνου και να οδηγήσει σε βλάβες. Έτσι, σιγουρευτείτε ότι εγκαταστήσατε το φούρνο μακριά από πηγές θερμότητας και νερού.
4. Μην φράζετε τις διόδους αέρα επάνω και στα πλευρά της καμπίνας και επίσης μην τοποθετείτε αντικείμενα στο πάνω μέρος του φούρνου. Αν είναι φραγμένοι οι δίοδοι του αέρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορεί ο φούρνος να υπερθερμανθεί κι αυτό μπορεί να οδηγήσει σε δυσλειτουργία. Ο θερμός αέρας διαφεύγει από τις διόδους, έτσι σιγουρευτείτε ότι δεν το εμποδίζετε ή να μην αφήνετε κουρτίνες να μπουν ανάμεσα στο φούρνο και τον πίσω τοίχο.
5. Τοποθετήστε το φούρνο όσο πιο μακριά γίνεται από ραδιόφωνα και τηλεοράσεις. Αυτός ο φούρνος πληροί τις EEC απαιτήσεις* για την καταστολή ραδιοφωνικών παρεμβολών, αλλά μπορεί να συμβεί κάποια παρεμβολή αν είναι τοποθετημένος πολύ κοντά σε ένα ραδιόφωνο ή μια τηλεόραση, γι αυτό κρατήστε όσο πιο μακριά γίνεται.
6. Αν τοποθετηθεί σε γωνία, αφήστε ένα κενό τουλάχιστο 5,0cm από τη δεξιά μεριά του τοίχου.

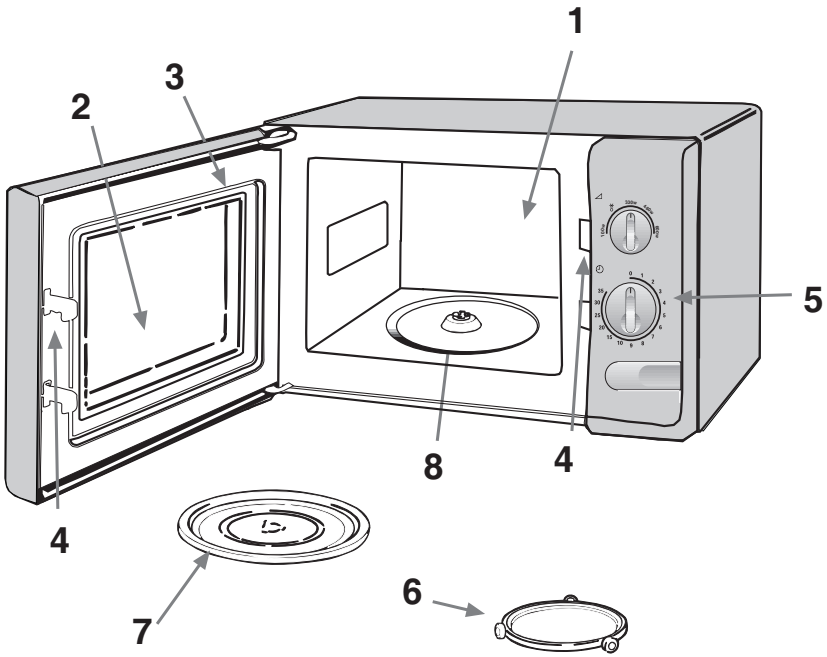
Σημαντικό! Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί σχεδόν οπουδήποτε στην κουζίνα. Σιγουρευτείτε ότι ο φούρνος τοποθετείται σε μια επίπεδη ευθυγραμμισμένη επιφάνεια και ότι οι δίοδοι καθώς και η επιφάνεια κάτω από το φούρνο δεν είναι φραγμένες (για επαρκή εξαερισμό).

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του EEC Οδηγία Ραδιοφωνικής Παρεμβολής 87/308/EEC.

Σύνδεση με τους αγωγούς ρεύματος

Ο φούρνος σας παραδίδεται με το καλώδιο και μια πρίζα για 230 V, 50Hz, με γειωμένη έξοδο ρευματοδότη.
Η γειωμένη προστασία μειώνει και ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο αν συμβεί κάποιο βραχυκύκλωμα. Ελέγξτε για να σιγουρευτείτε ότι η τάση του φούρνου ταιριάζει με την παροχή.
Αν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος με τη πρίζα μέσω μιας προέκτασης, σιγουρευτείτε ότι το καλώδιο είναι γειωμένο.
***ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ*:** Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε μια μη γειωμένη παροχή ενέργειας. Επικοινωνήστε με κάποιον ηλεκτρολόγο αν δεν είστε σίγουροι σχετικά με την ηλεκτρολογική σύνδεση του φούρνου ή παροχή γείωσης από την παροχή ρεύματος.
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη. Αν αυτή η συσκευή τοποθετηθεί με ένα βύσμα στο οποίο δεν μπορούν να τοποθετηθούν καλώδια για την οποία η υποδοχή σας είναι ακατάλληλη, το βύσμα θα πρέπει να κοπεί και να τοποθετηθεί το κατάλληλο. Είναι απαραίτητο να αλλάξετε την ασφάλεια σε ένα βύσμα στο οποίο δεν μπορούν να μπουν καλώδια, το κάλυμμα της ασφάλειας πρέπει να επανατοποθετηθεί. Αν το κάλυμμα της ασφάλειας χαθεί ή καταστραφεί, δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί η πρίζα ώσπου να το αντικαταστήσετε.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΑΣ

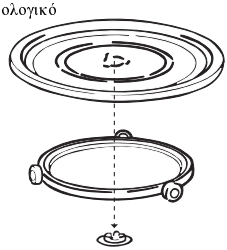


Ονομασία και λειτουργία των εξαρτημάτων

1. Διαμέρισμα μαγειρέματος. Σκουπίζετε τον χώρο αυτό μετά από κάθε χρήση.
2. Το παράθυρο παρατήρησης. Μπορείτε να ελέγχετε το φαγητό ενώ ο φούρνος μικροκυμάτων είναι σε λειτουργία.
3. Πόρτα φούρνου. Η πόρτα πρέπει πάντα να είναι καλά κλεισμένη ενώ μαγειρεύετε
4. Αγκίστρι μανδάλου
   Σύστημα εσωτερικού κλειδώματος ασφαλείας
5. Πίνακας ελέγχου
6. Στέλεχος οδηγός για τον περιστρεφόμενο δίσκο.
7. Περιστρεφόμενος δίσκος. Φτιαγμένος από ειδικό γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα. Τοποθετείται η τροφή σε κατάλληλο δοχείο πάνω σε αυτό το δίσκο. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο χωρίς αυτό το δίσκο.
8. Στήριγμα δίσκου. Τοποθετήστε το στήριγμα στο κάτω μέρος του χώρου μαγειρέματος για να στηρίξετε τον περιστρεφόμενο δίσκο.

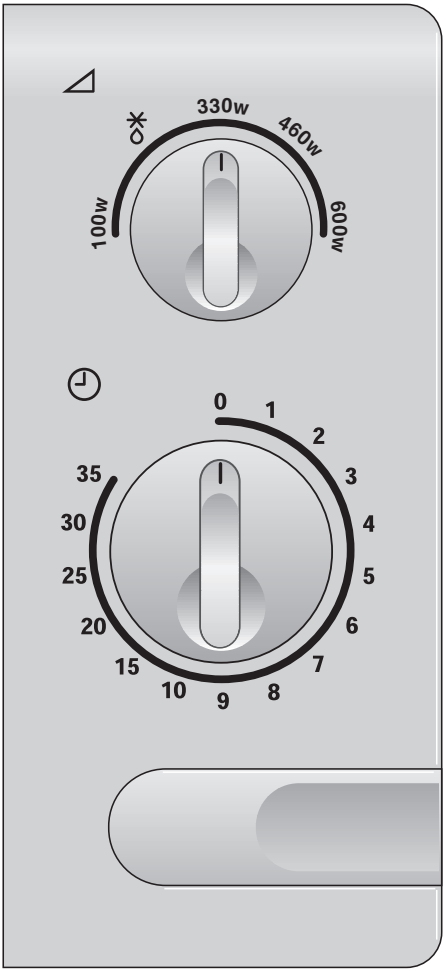
Εγκατάσταση περιστρεφόμενου δίσκου

1. Τοποθετήστε το στήριγμα περιστρεφόμενου δίσκου στο κάτω μέρος τού θαλάμου.
2. Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στο στήριγμά του όπως φαίνεται στο διάγραμμα. Σιγουρευτείτε ότι το κέντρο του περιστρεφόμενου τροχού είναι κλειδωμένο με ασφάλεια στο περιστρεφόμενο στέλεχος. **Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο το πάνω-κάτω.**
   - Και ο περιστρεφόμενος δίσκος και το περιστρεφόμενο στήριγμα πρέπει πάντα να χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
   - Όλες οι τροφές και τα δοχεία τροφών πρέπει να τοποθετούνται πάντα σε αυτό τον περιστρεφόμενο δίσκο για το μαγείρεμα.
   - Αυτός ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αντίθετα. Αυτό είναι φυσιολογικό



Ονομασία και λειτουργία του πίνακα ενδείξεων

Επιλογέας λειτουργίας



Επιλογέας έντασης
Ρυθμίστε τον διακόπτη για να επιλέξετε την σωστή ένταση για το ψήσιμο του φαγητού.

Χρονοδιακόπτης
Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Ο κύκλος μαγειρέματος θα ξεκινήσει Όλοι οι μηχανικοί χρονοδιακόπτες θα λειτουργήσουν με μεγαλύτερη ακρίβεια εάν ο διακόπτης τοποθετηθεί λίγο μακρύτερα από τον επιθυμητό χρόνο και μετά προς τα πίσω.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

1. Αφού βάλετε το φαγητό μέσα σε ένα κατάλληλο σκεύος, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και βάλτε το σκεύος επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

2. Βάλτε τον διακόπτη ρύθμισης μικροκυμάτων στην θέση που επιθυμείτε.

3. Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη και βάλτε τον στην επιθυμητή θέση. Η εσωτερική λάμπα θα ανάψει και το μαγείρεμα θα αρχίσει. Αν θέλετε να βάλετε τον χρονοδιακόπτη για λιγότερο από 2 λεπτά, βάλτε τον πρώτα για περισσότερα λεπτά και γυρίστε τον αμέσως στην θέση που θέλετε.
   Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει και ο χρονοδιακόπτης μετακινηθεί στο «0», ακούγεται το κουδούνι και η διαδικασία μαγειρέματος σταματάει. Πιέστε το πλήκτρο ανοίγματος της πόρτας, ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε έξω το φαγητό.
   Εάν θέλετε να σταματήσετε την λειτουργία του φούρνου κατά την διάρκεια της λειτουργίας του, απλά γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στο «0» .
   Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να μηδενιστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά την διάρκεια του μαγειρέματος εάν μετακινήσετε τον χρονοδιακόπτη.

Προσοχή !
Μετά την χρήση, γυρίστε πάντα τον χρονοδιακόπτη στο «0».

Τι πρέπει να ξέρετε για το μαγείρεμα με μικροκύματα

Η τεχνολογία της ZANUSSI έχει ελαχιστοποιήσει το τελευταίο σημαντικό μειονέκτημα που έχει το μαγείρεμα με μικροκύματα : την έλλειψη επιλογής ταχύτητας μαγειρέματος. Σε αυτό το μοντέλο αυτό έχει επιτευχθεί με το επιπρόσθετο χαρακτηριστικό της μεταβλητής ισχύος. Είναι ένα χαρακτηριστικό πού θα πρέπει να γνωρίσετε. Σας παρέχει την δυνατότητα να επιλέξετε την ταχύτητα μαγειρέματος του φούρνου σας, καθώς όχι μόνο σας παρέχει το πλεονέκτημα του χρόνου αλλά επηρεάζει επίσης την υφή και την γεύση του φαγητού.
Η επιλογή 600W (μεγίστη ισχύς) είναι φυσικά η πιο γρήγορη μέθοδος.
Οι θέσεις χαμηλής ισχύος παρέχουν τις περισσότερες δυνατές επιλογές στις συνθήκες μαγειρέματος. Στο ξεπάγωμα πχ, παρέχονται επιπρόσθετες δυνατότητες αφού μερικά φαγητά μπορούν να ξεπαγωθούν τοποθετώντας απλώς τον διακόπτη στην θέση ✻ ή αρχίζοντας από τα 600W και κατόπιν μειώνοντας την ταχύτητα (ισχύ) στην θέση ✻
Αυτή η γρήγορη μέθοδος συνιστάται όταν θέλουνε να ξεπαγώσουμε υψηλής πυκνότητας φαγητών που ζυγίζουν περισσότερο από 300W γρ., όπως ρολά κρέατος.
Με τον χρόνο θα αποκτήσετε πείρα στην επιλογή της πιο αποτελεσματικής ισχύος των μικροκυμάτων. Αλλά θα ήταν καλλίτερο να αναφέρεστε περιστασιακά στον παρακάτω πίνακα ο οποίος αναφέρει το επίπεδο ισχύος για κάθε επιλογή.

Οδηγός για την επιλογή ισχύς μικροκυμάτων

Επιλογή ισχύος			Προτεινόμενη Χρήση
1	100W	17%	Διατήρηση ζεστών φαγητών
2		33%	Ξεπάγωμα τροφών
3	330W	50%	Τελείωμα μαγειρέματος βραστών κρεάτων Τελείωμα μαγειρέματος μερικών φαγητών Κρέμες καραμελέ ή κέικ τυριών
4	460W	75%	Βράσιμο υγρών Μαγείρεμα ψαριών ή λαχανικών. Προθέρμανση δίσκου
5	600W	100%	Βράσιμο υγρών

Επαναζέσταμα μαγειρεμένων φαγητών από το ψυγείο

Ο χρόνος μαγειρέματος που προτείνει ο κατασκευαστής θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο ως οδηγός. Όταν, ακολουθώντας αυτόν τον οδηγό, ο χρόνος μαγειρέματος έχει τελειώσει αλλά το φαγητό δεν είναι ζεστό, τοποθετείστε πάλι το φαγητό στον φούρνο μέχρι να ζεσταθεί. Πράξτε περίπου με τον ίδιο τρόπο όπως θα μαγειρεύατε σε έναν κανονικό φούρνο.

- Να ανακατεύεται πάντα συχνά το φαγητό, ιδιαίτερα σάλτσες και φαγητά κατσαρόλας.
- Ο χρόνος αναμονής είναι πολύ σημαντικός, καθώς είναι μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος αλλά επιτρέπει επίσης την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας σε όλο το φαγητό.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΛΑΜΠΑ

Αυτή ανάβει όταν ο φούρνος λειτουργεί και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.

ΦΡΟΝΤΙΖΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΑΣ

- Να διατηρείτε πάντα καθαρό τον φούρνο - να αποφεύγετε πιτσιλιές και ποτέ να μην ξεχνάτε να καθαρίζετε κάτω από τον γυάλινο δίσκο και το εσωτερικό της πόρτας.
- Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση στρόγγυλές ή οβάλ κατσαρόλες, με καπάκι όταν μαγειρεύετε στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές κατσαρόλες ή κατσαρόλες με μεταλλική διακόσμηση. Ορισμένα πλαστικά υλικά μπορεί να λιώσουν και να παραμορφωθούν από το ζεστό φαγητό.
- Καλύψτε το φαγητό όταν μαγειρεύετε. Χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο καπάκι, ένα πιάτο ή λαδόχαρτο
- Ζυμαρικά, ψωμί και παρόμοια υλικά μπορεί να αποψυχθούν άμεσα σε ένα καλάθι ψωμιού ή σε μια χαρτοπετσέτα
- Εάν το κατεψυγμένο φαγητό θερμανθεί στην συσκευασία του , η συσκευασία θα πρέπει να ανοιχθεί. Οι συσκευασίες που περιέχουν μέταλλο ή μεταλλική διακόσμηση δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται, εκτός και εάν συστήνονται ειδικά για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων. Αφαιρέστε τα μεταλλικά κλίπ και τα σύρματα.
- Μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου μπορεί να χρησιμοποιηθούν για να καλύψουν μέρη που καίγονται εύκολα, όπως μπούτια κοτόπουλου.
- Φαγητό με φλούδα ή δέρμα θα πρέπει να τρυπηθεί με το πιρούνι, π.χ. πατάτες και λουκάνικα. Μην βράζετε αυγά στον φούρνο μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να εκραγούν.
- Τοποθετείστε μεγάλα , χονδρά κομμάτια στην περιφέρεια της κατσαρόλας και προσπαθήστε να κόψετε το φαγητό σε ισομεγέθη κομμάτια. Πάντα να τοποθετείτε το φαγητό στο κέντρο του φούρνου.
- Το φαγητό θα ψηθεί ομοιόμορφα εάν το ανακατεύετε ή το γυρίζετε κάποιες φορές
- Πάντα να ρυθμίζετε μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από τον υποδεικνυόμενο στην συνταγή σας , για να αποφύγετε το υπερβολικό ψήσιμο. Όσο μεγαλύτερη είναι η ποσότητα του φαγητού τόσο πιο πολύ χρόνο χρειάζεται.
- Να χρησιμοποιείτε λίγο ή καθόλου νερό για τα λαχανικά
- Χρησιμοποιείστε λιγότερο αλάτι και καρυκεύματα από ότι στο φυσιολογικό μαγείρεμα.
- Τοποθετείστε τα καρυκεύματα μετά.
- Αφήστε λίγα λεπτά χρόνου “αναμονής” αφού έχει κλείσει ο φούρνος, για να διασφαλίσετε πλήρες και ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Πάντα να βεβαιώνεστε ότι το φαγητό είναι πέρα για πέρα καυτό πριν να σερβίρετε
- Χρησιμοποιήστε στηρίγματα δοχείων ή γάντια όταν παίρνετε το φαγητό από τον φούρνο.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ο φούρνος πρέπει να είναι πάντα καθαρός. Τα υπολείμματα φαγητών από τα πιτσιλίσματα ή κολλημένα φαγητά θα τραβήξουν την ενέργεια μικροκυμάτων και θα καούν. Αυτό μπορεί να μειώσει την αποτελεσματικότητα του φούρνου και να προκαλέσει δυσοσμίες.
Μην επιχειρήσετε να σκαλίσετε ή να κάνετε οποιαδήποτε ρύθμιση ή επισκευές σε οποιοδήποτε μέρος του φούρνου. Οι επισκευές θα πρέπει να γίνουν μόνο από ειδικευμένο τεχνικό του σέρβις.
Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κλειστός και εκτός πρίζας πριν να ξεκινήσετε το καθάρισμα

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (περιστρεφόμενος δίσκος)

Καθαρίστε τα με μαλακό απορρυπαντικό αφού τα αφαιρέσετε από το πλαίσιο. Το στήριγμα του περιστρεφόμενου δίσκου θα πρέπει να το χειρισθείτε προσεκτικά.
ΠΡΟΣΟΧΗ. Το εσωτερικό του φούρνου και η περιστρεφόμενη πλάκα μπορεί να είναι πολύ ζεστά, έτσι μην τα αγγίζετε αμέσως μετά την χρήση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ

Να διατηρείτε πάντα το εσωτερικό του φούρνου καθαρό. Σκουπίστε τις πιτσιλιές και τα υπολείμματα φαγητού αμέσως. Τα υπολείμματα που θα παραμείνουν στα τοιχώματα του φούρνου, στην μόνωση της πόρτας και στην επιφάνεια της πόρτας μπορεί να απορροφήσουν ενέργεια μικροκυμάτων και να μειώσουν την αποτελεσματικότητα του φούρνου και πιθανόν να καταστρέψουν το εσωτερικό του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ελαφρύ, υγρό απορρυπαντικό , ζεστό νερό και ένα μαλακό και καθαρό πανί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα. **ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΚΛΗΡΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ, ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΦΟΥΡΝΩΝ Η ΑΤΣΑΛΙΝΑ-ΜΑΛΛΙΝΑ ΥΛΙΚΑ ΣΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.**
Για να μαλακώσετε την δύσκολη βρωμιά, βράστε ένα φλιτζάνι νερό στον φούρνο μικροκυμάτων για 2 ή 3 λεπτά. **ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΑΧΑΙΡΙ Η ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΣΚΕΥΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΒΡΩΜΙΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.**
Για να αφαιρέσετε οσμές από το εσωτερικό του φούρνου βράστε ένα ποτήρι νερό με 2 κουτάλια χυμό λεμονιού για 5 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου όταν καθαρίζετε το πάνελ διακοπτών.
Αυτό θα αποτρέψει την τυχαία λειτουργία του φούρνου. Θα πρέπει να καθαρίζετε τις εξωτερικές επιφάνειες με μαλακό υγρό απορρυπαντικό και νερό και στην συνέχεια να το περάσετε με πανί εμβαπτισμένο σε καθαρό νερό για να αφαιρέσετε το εναπομείναν απορρυπαντικό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
Ψεκάστε με καθαριστικά τζαμιών ή οποιαδήποτε ψεκαζόμενα καθαριστικά κουζίνας, μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε. Ποτέ μην χρησιμοποιείται σκληρά απορρυπαντικά, σύρματα ή σκληρά χημικά στις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου σας. Για να αποτρέψετε την καταστροφή των λειτουργικών μερών αποφύγετε την είσοδο του νερού στις οπές εξαερισμού.

Τεχνικά στοιχεία

Γενικές διαστάσεις	Πλάτος	444 mm
	Βάθος	235 mm
	Υψος	337 mm
Διαστάσεις εσωτερικού	Πλάτος	265 mm
	Βάθος	172 mm
	Υψος	270 mm
Όγκος		16 litre

Πηγή ρεύματος	230 V, 50 Hz
Ασφάλεια	10 A
Κατανάλωση ρεύματος	920 W
Εξαγόμενη Ισχύς	600 W
Βάρος	12 κιλά

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Η τεχνική υποστήριξη και τα ανταλλακτικά προσφέρονται από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης και ανταλλακτικών της Zanussi. Όταν ζητήσετε σέρβις ή ανταλλακτικά, παρακαλούμε να αναφέρατε το προϊόν και τον αριθμό μοντέλου του φούρνου μικροκυμάτων. Θα τα βρείτε στην πλάκα στοιχείων.
Σημειώστε τα εδώ παρακάτω, έτσι ώστε να τα έχετε πρόχειρα κάθε φορά που θα τα χρειασθείτε
Μοντέλο----------
Αρ. σειράς----------
Ημερομηνία αγοράς----------

ΥΓ. Θυμηθείτε να κρατήσετε την απόδειξή σας και την κάρτα εγγύησης.

Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης

Για πληροφορίες σχετικά με τα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης ανατρέξτε στον τοπικό κατάλογο τηλεφώνων, στο χρυσό οδηγό της περιοχής σας ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης :

Electrolux Service sa
Service και Ανταλλακτικά
Θεσσαλονίκη: Λήμνου 4 Τηλ. 0310 561970-3, 0310 561981-2
Αθήνα: Αγ. Γερασίμου 2 & Τριών Ιεραρχών 1, Άλιμος Τηλ. 010 9854876-7

Sommaire

Pour l'utilisateur

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes **4**
Caractéristiques techniques 4

Consignes de sécurité **5**
L'aptitude de la vaisselle 5

Récipients en film d'aluminium **6**
Sécurité des aliments 6

Guide des ustensiles de four et des accessoires **7**
Guide de réglage pour les micro-ondes 7

Description du four à micro-ondes et des accessoires **8**
Le four à micro-ondes 8
Les accessoires 8

Bandeau de commande **9**

En mode Micro-ondes **10**
Décongélation manuelle 10
Conseils pour de décongélation 10

Décongélation ( ) **11**

Conseils pour les micro-ondes **12**

Entretien et nettoyage **13**
Nettoyage des accessoires 13
Nettoyage de l'intérieur 13
Nettoyage de l'extérieur 13

Service Après-vente et pièces de rechange **14**

Conditions de garantie **15**
Conditions standard de garantie 15
Exclusions 15

Pour l'installateur **16**
Branchements électriques 16
Raccordement au secteur 16
Modèle encastrable 16

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes

Lisez attentivement la notice d'utilisation. Les instructions suivantes ont été préparées pour pouvoir tirer le meilleur de votre nouveau four à micro-ondes Zanussi. Veuillez vous assurer de les lire attentivement. Il est important que ce manuel d'utilisation reste près de l'appareil pour pouvoir y recourir ultérieurement. Si l'appareil était vendu ou transféré à un autre propriétaire ou si vous déménagez et que vous laissez l'appareil, assurez-vous toujours que le manuel d'utilisation est fourni avec l'appareil, afin que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec le fonctionnement de l'appareil et les avertissements importants. Veuillez vous assurer d'avoir lu le manuel d'utilisation d'utilisation dans son ensemble avant d'utiliser l'appareil et de suivre les recommandations qu'il contient.

Déballage

N.B. En déballant le four, vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur. Le four, des parties du four ou les accessoires peuvent être enveloppés par un film de protection. Dans l'affirmative, ce film devra être retiré avant d'utiliser le four. Ne laissez pas les matériaux d'emballage à la portée de jeunes enfants; cela pourrait être dangereux.

Caractéristiques techniques

Dimensions hors tout	**Poids** 12 kg
Largeur 444 mm	**Volume** 16 l
Profondeur 337 mm	
Hauteur 235 mm	**Source de courant** 220-240V, 50 Hz
Cavité	**Fusible** 10A
Largeur 265 mm	**Puissance absorbée** 920W
Profondeur 270 mm	
Hauteur 172 mm	**Puissance restituée** 600W

Consignes de sécurité

- Installer le four sur une surface plane, suffisamment solide que pour supporter le poids du four à micro-ondes (12 kg) et son contenu. Le four doit être dans une position stable afin d'éviter vibrations et bruit .
- Ne pas obturer les ouïes de ventilation situées sur le dessus et les côtés du four. Ne rien placer non plus sur le four. Si la ventilation est mal assurée pendant le fonctionnement du four, celui-ci peut surchauffer, ce qui peut conduire à des problèmes de fonctionnement. De l'air chaud s'échappe de ces ouïes de ventilation : veiller donc à ne pas les obstruer et à laisser suffisamment d'espace entre le mur et le four.
- Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.
- Ne pas les toucher ou tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, car un fonctionne-ment avec la porte ouverte exposerait l'environnement à l'énergie des micro-ondes.
- Ne pas laisser s'accumuler les aliments répandus ou les résidus de nettoyants sur les surfaces d'étanchéité de la porte.
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme parfaitement et qu'il n'y ait pas de dommages sur : (1) la porte, (2) les charnières (cassées ou peu sûres), (3) les joints de porte et la surface d'étanchéité.

Si la porte, les charnières ou les joints de porte étaient endommagés, l'appareil ne devra pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien de maintenance autorisé.

Mise en garde : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. Seul du personnel de maintenance formé à l'usine est autorisé à effectuer la maintenance ou des réglages sur ce four. Contacter le Centre de Service Après vente Zanussi local si une maintenance était nécessaire.

- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Installer ou positionner ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice.
- Utiliser l'appareil pour l'application décrite dans cette notice. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour réchauffer, cuire ou décongeler des aliments. Il n'a pas été conçu pour une utilisation industrielle, de laboratoire ou commerciale. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Ne jamais faire fonctionner le four vide ou sans plateau. S'il n'y a pas d'aliments ou d'eau pour absorber l'énergie des micro-ondes, le magnétron peut être endommagé.
- Ne pas stocker cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité de l'eau.
- Ne pas tenter de sécher des vêtements ou des journaux dans le four à micro-ondes. Ces objets peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser la cavité du four pour le stockage. Ne pas laisser des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez hors tension ou déconnectez le fouf de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser d'eau.

Mise en garde : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.

L'aptitude de la vaisselle

- Avant toute utilisation, assurez-vous que les réci-pients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes. La plupart des ustensiles en verre, en vitrocéramique et la verrerie allant au four conviennent parfaitement à une utilisation dans le four à micro-ondes. Bien que l'énergie des micro-ondes ne chauffe pas la plupart des objets en verre et en céramique, ces ustensiles peuvent devenir chauds, car la chaleur se transmet des aliments au récipient. Utiliser des maniques pour retirer les plats.
- Placer les plats dans le four à micro-ondes avec un demi-verre d'eau. Chauffer à 600 W (100%) pendant une minute. Si les plats deviennent chauds, il vaut mieux ne pas les utiliser. S'ils sont juste tièdes, ils peuvent être utilisés pour réchauffer, mais pas pour cuire. Si le plat est à température ambiante, il convient à la cuisson au four à micro-ondes.
- Les serviettes en papier, le papier sulfurisé, l'essuie-tout, les assiettes, les tasses, les car-tons, les emballages "spécial congélation" et le carton sont des ustensiles d'une grande com-modité. Toujours s'assurer que les récipients contiennent des aliments pour absorber l'énergie et ainsi éviter une éventuelle surchauffe.
- De nombreux plats, tasses, boîtes de congéla-tion et emballages en plastique peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Respecter les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Eviter d'utiliser du plastique avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses

ou en sucre, car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance lorsque des aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients en plastique, en papier ou en d'autres matières combustibles.
- Les récipients métalliques et les récipients ayant un décor métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes, à moins qu'ils ne soient particulièrement recommandés pour une utilisation en micro-ondes.
- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle.
- Faire très attention en retirant les couvercles ou les couvertures des plats, pour éviter les brûlures dues à la vapeur.

Récipients en aluminium

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisés en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, à condition de respecter les règles suivantes :

1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. Ne pas utiliser de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. Ne jamais utiliser de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium doivent être utilisés seuls dans le four à micro-ondes et ne doivent pas être à moins d'un cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil. La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, le laisser refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation : être très prudent en retirant l'un ou l'autre du four. Il est conseillé d'utiliser une manique ou un gant de cuisine pour cela.
8. Penser à ce que les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Toujours s'assurer que les aliments sont tout chauds avant de servir.

Sécurité alimentaire

- Ne jamais réchauffer des aliments en boîte dans le four à micro-ondes. Toujours verser les aliments dans un récipient adapté.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Ne pas utiliser l'appareil pour faire de la friture, car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée et il pourrait en résulter des situa-tions dangereuses.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents n'uti-lisez jamais les mêmes tremps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Il est possible de préparer du pop-corn dans le four à micro-ondes, toutefois, seulement dans des emballages ou ustensiles spéciaux, conçus spécialement à cet effet. Ne jamais laisser cette opération sans surveillance.
- Piquer les aliments ayant une peau ou membrane non poreuse, pour éviter l'accumulation de vapeur et l'éclatement. Les pommes, les pommes de terre, les foies de volaille et les jaunes d'oeuf sont quelques exemples d'aliments qui doivent être piqués.
- Pour les enfants, il est impératif : - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant. - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.

Lors du réchauffement de liquides, p. ex. soupes, sauces et boissons, il est possible de sur-chauffer le liquide au-delà du point d'ébullition sans bouillonnement visible. Cela peut résulter dans un soudain débordement du liquide chaud. Afin d'éviter cette situation, prendre les précautions suivantes :

1. Ne pas utiliser de récipients à parois verticales et goulot étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et recommencer à mi-réchauffage.
4. Dans le cas de liquides en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendez 20 secondes avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.

Le réchauffage ou la cuisson des oeufs dans leur coquille, en cocotte ou à plat, est à pro-scrire. Ceuxci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves ou la dégrada-tion irrémédiable de votre four.

Garder ces instructions !

Guide des ustensiles de four et des accessoires

Matériau	Ustensiles	Décongélation	Réchauffage	Cuisson
Céramique & Verre	Vaisselle	**OUI**	**OUI**	**OUI**
	Vaisselle en verre allant au four	**OUI**	**OUI**	**OUI**
	Vaisselle en verre avec décor métallique	**NON**	**NON**	**NON**
	Cristal au plomb	**NON**	**NON**	**NON**
Porcelaine	Sans décor métallique	**OUI**	**OUI**	**OUI**
Poterie		**OUI**	**OUI**	**OUI**
Plastique	Emballages plastiques	**OUI**	**OUI**	**OUI**
Métal	Poêle métallique	**NON**	**NON**	**NON**
	Film d'aluminium*	**OUI**	**OUI**	**NON**
Papier	Tasses, assiettes, serviettes	**OUI**	**NON**	**NON**
Papier sulfurisé		**OUI**	**NON**	**NON**
Bois		**NON**	**NON**	**NON**
Accessoires	Plateau tournant	**OUI**	**OUI**	**OUI**
	Support de plateau tournant	**OUI**	**OUI**	**OUI**

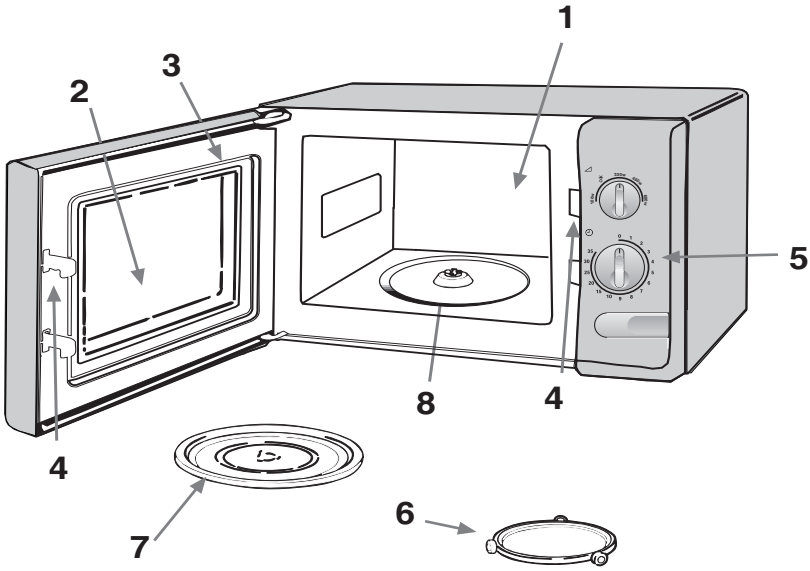
OUI : Ustensiles et accessoires à utiliser NON : Ustensiles et accessoires à éviter

*NOTA : Utiliser le film d'aluminium uniquement pour protéger, un abus peu provoquer des arcs électriques.

Guide de réglage pour le Micro-ondes

100W	Réchauffer des aliments pour bébé en petits pots Faire gonfler du riz Réchauffer des plats délicats Faire fondre de la gélatine Décongeler de la viande, du poisson et du pain
	Décongeler du fromage, de la crème et du beurre Décongeler des gâteaux à la crème ou avec un glaçage au beurre Faire lever de la pâte Faire tiédir des plats froids, des boissons, ramollir du beurre
340W	Finir de cuire les plats uniques Cuire des aliments délicats
460W	Décongeler et réchauffer des plats cuisinés congelés Réchauffer des plats cuisinés réfrigérés Finir de cuire les plats uniques (par ex. pot-au-feu) Cuire les plats à base d'oeufs
600W	Réchauffer des liquides Commencer à rôtir, à faire cuire en ragoût, etc. Cuire des légumes Cuire des plats

Description du four à micro-ondes et des accessoires

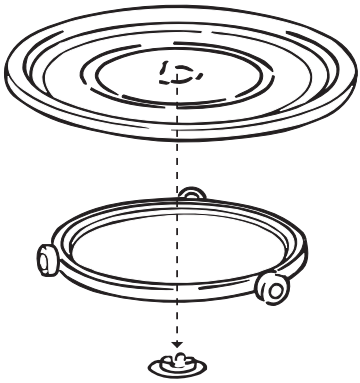


Le four à micro-ondes

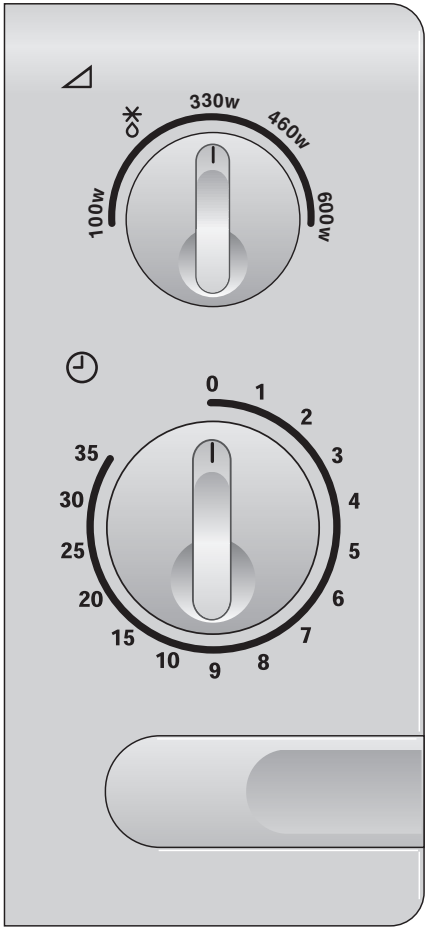
1. Compartiment de cuisson
2. Fenêtre
3. Porte du four
4. Blocage de porte, Système de verrouillage de sécurité
5. Bandeau de commande
6. Support plateau tournant
7. Plateau tournant
8. Arbre d'entraînement du plateau tournant

Accessoires

Plateau tournant en verre thermo-résistant et support de plateau tournant. Le plateau tournant et son support doivent être installés de la manière indiquée sur le dessin. Veiller à ce que le support de plateau tournant soit mis en place correctement ainsi que le plateau tournant sur son support. Ne jamais placer le plateau tournant à l'envers. Pendant le fonctionnement, le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou anti-horaire. Ne pas tourner le plateau tournant à la main : cela pourrait endommager le système d'entraînement.
Ne pas utiliser les micro-ondes sans le plateau tournant et son support.



Bandeau de commande



Power

Sélecteur de puissance Les 5 positions permettent une grande souplesse d'utilisation des micro-ondes en ménageant automatiquement les temps de repos indispensables à une propagation homogène de la chaleur au coeur des aliments.

Timer

Minuteur Avec les micro-ondes vous devez oublier la notion de température et penser "temps". C'est pourquoi le minuteur comporte deux parties: l'une repérée toutes les minutes, de 0 à 10 minutes, l'autre repérée toutes les 10 minutes de 10 à 35 minutes. Commandé électriquement, le minuteur est relié au fonctionnement du four. Si en cours d'utilisation vous devez ouvrir la porte, le minuteur s'arrête automatiquement. Il reprend sa course après verrouillage de la porte.
Après écoulement du temps affiché, le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

En mode Micro-ondes

1. Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
2. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est correctement verrouillée.
3. Tournez le sélecteur de puissance sur le repère désiré.
4. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du minuteur: La cuisson aux micro-ondes commence.

Remarque: Si vous choisissez une durée inférieure à 2 minutes, tournez d'abord le minuteur sur un repère plus élevé, puis ramenez-le sur le temps désiré.

L'émission de micro-ondes s'arrête automatiquement lorsque le minuteur revient sur la position arrêt «0», et un signal sonore retentit.
Si vous désirez contrôler les aliments en cours de fonctionnement, ouvrez la porte à l'aide de la touche correspondante: l'émission de micro-ondes s'arrête. Lorsque vous refermez la porte, le minuteur reprend le décompte du temps là où il s'était arrêté, et il y a de nouveau émission des micro-ondes.
Pour annuler une cuisson en cours, ramenez le minuteur sur la position arrêt «0».
IMPORTANT : C'est le minuteur qui assure la mise en fonctionnement de l'appareil. Il est donc impératif de vérifier, après toute utilisation, que cette manette est sur la position arrêt "0"

Décongélation manuelle

Pour la décongélation (sans utiliser la décongélation automatique), utiliser . Pour accélérer la décongélation d'aliments de plus de 450 g, le four peut être démarré à pleine puissance pendant 1-3 minutes, puis être réduit à jusqu'à complète décongélation.

1. Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
2. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est correctement verrouillée.
3. Tournez le sélecteur de puissance sur le repère désiré. ()
4. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du minuteur: La cuisson aux micro-ondes commence.

Conseils de décongélation ( )

1. Il vaut mieux sous-estimer la durée de décongélation en cas d'incertitude. Les aliments continueront à dégeler pendant le temps de repos.
2. Séparer les aliments en petits morceaux dès que possible.
3. Retourner les gros morceaux, p. ex. les rôtis, à mi-décongélation ou pendant une interruption.
4. Retirer les aliments dégelés le plus rapidement possible.
5. Retirer ou ouvrir tout emballage avant la décongélation.
6. Placer les aliments dans un récipient plus grand que le récipient de congélation, afin de les mélanger facilement.
7. Commencer à décongeler la volaille avec la poitrine vers le bas et la retourner à mi-décongéhlation ou pendant une interruption. Les zones délicates, telles que les pointes des ailes, peuvent être protégées avec de petits morceaux de papier aluminium.
8. Le temps de repos est très important, notamment pour les grands aliments denses qui ne peuvent être mélangés, pour être sûr que le coeur est entièrement dégelé avant la cuisson.

Décongélation (❄)

Plat	Remarques / conseils	(❄)	Temps de repos (min.)
Pain			
Pain complet,	Décongeler dans un récipient couvert.	8–10 min.	10–15 min.
Pain de campagne	Décongeler dans un récipient couvert.	3– 4 min.	5–10 min.
Petit pain	Décongeler dans un récipient couvert.	45–60 sec.	5 min.
Pâtisseries			
Gâteaux secs 450g/1 lb	Poser sur une serviette en papier, couvrir.	9–11 min.	15–30 min.
Tarte aux fruits 450g/1 lb	Poser sur une serviette en papier, couvrir.	9–11 min.	15–30 min.
1 part de tarte aux pommes couverte 450g/1 lb	Poser sur une serviette en papier, couvrir.	7– 9 min.	15–30 min.
Gâteau à la crème 250g	Poser sur une serviette en papier, couvrir.	3– 4 min.	5–10 min.
Beurre			
250g/8.8 oz	Enlevez l'emballage en papier aluminium Retournez à mi-temps.	3– 4 min.	5–10 min.
Fruits			
225g/8 oz Fraises	Décongeler dans un récipient couvert, retourner une fois.	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb Cassis	Décongeler dans un récipient couvert, retourner une fois.	7– 8 min.	5–10 min.
1 plat cuisiné sur une assiette			
400g/14 oz	Réchauffer dans un récipient couvert. Placer la sauce au jus de viande à côté dans une tasse.	7– 8 min	5–10 min.
1 portion de légumes, de pommes de terres ou de riz			
	Réchauffer dans un récipient couvert, mélanger une fois. (600W)		

Conseils pour les micro-ondes

- Toujours garder le four propre - éviter les débordements et ne pas oublier de nettoyer sous le plateau tournant et l'intérieur de la porte.
- Utiliser de préférence des casseroles rondes ou ovales avec couvercle pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas utiliser de casseroles métalliques ou avec décor métallique. Certaines matières plastiques peuvent fondre et être déformées par les aliments chauds.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Pour cela, utiliser un couvercle en verre, une assiette ou du papier sulfurisé.
- Les pâtisseries, le pain et autres aliments similaires peuvent être décongelés directement dans un panier à pain ou sur une serviette en papier.
- Si des aliments surgelés sont chauffés dans leur emballage, celui-ci devra être ouvert. Les emballages contenant du métal ou ayant un décor métallique ne doivent pas être utilisés, à moins qu'ils ne soient particulièrement recommandés pour une utilisation dans le micro-ondes. Retirer les clips métalliques et les liens en fil métallique.
- Des petits morceaux de film d'aluminium peuvent être utilisés pour couvrir des parties qui cuisent facilement tels que des cuisses de poulet.
- Placer les grandes pièces épaisses près du bord de la casserole et essayer de couper les aliments en pièces égales. Toujours placer les aliments au centre du four.
- Les aliments cuiront plus régulièrement s'ils sont mélangés ou retournés régulièrement.
- Toujours régler un temps de cuisson inférieur à celui indiqué dans la recette pour éviter de trop cuire. Plus il y a d'aliments, plus cela durera longtemps.
- Utiliser peu ou pas d'eau pour les légumes.
- Utiliser moins de sel et d'épices que pour une cuisson 'traditionnelle'.
- Assaisonner à la fin du programme.
- Respecter quelques minutes de temps de repos après l’arrêt du four pour assurer des résultats de cuisson complets et réguliers.
- Avant de servir, toujours s'assurer que les aliments sont chauds partout.
- Utiliser des gants de cuisine pour retirer les plats et les aliments du four.

Entretien et nettoyage

Le four doit toujours être propre. Ne pas tenter de bricoler ou d'effectuer des réglages ou des réparations sur le four. Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien autorisé du service après-vente.

Avant le nettoyage, s'assurer que le four est éteint ou qu'il est débranché.

Nettoyage des accessoires

Retirer les accessoires de la cavité de cuisson et les nettoyer avec un détergent doux. Le support de plateau tournant doit être traité avec précaution.

L'intérieur du four et le plateau tournant deviennent très chauds ; ne pas les toucher immédiatement après l'utilisation du four.

Nettoyage de l'intérieur

Les salissures qui resteraient sur les parois du four, le joint de porte et la surface de la porte absorbent l'énergie des micro-ondes, diminuent les performances du four et peuvent endommager l'intérieur du four et causer des odeurs désagréables.Pour retirer les salissures, utiliser un détergent liquide, doux, de l'eau chaude et un chiffon doux et propre.

NE JAMAIS UTILISER DES NETTOYANTS ABRASIFS, DES NETTOYANTS POUR FOUR DU COMMERCE OU DES TAMPONS METALLIQUES SUR QUELQUE PARTIE DU FOUR A MICRO-ONDES QUE CE SOIT.

Pour détacher des taches difficiles, faire bouillir une tasse d'eau pendant 2 ou 3 minutes dans le four à micro- ondes.

NE JAMAIS UTILISER UN COUTEAU OU TOUT AUTRE USTENSILE POUR RETIRER DES SALISSURES DES SURFACES DU FOUR.

Pour enlever les odeurs de l'intérieur du four, faire bouillir pendant 5 minutes une tasse d'eau additionnée de 2 cuillères à soupe de jus de citron.

Nettoyage de l'extérieur

Ouvrir la porte du four lors du nettoyage du bandeau de commande. Cela évitera que le four ne soit mis en route intempestivement. Les surfaces extérieures du four doivent être nettoyées avec un détergent liquide doux et de l'eau, puis essuyées à l'eau claire pour enlever tout surplus de nettoyant. Sécher avec un chiffon doux.
Il est également possible d'utiliser des nettoyants à vitres à pulvériser ou des nettoyants de cuisine à pulvériser. Ne jamais utiliser des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou des produits chimiques forts sur les surfaces extérieures du four. Pour éviter tout dommage aux parties actives, ne pas laisser entrer d'eau dans les ouïes de ventilation.

Service après-vente et pièces de rechange

Si l'appareil ne fonctionnait pas correctement, effectuer d'abord les vérifications suivantes avant de contacter le Centre local de Service Après-vente.

Si le four ne démarre pas :

- Vérifier si l'appareil est branché correctement.
- Vérifier si la prise est correctement enfoncée.
- Le cas échéant, remplacer le fusible de la prise (mâle) par un autre de la même intensité et vérifier si la prise a été câblée correctement.
- Vérifier si l'interrupteur de prise (femelle) et/ou l'interrupteur allant du secteur au four est sur MARCHE.
- Vérifier si la prise (femelle) est sous tension en y branchant un appareil qui fonctionne avec certitude.
- Vérifier si le fusible dans la boîte à fusibles est intact.

Si le micro-ondes ne fonctionne pas :

- La sécurité enfant peut avoir été programmée (disponible sur certains modèles)
- Vérifier si les commandes sont réglées correctement.
- Vérifier les réglages/procédures par rapport au manuel d'instructions.
- Vérifier si la porte ferme proprement. (Si des particules alimentaires ou d'autres objets sont restés coincés dans la porte, celle-ci ne fermera plus correctement et le four à micro-ondes ne fonctionnera pas.)
- Vérifier si le bouton Start a été enclenché.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement après les vérifications ci-dessus, contacter le Centre local de Service Après-vente Zanussi. L'adresse se trouve sur les pages suivantes de cette notice d'utilisation.

IMPORTANT :

Si un technicien se déplace pour un des défauts ci-dessus ou pour réparer un défaut provoqué par une utilisation ou une installation incorrectes, ce déplacement sera facturé, même si l'appareil est sous garantie.

Lors de votre appel au Centre de Service Après-vente, les informations suivantes vous seront demandées :

1. Votre nom, adresse et code postal
2. Votre numéro de téléphone
3. Des détails clairs et concis du défaut
4. Le modèle
5. Le numéro de série
6. La date d'achat

Nous vous conseillons d'inscrire ces renseignements ci-dessous afin d'avoir les données sous la main :

Modèle : ..... **ZMU16MXL** .....

Numéro de série : .....

Date d'achat : .....

Les clients dont l'appareil est toujours sous garantie devront s'assurer que les vérifications nécessaires ont bien été faites, car le technicien facturera son déplacement si le problème n'est pas une panne mécanique ou électrique.

Nous vous signalons que la preuve d'achat sera demandée pour tout déplacement effectué pendant la durée de garantie.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange peuvent être achetées par votre Centre local de Service Après-vente.

Service clientèle

Pour toute demande générale concernant votre appareil Zanussi ou pour d'autres informations sur des produits Zanussi, contactez notre Service Clientèle par courrier ou par téléphone.

Conditions de garantie

Conditions standard de garantie

Si, dans les 12 mois suivant la date d'achat, cet appareil Zanussi ou n'importe laquelle de ses parties s'avérait présenter un défaut de fabrication ou de matériel, nous, Zanussi, nous engageons à réparer ou remplacer la pièce défectueuse, à notre choix, SANS AUCUN FRAIS de main d'oeuvre, de matériel ou de transport, à condition que :

- L'appareil ait été installé correctement et utilisé exclusivement avec le courant indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil ait été utilisé exclusivement à des fins domestiques normales et selon les instructions du fabricant.
- L'appareil n'ait pas été révisé, entretenu, réparé, démonté ou trafiqué par une personne non autorisée par nous.
- Tous les travaux de maintenance tombant sous cette garantie devront être effectués par un Centre de Service Après-vente Zanussi.
- Tout appareil ou pièce défectueuse ayant été remplacé devient propriété de la Société.
- Cette garantie est un complément aux droits statutaires et autres droits légaux.

Toute intervention éventuelle n'a pas pour effet de prolonger la période de garantie.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou interventions résultant du transport, d'une utilisation impropre ou de la négligence, le remplacement d'ampoules ou de pièces mobiles en verre ou en plastique.
- Les frais encourus pour les interventions ayant pour but de remettre en état des machines mal installées ou les interventions sur des machines en dehors de la Belgique.
- Les appareils utilisés dans un environnement commercial ou similaire, et ceux sujets à des accords de location.
- Les produits fabriqués par Zanussi, mais non com-mercialisés par Zanussi.

Garantie européenne

Si vous deviez déménager dans un autre pays au sein de l'Europe, votre garantie vous suit sous les conditions suivantes :

- La garantie débute à la date à laquelle vous avez acheté ce produit pour la première fois.
- La garantie est pour la même durée et la même étendue en ce qui concerne la main d'oeuvre et les pièces qu'il est habituel pour cette marque ou cette gamme de produits dans le nouveau pays.
- Cette garantie se rapporte à vous et ne peut pas être transférée sur un autre utilisateur.
- Votre nouveau domicile se trouve dans la Communauté Européenne (CE) ou dans l'Association européenne de libre-échange (A.E.L.E.).
- Le produit est installé et utilisé selon nos instructions et est utilisé exclusivement à des fins domestiques, c'est-à-dire pour un ménage normal. L'alimentation en courant correspond à la spécification de la plaque signalétique.
- Le produit est installé en tenant compte des réglementations de votre nouveau pays.

Pour l'installateur

1. Retirer toute étiquette promotionnelle de la porte.
2. Garder le four à l'abri de la chaleur et de l'eau. Une exposition à la chaleur ou à l'eau peut réduire la performance du four et engendrer des dysfonctionnements. S'assurer, par conséquent, que le four est installé à l'écart des sources de chaleur et de vapeur.
3. Assurez-vous de la libre circulation de l'air en dessous et autour du four. Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de : 140 mm au-dessus du four et d'éventuels objets, 50 mm de chaque côté et 100 mm derrière le four. De l'air chaud s'échappe des orifices de ventilation; s'assurer de ne pas les boucher et que des rideaux ne peuvent pas se glisser entre le four et le mur arrière.
4. Installer le four le plus loin possible de radios et de téléviseurs. Ce four répond aux exigences CEE concernant la suppression des parasites, cependant, des parasites peuvent apparaître s'il est placé trop près d'une radio ou d'un téléviseur. Alors, maintenir le four le plus loin possible de ces appareils.

Branchements électriques

CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE ET RACCORDEE CONFORMEMENT AUX NORMES DE SECURITE EN VIGUEUR. Le fabricant décline toute responsabilité si cette mesure de sécurité n'a pas été prise.

Raccordement au secteur

Le four est livré avec un fil électrique et une prise prévus pour une prise femelle de 230 V, 50 Hz, reliée à la terre. N.B. Si le four est branché sur le secteur à l'aide d'une rallonge, s'assurer que celle-ci est mise à la terre.
Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abimés. Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.
Vérifier que la tension du four correspond à la tension du secteur.
Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères.
Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.

Modèle encastrable (pour modèle agréé pour encastrement)

Pour installer l'appareil dans un meuble de cuisine, utiliser le kit d'encastrement approprié. Respecter les instructions importantes pour l'installation et le branchement. Lors de l'encastrement dans un meuble haut, il est possible d'utiliser une porte de chargement basculante. Respecter les informations importantes pour l'installation et le branchement contenues dans les instructions d'utilisation de la porte de chargement basculante.

Attention !

Ne jamais utiliser le four à micro-ondes lorsque la porte de chargement basculante est fermée. Une telle utilisation endommagerait l'appareil et rendrait la garantie caduque.

Brancher sur une alvéole avec terre de protection et protégée par un dispositif automatique L de 10 A ou par un fusible à action retardée de 10 A. Une fois le four installé, il doit être possible de le déconnecter du secteur avec une interruption de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles.
Un interrupteur LS bien dimensionné, un fusible ou un dispositif de protection contre les claquages sont des interrupteurs de contact adaptés.

Inhoudsopgave

Voor de gebruiker

Alvorens uw magnetronoven in gebruik te nemen **4**
Technische gegevens 4

Veiligheidsvoorschriften **5**
Testen van de geschiktheid van kookgerei 5

Bakjes, schotels en dozen van folie **6**
Voedselveiligheid 6

Beschrijving van de magnetronoven en de toebehoren **8**
De magnetronoven 8
Toebehoren 8

Bedieningspaneel 9

Bediening van de magnetronoven **10**
Handmatig Ontdooien 11
Tips voor het ontdooien 11

Ontdooien (❄) 11

Tips voor het gebruik van de magnetronoven **12**

Onderhoud en schoonmaken **12**
Onderhoud en schoonmaken 12
Schoonmaken van de binnenkant 12
Schoonmaken van de buitenkant 12

Servicedienst en onderdelen **13**

Garantiebepalingen 14
Standaardgarantiebepalingen 15
Uitsluitingen **15**

Voor de monteur **16**
Elektrische aansluitingen 16
Aansluiting op het stroomnet 16
Inbouwmodellen 16

Alvorens uw magnetronoven in gebruik te nemen

De handleiding aandachtig doorlezen. De volgende instructies zijn opgesteld om ervoor te zorgen dat u het beste kunt halen uit uw nieuwe Zanker-magnetronoven. Wij raden u aan deze instructies aandachtig te lezen. Het is belangrijk deze handleiding te bewaren bij het apparaat zodat u hem zo vaak als nodig kunt raadplegen. Mocht het apparaat verkocht of overhandigd worden aan een nieuwe eigenaar, of in het geval u verhuist en het apparaat achterlaat, moet u ervoor zorgen dat de handleiding bij de magnetronoven blijft zodat de nieuwe eigenaar zich vertrouwd kan maken met de werking van de oven en de relevante risico's. Dit apparaat niet gebruiken voordat u de handleiding in zijn geheel hebt gelezen en de hierin vermelde aanbevelingen stipt in acht nemen.

Uitpakken

NB : Controleer bij het uitpakken van de oven of hij niet is beschadigd tijdens het transport (vervormde deur of scharnier, enz.). Schade of eventuele ontbrekende onderdelen moeten onmiddellijk gemeld worden aan de leverancier. De oven, onderdelen van de oven of toebehoren kunnen in een beschermend laagje zijn verpakt, u moet dit laagje verwijderen alvorens de oven in gebruik te nemen. Het verpakkingsmateriaal niet voor het grijpen laten liggen, kinderen zouden ermee kunnen gaan spelen wat gevaar oplevert.

Technische gegevens

Afmetingen buiten alles	**Gewicht** 12 kg
Breedte 444 mm	**Volume** 16 Litre
Diepte 337 mm	
Hoogte 235 mm	**Voedingsbron** 220-240V, 50 Hz
Ovenruimte	**Zekering** 10A
Breedte 265 mm	**Stroomverbruik** 920W
Diepte 270 mm	
Hoogte 172 mm	**Stroomafgave** 600W

Veiligheidsvoorschriften

- Installeer de oven op een effen oppervlak dat voldoende stevig is om het gewicht van de magnetronoven te kunnen dragen (12 kg) evenals dat van de inhoud. De oven moet stabiel staan om trillingen en geluid te vermijden.
- Bedek de ventilatiegaatjes bovenaan en aan de zijkanten van de oven niet. Plaats ook niets op de oven. Als er een slechte ventilatie is tijdens de werking van de oven kan deze oververhit raken, en dat kan dan weer leiden tot een slechte werking. Er ontsnapt warme lucht uit de ventilatiegaatjes: zorg er dus voor dat deze niet bedekt zijn en dat er voldoende ruimte is tussen de muur en de oven.
- Dankzij de ingebouwde vergrendelingsschakelaars zal de magnetronoven niet in werking kunnen treden als de deur open staat.
- Niet aan deze vergrendelingsschakelaars gaan sleutelen en niet proberen de oven in werking te zetten als de deur open is, dit zou blootstelling aan microgolven ten gevolge kunnen hebben.
- Ervoor zorgen dat er zich geen voedselresten of schoonmaakmiddelen kunnen opeenhopen op de afdichtende vlakken van de deur.
- Het is bijzonder belangrijk dat de deur van de oven naar behoren sluit en dat de volgende onderdelen niet beschadigd raken : (1)deur, (2) scharnieren (stuk of onveilig) (3)dichtingen en afdichtende vlakken van de deur.

  Als de deur, de scharnieren/veersloten of de afdichtende vlakken van de deur beschadigd zijn, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het naar behoren is gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus.
  WAARSCHUWING : herstellingen of vervangingen waarvoor de bescherming tegen de blootstelling van magnetronenergie moet worden verwijderd, zijn gevaarlijk en dan ook uitsluitend werk voor deskundigen. Alleen het onderhoudspersoneel dat opgeleid werd in de fabriek is bevoegd om het onderhoud of herstellingen uit te voeren voor deze oven. Neem contact op met de Zanker servicedienst in het geval reparaties of onderhoud nodig zijn.

- Voer geen handelingen uit op de openingen van het slot aan de voorzijde, u zou schade kunnen toebrengen aan het apparaat waardoor een tussenkomst vereist zou zijn.
- Deze oven installeren of plaatsen overeenkomstig de " instructies met betrekking tot de installatie " die in deze handleiding zijn gegeven.
- Dit apparaat uitsluitend gebruiken voor het doel zoals omschreven in deze handleiding. Geen bijtende chemische producten gebruiken in verband met dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het opwarmen, koken of ontdooien van voedingsmiddelen. Hij is niet geschikt voor industrieel, laboratorium- of commercieel gebruik. Bij ieder ander gebruik dan dat waarvoor de oven is bestemd zal de garantie komen te vervallen.
- De oven niet leeg in werking zetten. Als er zich in de oven geen voedsel of water bevindt om de microgolven te absorberen, kan de magnetronbuis beschadigd raken.
- Dit apparaat niet buiten opbergen. Dit product niet in de nabijheid van water gebruiken.
- Niet proberen kleding of kranten in de magnetronoven te verwarmen. Deze producten kunnen vlam vatten.
- De ovenruimte niet gebruiken als opbergplaats. Geen producten van papier, kookgerei of voedsel in de ovenruimte achter laten als de oven niet in gebruik is.

  In geval van rook, de stekker van het apparaat uit de contactdoos halen of de schakelaar op uit zetten en de deur gesloten houden om te voorkomen dat eventuele vlammen zich kunnen verspreiden. Nooit en te nimmer water gebruiken.
  Waarschuwing: Niet toestaan dat kinderen zonder toezicht de oven gebruiken, dit pas toestaan als de kinderen voldoende geïnstrueerd zijn zodat zij de magnetronoven in alle veiligheid kunnen gebruiken en de risico's die voortvloeien uit een onjuist gebruik goed kunnen inschatten.

Testen van de geschiktheid van kookgerei

- Controleer voor elk gebruik of de schotels en dergelijke geschikt zijn voor een magnetronoven. In het algemeen leent glas, keramiek glas en hittebestendig glaswerk zich uitstekend voor het gebruik in een magnetronoven. De microgolven zullen de meeste voorwerpen van glas of keramiek niet verhitten, deze voorwerpen kunnen echter warm worden door de warmte die door het voedsel zal worden overgebracht. Wij raden dan ook aan ovenhandschoenen te gebruiken als u de schotels uit de oven haalt.
- Het kookgerei in de magnetronoven plaatsen met een halfvol glas water. De oven één minuut lang op 700W (100%) zetten. Als het kookgerei warm aanvoelt, kunt u het beter niet gebruiken. Als het slechts iets warm is kunt u het gebruiken om voedsel op te warmen maar niet voor het koken. Als de schotel op kamertemperatuur is, is hij geschikt voor koken in de magnetronoven.
- Papieren servetten, vetvrij papier, papieren handdoeken, schotels, kopjes, kartons, diepvriesfolie en karton zijn veel gebruikte producten in het kader van keukengebruik. Altijd controleren of de bekers, kopjes of schotels gevuld zijn met voedsel dat de energie zal absorberen om oververhitting te voorkomen.

- Een groot aantal plastic schotels, kopjes, diepvriesbakjes en plastic omhulsels kunnen in de magnetronoven gebruikt worden. Volg de instructies van de fabrikant op bij het gebruik van plastic in de oven. Vermijd het gebruik van plastic toebehoren waarin voedsel zit dat een hoog gehalte aan vet of suiker heeft aangezien dit soort voedsel uiterst hoge temperaturen kan bereiken en het plastic zou kunnen doen smelten.
- De oven niet zonder toezicht achterlaten als u voedsel in plastic, papier of ander ontvlambaar materiaal opwarmt of kookt. Mocht u rook zien, dan mag u de deur beslist niet openen, u moet de oven uitschakelen of de stekker uit de contactdoos halen totdat de rook is verdwenen.
- Metalen bakjes of schotels of schotels en bakjes met een metalen rand mogen niet in de magnetronoven gebruikt worden behalve indien staat vermeld dat zij speciaal geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
- In de meeste gevallen is het aangeraden het voedsel af te dekken; het zal smakelijker zijn en uw toestel blijft schoon. Vooraleer u echter voedsel wil koken of vloeistoffen wil opwarmen in een fles of hermetisch afgesloten bakje, moet u de dop of het deksel verwijderen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel of dop om brandwonden door stoom te vermijden.

Bakjes, schotels en dozen van folie

Ondiepe voorwerpen van folie kunnen in alle veiligheid gebruikt worden voor het opwarmen van voedsel in de magnetronoven op de voorwaarde dat de volgende regels in acht genomen worden:

1. Het bakje, doosje of de schotel van folie mag niet dieper dan 3 cm zijn.
2. De folie mag niet afgesloten worden middels een deksel of dop.
3. De voorwerpen van folie moeten tenminste tot aan twee derde gevuld zijn met voedsel. Nooit lege voorwerpen van folie gebruiken.
4. Altijd maar één enkel voorwerp van folie in de magnetronoven zetten, dit voorwerp mag niet in contact komen met de wanden of de deur van de oven. Het bakje moet dan op een omgekeerd, ovenbestendig bord in de oven gezet worden.
5. Voorwerpen van folie mogen niet meerdere malen gebruikt worden in de magnetronoven.
6. Als de magnetronoven al 15 minuten of langer in werking is, moet u hem eerst laten afkoelen alvorens hem weer in gebruik te nemen.
7. Het bakje, doosje of de schotel en het draaiplateau kunnen warm worden tijdens het gebruik, wees voorzichtig als u ze uit de oven haalt. Wij raden aan hierbij ovenhandschoenen of een andere bescherming te gebruiken.
8. Vergeet niet dat bij het gebruik van een bakje, doosje of schotel van aluminiumfolie, de tijdsduur nodig voor het opwarmen of koken langer kan zijn dan normaal. Altijd controleren of het voedsel warm is alvorens het te serveren.

Voedselveiligheid

- Voedsel niet opwarmen in een blikje in de magnetronoven. Altijd het voedsel overscheppen in een geschikt bakje of schotel.
- Bij kleine hoeveelheden (een worstje, een croissant, enz.), een glas water naast het voedsel plaatsen.
- Het apparaat niet gebruiken voor frituren aangezien de temperatuur van het vet niet gecontroleerd kan worden wat gevaarlijke situaties zou kunnen opleveren.
- Te lange kooktijden kunnen het voedsel uitdrogen en verkolen. Gebruik dus nooit dezelfde kooktijden als bij een traditionele oven.
- Het is mogelijk popcorn te maken in te magnetronoven maar alleen in speciale verpakkingen welke specifiek voor dit doel zijn bestemd. Nooit de oven zonder toezicht achterlaten bij het bereiden van dit soort gerechten.
- U moet gaatjes prikken in voedsel met een niet-poreuze huid of vlies om te voorkomen dat de stoom zich er binnenin ophoopt en de huid of het vlies doet barsten. Appels, aardappels, kippenlevertjes en eierdooiers zijn voorbeelden van producten waarin gaatjes geprikt moeten worden.
- De inhoud van zuigflessen of babypotjes eerst schudden of roeren, de temperatuur van deze producten moet gecontroleerd worden voordat men ze aan de baby of het kleintje geeft om brandwonden te voorkomen. Meng het voedsel en controleer de temperatuur ervan voor gebruik om ernstige inwendige brandwonden te voorkomen.

Bij het opwarmen van vloeistoffen zoals soep, saus of drankjes in de magnetronoven, kan de vloeistof oververhit raken tot over het kookpunt zonder dat er bellen te zien zijn. In dit geval kan de hete vloeistof plotseling overkoken. Om dit te voorkomen moeten de volgende maatregelen getroffen worden:

1. Vermijd het gebruik van hoge en smalle kopjes of bekers.
2. Niet te warm laten worden.
3. In de vloeistof roeren alvorens hem in de oven te zetten en opnieuw roeren halverwege de ingestelde tijdsduur.
4. Om overkoken te vermijden bij kokende vloeistoffen 20 seconden wachten alvorens u er iets aan toevoegt en ze uit de oven te halen.

Het verwarmen of koken van hele eieren, gepocheerde of spiegeleieren is te vermijden. Deze kunnen ontploffen en ernstige brandwonden veroorzaken of onherstelbare schade toebrengen aan uw oven.

Houd deze instructies bij de hand !

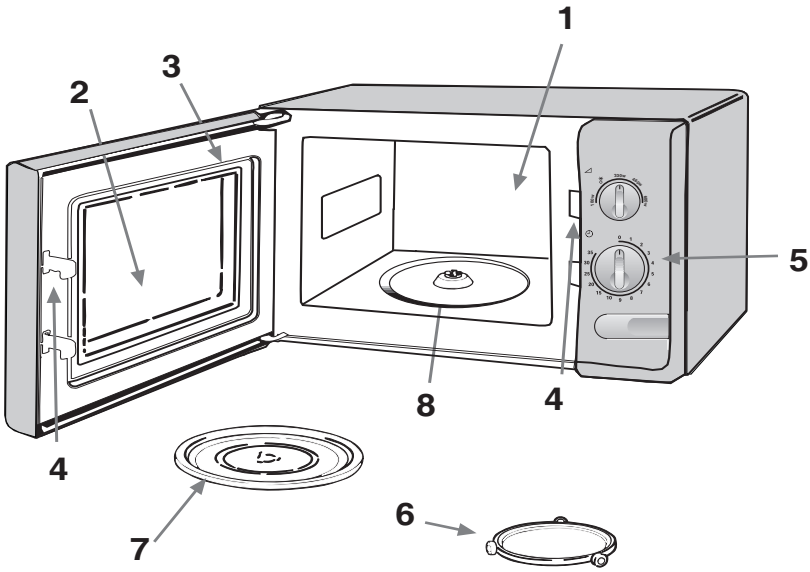
Lijst van het ovengerei en de toebehoren

Materiaal	Voorwerpen	Ontdooien	Opwarmen	Koken
Keramiek & glas	Glaswerk	**JA**	**JA**	**JA**
	Hittebestendig glaswerk	**JA**	**JA**	**JA**
	Glaswerk met metalen decoraties	**NEE**	**NEE**	**NEE**
	Loodkristalglas	**NEE**	**NEE**	**NEE**
Porselein	Zonder metalen decoraties	**JA**	**JA**	**JA**
Aardewerk		**JA**	**JA**	**JA**
Plastic	Plastic verpakkingen	**JA**	**JA**	**JA**
Metaal	Metalen koekenpan	**NEE**	**NEE**	**NEE**
	Aluminiumfolie*	**JA**	**JA**	**NEE**
Papier	Kopjes, schotels, servetten	**JA**	**NEE**	**NEE**
Vetvrij papier		**JA**	**NEE**	**NEE**
Hout		**NEE**	**NEE**	**NEE**
Toebehoren	Draaiplateau	**JA**	**JA**	**JA**
	Steun draaiplateau	**JA**	**JA**	**JA**
JA: voorwerpen en toebehoren die geschikt zijn NEE: voorwerpen en toebehoren die niet geschikt zijn				
*OPMERKING : Aluminiumfolie uitsluitend gebruiken om het voedsel te beschermen, een overdadig gebruik zou vonken kunnen veroorzaken.				

Instellingswaarden microgolven

Watt	Voorbeelden
100W	Opwarming babyvoedsel in glaswerk Nat koken van rijst Opwarmen fijne gerechten
	Ontdooien van vlees, vis en brood Ontdooien van kaas, room en boter
330W	Laatste bereidingsfase van gestoofde gerechten Koken van fijne gerechten
460W	Ontdooien en opwarmen van diepvries kant en klaar schotels Opwarmen van koude kant en klaar schotels Laatste bereidingsfase van gestoofde gerechten Bereiden van eigerechten
600W	Opwarmen vloeistoffen Beginnen roosteren, ragoût enz. Koken van groente Koken van schotels

Beschrijving van de magnetronoven en de toebehoren

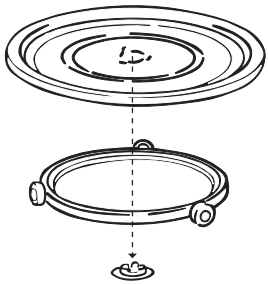


De magnetronoven

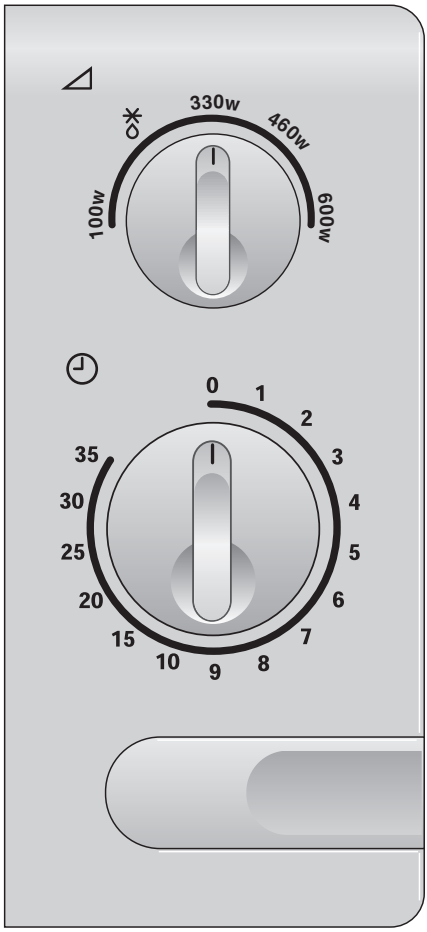
1. Kookruimte
2. Kijkglas
3. Deur van de oven
4. Vergrendeling van de deur, Vergrendelingssysteem
5. Bedieningspaneel
6. Drager van het draaiplateau.
7. Draaiplateau.
8. Drijfas van het draaiplateau

Toebehoren

Draaiplateau van hittebestendig glas en steun
Het draaiplateau en zijn steun moeten geïnstalleerd worden zoals aangegeven in de afbeelding. Controleren of de steun van het draaiplateau naar behoren op zijn plaats is aangebracht en of het draaiplateau goed op zijn steun geplaatst is. Plaats het draaiplateau nooit omgekeerd. Het draaiplateau kan zowel met de klok mee als tegen de klok in draaien tijdens de werking van de oven. Het draaiplateau niet met de hand laten draaien, hierdoor zou het draaisysteem beschadigd kunnen raken. Gebruik de magnetronoven niet zonder het draaiplateau en de steun.



Bedieningspaneel



Power – Vermogensregelaar

Dankzij de 5 posities beschikt u over een flexibel gebruik van de microgolven doordat u automatisch de rusttijden kunt respecteren die nodig zijn voor een homogene verspreiding van de warmte binnenin het voedsel.

Timer – Tijdklok

Met microgolven moet u de notie van temperatuur vergeten en in “tijd” gaan denken. Daarom bevat de timer twee delen: het ene geeft de minuten aan, het andere intervallen van 10 minuten, van 10 tot 35 minuten. De timer wordt elektrisch gestuurd en is verbonden met de werking van de oven. Indien u tijdens het gebruik de deur ervan opent, stopt de timer automatisch. Na het sluiten van de deur herneemt de timer zijn werking. Nadat de weergegeven tijd verlopen is, stopt de oven automatisch en er weerklinkt een tijdssignaal.

Bediening van de Magnetronoven

1. Open de deur en plaats het eten op het draaiplateau.
2. Sluit de deur en controleer of deze correct gesloten is.
3. Zet de standkeuzeknop op de gewenste stand.
4. Selecteer de kooktijd aan de hand van de timer: het koken met behulp van microgolven begint nu.

OPMERKING:
Als de kooktijd minder dan 2 minuten lang is, draai de Klok dan eerst op een langere tijd, en schakel ze dan terug tot de gewenste tijd.
Het uitzenden van microgolven wordt automatisch stopgezet wanneer de timer naar de stoppositie “O” gaat, en er weerklinkt een geluidssignaal. Als u tijdens het koken het voedsel wil controleren, opent u de deur met behulp van de overeenkomstige toets: het uitzenden van microgolven stopt dan. Wanneer u de deur opnieuw sluit, hervat de timer het aftellen van de tijd waar deze werd stopgezet, en worden er opnieuw microgolven uitgezonden. Om de oven tijdens het koken uit te schakelen zet u de timer op de stoppositie “0”.

OPGEPAST:
Het is de timer die de oven in werking stelt. U moet dus na elk gebruik controleren of de hendel op stoppositie “0” staat.

Handmatig Ontdooien ( )

Voor het ontdooien (zonder de automatische ontdooifunctie te gebruiken) gebruikt u . Om het ontdooien van voedsel van meer dan 450 g te versnellen kan de oven op volle kracht gebruikt worden gedurende 1-3 minuten en daarna teruggebracht worden tot tot het voedsel volledig ontdooid is.

1. Open de deur, plaats het eten op het draaiplateau.

2. Sluit de deur en controleer of deze goed dicht is.

3. Zet de standkeuzeknop op de gewenste stand. ( )

4. Zet de Klok op de gewenste tijd. De oven begint te koken.

Tips voor het ontdooien( )

1. Als u het niet zeker weet, is het beter de duur van het ontdooien te onderschatten. Het voedsel zal verder ontdooien tijdens de rusttijd.
2. Verdeel het voedsel in zo klein mogelijke stukken.
3. Draai grote stukken, zoals gebraad, eens om op de helft van de ontdooitijd of tijdens een onderbreking.
4. Haal het ontdooide voedsel zo snel mogelijk uit de oven.
5. Verwijder of open de verpakking voor het ontdooien.
6. Plaats het voedsel in een groter recipiënt dan waarin het ingevroren werd om het eenvoudig te kunnen mengen.
7. Voor het ontdooien van kip begint u met de borstkas naar onderen. Na de helft van de duur van het ontdooien of tijdens een onderbreking draait u de kip om. Delicate zones, zoals de punten van de vleugels, kunnen beschermd worden met kleine stukjes aluminiumfolie.
8. De rusttijd is erg belangrijk, vooral voor grote, dichte voedingswaren die niet gemengd kunnen worden, om zeker te zijn dat het binnenste volledig ontdooid is voor het koken.

Ontdooien ( )

Gerecht	Opmerkingen / tips	( )	Standtijd
Brood			
Volkoren brood	Ontdooien in een afgesloten bakje	8–10 min.	10–15 min.
Boerenbrood	Ontdooien in een afgesloten bakje	3-4 min.	5-10 min
Broodje	Ontdooien in een afgesloten bakje	45-60 sec.	5 min.
Gebak, koek			
Droog gebak 450g/1 lb	Op een papieren servetje zetten, afdekken	9–11 min.	15–30 min.
Vruchtentaart 450g/1 lb	Op een papieren servetje zetten, afdekken	9–11 min.	15–30 min.
1 stukje appeltaart 450g/1 lb	Op een papieren servetje zetten, afdekken	7– 9 min.	15–30 min.
Taart met slagroom 250g	Op een papieren servetje zetten, afdekken	3-4 min.	5-10 min.
Boter			
250g/8.8 oz	Aluminium verpakking verwijderen. Een keer omdraaien	3– 4 min.	5–10 min.
Fruit			
225g/8 oz Aardbeien	Ontdooien in een afgedekt doosje, één keer omdraaien	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb Zwarte bessen	Ontdooien in een afgedekt doosje, één keer omdraaien	7– 8 min.	5–10 min.
1 bereide maaltijd op een bord			
400g/14 oz.	Opwarmen in een afgesloten recipiënt. De vleessaus ernaast plaatsen in een kopje.	7– 8 min	5–10 min.
1 portie groenten, aardappelen of rijst			
	Opwarmen in een afgesloten recipiënt, omroeren. (600 W)		

Tips voor het gebruik van de magnetronoven

- Hou de oven altijd schoon – vermijd overkoken en vergeet niet om ook onder het draaiplateau en de binnenkant van de deur schoon te maken.
- Gebruik bij voorkeur ronde of ovale kommen met deksel voor het koken in de magnetronoven.
- Gebruik geen metalen kommen of kommen met een metalen versiering. Bepaalde plastic materialen kunnen smelten of vervormen door het warme voedsel.
- Bedek het voedsel tijdens het koken. Gebruik daarvoor een glazen deksel, een bord of perkamentpapier.
- Patisserie, brood en andere gelijkaardige voedingsmiddelen kunnen rechtstreeks ontdooid worden in een broodmandje of op een papieren servet.
- Indien bevroren voedingsmiddelen in hun verpakking opgewarmd worden, moet deze geopend zijn. De verpakkingen met metaal of een metalen versiering mogen niet gebruikt worden, behalve indien ze bijzonder aanbevolen worden voor gebruik in de magnetronoven. Verwijder alle metalen clips en metalen draden.
- Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen gebruikt worden om delen te bedekken die gemakkelijk koken zoals kippenbillen.
- Plaats grote, dikke stukken dichtbij de rand van de kom en probeer het voedsel in even grote stukken te snijden. Plaats het voedsel altijd in het midden van de oven.
- Het voedsel zal regelmatiger gaar worden als het regelmatig omgeroerd of omgedraaid wordt.
- Stel altijd een kooktijd in die lager is dan aangegeven in het recept om te vermijden dat het voedsel te veel gekookt wordt. Hoe meer voedsel er is, hoe langer de kooktijd duurt.
- Gebruikt weinig of geen water voor groenten.
- Gebruik minder zout en kruiden dan voor de traditionele “bereidingswijze”.
- Voeg de kruiden aan het einde van het programma toe.
- Hou altijd een rusttijd van enkele minuten aan na het stopzetten van de oven om een volledig en regelmatig kookresultaat te bekomen.
- Controleer altijd voor het opdienen of het voedsel overal warm is.
- Gebruik ovenwanten om de schotels en het voedsel uit de oven te halen.

Onderhoud en schoonmaken

De oven moet te allen tijde schoon zijn.
Niet aan de oven sleutelen of proberen zelf wijzigingen of reparaties uit te voeren op de onderdelen van de oven. Alle reparaties moeten door een erkende servicedienst verricht worden.

Controleren of de oven is uitgeschakeld of of de stekker uit de contactdoos is gehaald alvorens tot de reinigingswerkzaamheden over te gaan.

Schoonmaken van toebehoren

De toebehoren reinigen met een zacht reinigingsmiddels na ze uit de oven te hebben gehaald. De steun van het draaiplateau moet met zorg behandeld worden.

De binnenkant van de oven en het draaiplateau kunnen zeer warm worden. Er niet aankomen als de oven net in gebruik is geweest.

Schoonmaken van de binnenkant

Voedselresten die men niet verwijdert van de ovenwanden, de afdichting van de deur en de oppervlakte van de deur zullen de microgolven absorberen, het prestatievermogen van de oven nadelig beïnvloeden en mogelijk zelfs de binnenkant van de oven beschadigen.

Gebruik zachte vloeibare schoonmaakmiddelen met warm water en een zachte doek om het vuil te verwijderen.
GEBRUIK NOOIT EN TE NIMMER BIJTENDE SCHOONMAAKMIDDELEN, OVEN - REINIGINGSPRODUCTEN DIE IN DE HANDEL VERKRIJGBAAR ZIJN, SCHUURSPONSJES OP WAT VOOR ONDERDEEL VAN DE OVEN DAN OOK.

Om vuil dat moeilijk te verwijderen is los te weken kunt u een kopje water koken in de oven gedurende 2 tot 3 minuten.

HET VUIL NOOIT MET EEN MES OF EEN ANDER SCHERP VOORWERP VAN DE OVENWANDEN VERWIJDEREN.

Om onaangename luchtjes te doen verdwijnen in de binnenkant van de oven, kunt u 5 minuten lang een kopje water koken waarin u 2 eetlepels citroensap hebt gegoten.

Schoonmaken van de buitenkant

De ovendeur open zetten als u het bedieningspaneel schoonmaakt. Hierdoor voorkomt u dat u de oven per ongeluk op zijn kant zou kunnen zetten. U moet de buitenkant van de oven schoonmaken met een zacht vloeibaar schoonmaakmiddel en water, hem daarna met helder water afspoelen om eventuele sporen van het schoonmaakmiddel te verwijderen. Afdrogen met een zachte doek.

U kunt eveneens de in de handel verkrijgbare spuitflesjes voor het reinigen van glas of universele keukenspray gebruiken. Nooit bijtende schoonmaakmiddelen gebruiken of scherpe chemische producten op de buitenkant van de oven. Om te voorkomen dat de draaiende onderdelen beschadigd raken, ervoor zorgen dat er geen water in de ventilatieopeningen kan doordringen.

Servicedienst en onderdelen

Indien dit apparaat niet naar behoren werkt, moet u de volgende controles verrichten alvorens contact op te nemen met de servicedienst.

Als de oven niet start :
- Controleren of het apparaat naar behoren is aangesloten.
- Controleren of de stekker in de contactdoos is gestoken.
- De zekering in de contactdoos eventueel vervangen door eenzelfde zekering en controleren of de contactdoos naar behoren is bekabeld.
- Controleren of de schakelaar op de contactdoos en/of de schakelaar op de stroomtoevoer op ON staan.
- Controleren of er wel spanning op de contactdoos staat door er een apparaat op aan te sluiten waarvan u zeker bent dat het goed werkt.
- Controleren of de zekering in de zekeringkast intact is.

Als de magnetronoven niet werkt:
- U hebt misschien het kinderslot ingeschakeld (beschikbaar op bepaalde modellen).
- Controleren of de schakelaars allemaal in de juiste stand staan.
- Controleren of de instellingen / procedures zijn uitgevoerd volgens de handleiding.
- Controleren of de deur naar behoren dicht gaat (als er stukjes voedsel of andere voorwerpen tegen de deur aan geplakt zijn blijven zitten, kan hij niet goed dicht en zal de oven niet werken).
- Controleren of de startknop ingedrukt is.

Als de oven nog steeds niet werkt nadat u de hierboven staande controleoperaties hebt uitgevoerd, moet u contact opnemen met de Zanker servicedienst. Het adres staat vermeld op de hierna volgende bladzijden van de handleiding.

BELANGRIJK:
Indien u een beroep doet op een servicetechnicus voor één van de hierboven staande defecten of voor een reparatie of een defect voortvloeiend uit onjuist gebruik of installatie, wordt er u een bedrag in rekening gebracht zelfs indien het apparaat nog onder garantie staat.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebben zij de volgende inlichtingen nodig:

1. Uw naam, adres en postcode
2. Uw telefoonnummer
3. Duidelijke beknopte beschrijving van het defect
4. Het model
5. Het serienummer
6. Datum van aankoop

Wij raden u aan deze inlichtingen hieronder in te vullen zodat u ze te allen tijde bij de hand hebt:

Model : ZMU16MXL

Serienummer :.....

Datum van aankoop:.....

Klanten met een apparaat dat nog onder garantie staat moeten zich ervan verzekeren dat de nodige controleoperaties zijn uitgevoerd aangezien de servicetechnicus een bedrag in rekening zal brengen als het probleem niet voortvloeit uit een mechanische of elektrische storing.

Het overleggen van een bewijs van aankoop is verplicht bij de apparaten die onder garantie staan.

Onderdelen

U kunt de nodige onderdelen verkrijgen bij de servicedienst.

Klantenservice

Voor algemene inlichtingen met betrekking tot uw Zanker apparaat of aanvullende informatie aangaande de Zanker producten kunt u per telefoon of per post contact opnemen met de Klantenservice.

Garantiebepalingen en Service

Standaardgarantiebepalingen

Indien dit Zanker-apparaat of een van de onderdelen ervan binnen de 12 maanden na aankoop een fabricagefout of materiaaldefect zou vertonen, verbindt Zanker zich ertoe om het defecte stuk naar ons oordeel te vervangen, ZONDER BIJKOMENDE KOSTEN voor werkuren, materiaal of transport, op voorwaarde dat:

- Het apparaat correct geïnstalleerd werd en enkel gebruikt werd met de stroom die aangegeven staat op het plaatje.
- Het apparaat enkel gebruikt werd voor normale huishoudelijke doeleinden en volgens de instructies van de fabrikant.
- Het apparaat niet nagekeken, onderhouden, hersteld, gedemonteerd of vervoerd werd door een onbevoegde persoon.
- Alle onderhoudswerken die onder deze garantie vallen moeten uitgevoerd worden door een servicedienst van Zanker.
- Elk apparaat of defect onderdeel dat vervangen wordt, wordt de eigendom van de Firma.
- Deze garantie is een aanvulling op de statutaire rechten en andere wettelijke rechten.

Een tussenkomst leidt niet tot de verlenging van de garantieperiode.

Uitsluitingen

Deze garantie geldt niet voor:

- Schade of interventies als resultaat van transport, een onjuist gebruik of verwaarlozing, het vervangen van ampullen of mobiele onderdelen in glas of plastic.
- De opgelopen kosten voor de interventies voor het opnieuw herstellen van de slecht geïnstalleerde apparaten of interventies op machines buiten België.
- De apparaten die in een commerciële of gelijkaardige omgeving gebruikt worden en de apparaten die onderworpen zijn aan huurovereenkomsten.
- De producten die wel door Zanker geproduceerd worden, maar niet verhandeld worden door Zanker.

Europese garantie

Indien u naar een ander land binnen Europa wil verhuizen, volgt uw garantie u op de volgende voorwaarden:

- De garantie begint op de datum waarop u het product voor de eerste maal kocht.
- De garantie heeft dezelfde duur en dezelfde omvang voor wat betreft werkuren en onderdelen als gewoon is voor dit merk of dit productengamma in het nieuwe land.
- Deze garantie geldt voor u en kan niet overgedragen worden naar een andere gebruiker.
- Uw nieuw adres ligt in de Europese Unie (EU) of in de Europese Vrijhandelsassociatie.
- Het product wordt geïnstalleerd en gebruikt volgens onze instructies en het wordt uitsluitend voor huishoudelijke doeleinden gebruikt, voor een normaal huishouden dus. De gebruikte stroom stemt overeen met de vermelding op het plaatje.
- Het product wordt geïnstalleerd volgens de reglementering van uw nieuwe land.

Voor de monteur

1. Verwijder de reclamestickers van de deur.
2. De oven uit de buurt van hitte en water installeren. Blootstellen aan water en hitte kan het prestatievermogen van de oven nadelig beïnvloeden en tot storingen leiden. Daarom moet men controleren dat de oven uit de buurt van hitte- en waterbronnen geïnstalleerd wordt.
3. De luchtopeningen niet blokkeren die zich aan de bovenzijde en zijkanten van de oven bevinden. Ook niets zetten op de bovenzijde van de oven. Het is nodig een opening in stand te houden om de gehele oven heen : 140 mm aan de bovenzijde van de oven, 50 mm aan beide zijden en 100 mm achter de oven. Als de luchtopeningen tijdens de werking geblokkeerd worden, zal de oven oververhit kunnen raken wat tot storingen zou kunnen leiden. Uit de luchtopeningen stroomt hete lucht, men moet dus controleren dat zij niet verstopt raken en dat er geen gordijnen hangen tussen de oven en de achterwand.
4. De oven zo ver mogelijk van radio's en televisietoestellen plaatsen. Deze oven voldoet aan de CEE-eisen met betrekking tot radio storingen maar indien men hem te dicht in de buurt van een radio of een televisietoestel plaatst kan dit toch gebeuren. Daarom is het beter ze zo ver mogelijk uit de buurt hiervan te installeren.

Elektrische aansluitingen

Gebruik altijd een stopcontact met een aarding; dit geaarde stopcontact moet volgens de veiligheidsnormen zijn aangesloten. De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand indien deze veiligheidsmaatregel niet in acht wordt genomen.

Aansluiting op het stroomnet

De oven wordt geleverd met het netsnoer en een stekker voor 230 V, 50 Hz, met een aardepin. De aardlekschakelaar beperkt de risico's in geval van kortsluiting. Controleren of de elektrische spanning van de oven overeenkomt met die van het stroomnet. Opmerking : Als de oven op de contactdoos aangesloten wordt middels een verlengsnoer, moet men controleren of het verlengsnoer wel geaard is.
Zorg ervoor dat de stekker na de plaatsing van het apparaat in handbereik ligt.
Gebruik de oven niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd is. In dat geval de hulp inroepen van de verdeler of een gespecialiseerd technicus die door de fabrikant is opgeleid.
De betreffende stroomkring moet gezekerd zijn met een 10 A smeltzekering.
Er moet een aan-uitschakelaar onder handbereik in de voedingskring worden opgenomen waarvan de schakelcontacten minimaal 3 mm open staan.

Inbouwmodellen (voor model dat goedgekeurd is voor inbouw)

Voor het installeren van het apparaat in een keukenkast, moet het juiste montageraam gebruikt worden. Zie de instructies met betrekking tot de installatie en de aansluiting. Bij het inbouwen in een hoge kast kan een kanteldeur gebruikt worden. Zie de inlichtingen met betrekking tot de installatie en de aansluiting in de handleiding van de gecapitonneerde deur.

Let op!

De magnetronoven nooit in werking stellen als de kanteldeur niet gesloten is. Dit zou uw apparaat kunnen beschadigen en de garantie doen vervallen.

Aansluiten op een contactdoos met aarding en met een automatische zekeringsinstallatie van 10 A-L of een zekering van 8 A. De oven moet van het stroomnet uitgeschakeld kunnen worden ook na de installatie via een contactschakelaar van tenminste 3 mm op alle polen.
Een LS schakelaar van voldoende afmetingen of een smeltzekering of een breekzekering zijn goede contactschakelaars.

ZANUSSI

www.electrolux.com

www.zanussi.de
www.zanussi.nl
www.zanussi.be

8221914 - 23 - 02 - 09/2007

Subject to change without notice