User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZMSN4C
ZMSN7C

DE **Benutzerhandbuch** 2
Mikrowellengerät

FR **Notice D'utilisation** 22
Four À Micro-Ondes

NL **Gebruiksaanwijzing** 43
Magnetronoven

ZANUSSI

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 3
2. AUFSTELLANWEISUNGEN 8
3. GERÄTEÜBERBLICK 12
4. ANWENDUNG 14
5. HINWEISE UND TIPPS 17
6. WAS TUN, WENN 19
7. TECHNISCHE DATEN 20
8. UMWELTINFORMATION 20

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

⚠ **WARNUNG!**

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Drehteller und Drehtellerhalterung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.

⚠ **WARNUNG!**

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

⚠ **WARNUNG!**

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

⚠ WARNUNG!

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

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

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

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

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

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

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

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

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

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

REINIGUNG & PFLEGE

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

Geräteinnenraum:
Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmässig unter Verwendung des Grills. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen. Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-

Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

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

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

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

Einsätze/Backblech:
Die Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Sie sind spülmaschinengeeignet.

⚠ **WICHTIG!**

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

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

WICHTIG!

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Die Mikrowelle ist für den Einbau vorgesehen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Kontakt mit den Heizelementen sollte unbedingt vermieden werden.

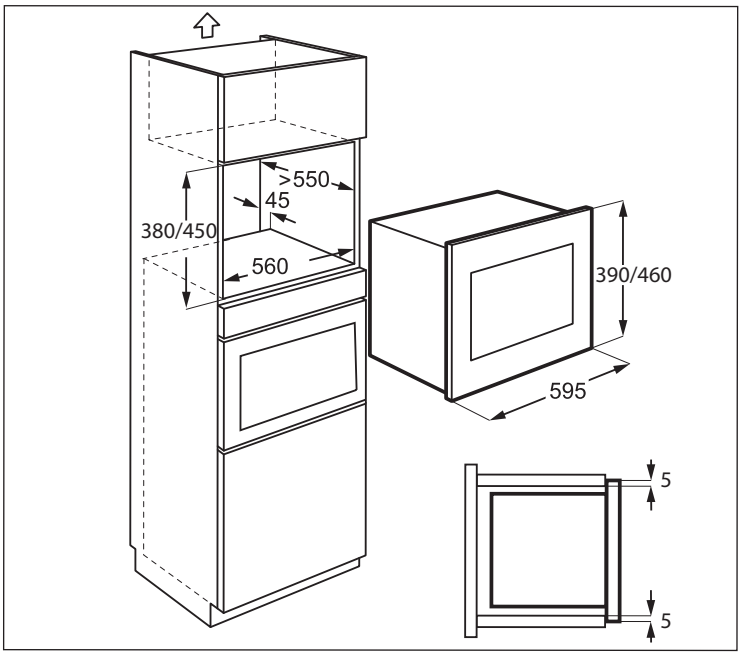
WARNUNG!

Halten Sie Kinder von der Tür und zugänglichen Teilen fern, die bei Verwendung von Grill und Heißluft heiß werden können. Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

WICHTIG!

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

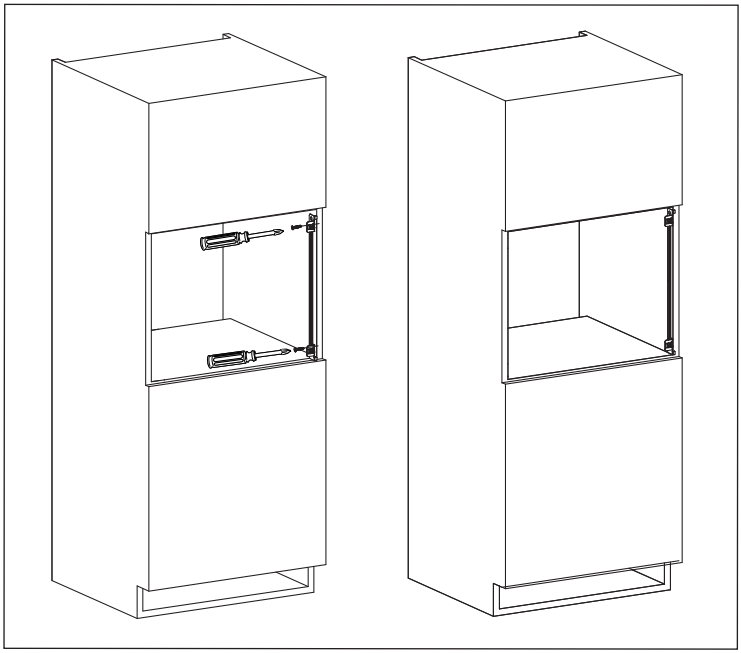
AUFSTELLANWEISUNGEN

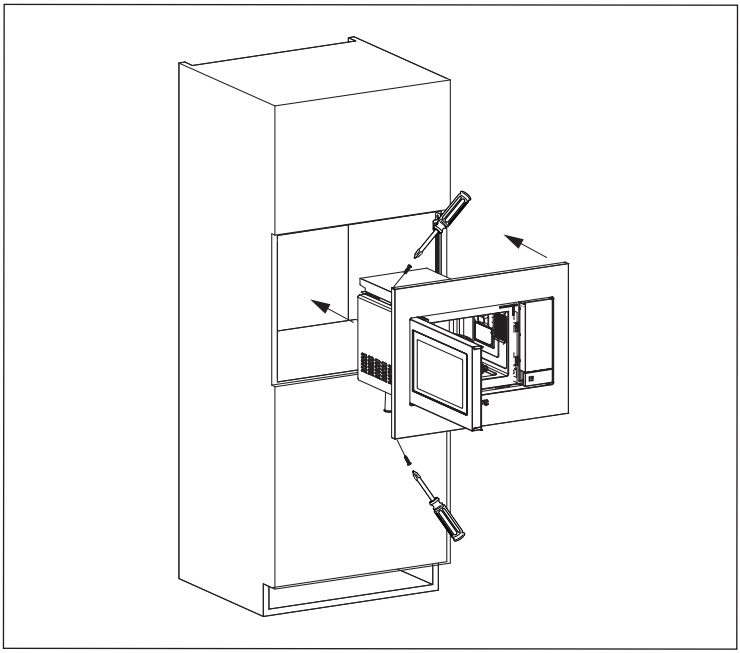


INSTALLIEREN DES GERÄTES

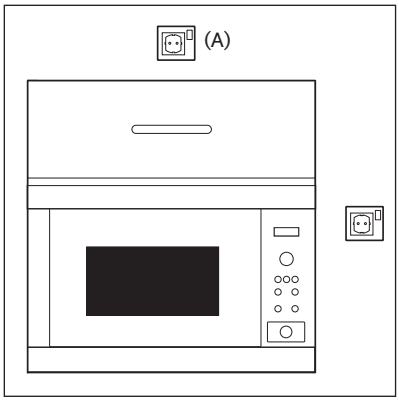
1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Befestigen Sie den Haltewinkel an der rechten Seite des Küchenschranks entsprechend des mitgelieferten Montageblatts und der beigelegten zwei Schrauben.
3. Setzen Sie das Gerät langsam und ohne Kraftaufwand in den Küchenschrank ein, bis es in die Halterungen einrastet. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät stabil und mittig sitzt.
4. Montieren Sie den Ofen an der linken Seite und verwenden Sie dazu die beiden mitgelieferten Schrauben.
5. Der vordere Rahmen des Mikrowellenofens sollte dicht und bündig an der vorderen Öffnung des Schrankes sitzen.

WICHTIG!
Bauen Sie dieses Gerät nicht in Küchenschränken ein, ohne hinten den Rauchabzug von 45 mm einzuhalten. Durch eine unzulängliche Belüftung kann die Leistung und Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigt werden.





NETZANSCHLUSS



- Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230-240 V/50 Hz) verbinden. Steckdose mit einer Sicherung (16 A) absichern.
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE

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

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

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

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

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

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

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

Benutzen Sie keine Kunststoffbehälter für die Mikrowelle, wenn der Ofen nach einer Verwendung der Modi GRILL und HEISSLUFT noch heiß ist – sie könnten schmelzen. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

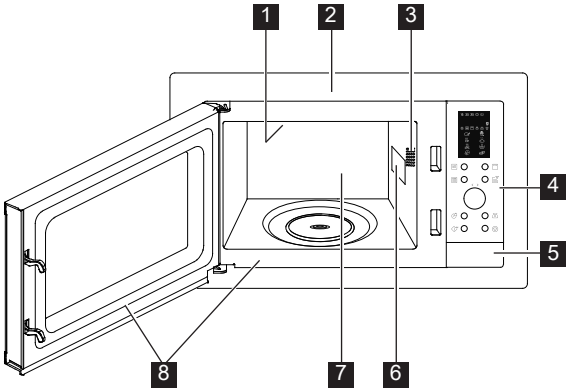
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und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

Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

WARNUNG!
Nach der Verwendung der Modi GRILL und HEISSLUFT werden der Garraum, die Tür, das Ofengehäuse und das Zubehör sehr heiß. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass alles vollkommen abgekühlt ist.

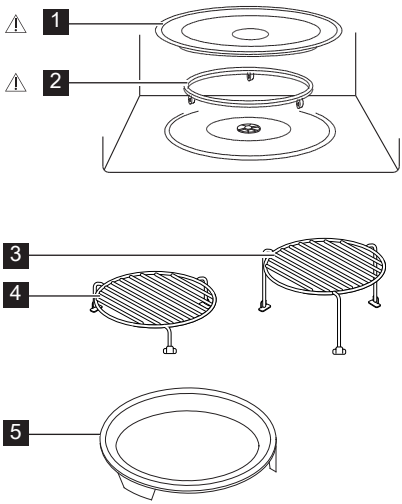
GERÄTEÜBERBLICK

MIKROWELLENGERÄT



1 Grill-Heizelement
2 Gerätefront
3 Backofenbeleuchtung
4 Bedienblende
5 Türöffnungs-Taste
6 Spritzschutz für den Hohlleiter (nicht entfernen)
7 Garraum
8 Türdichtungen und Dichtungsoberlächen

ZUBEHÖR



Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

1 Drehteller
2 Drehteller-Träger
3 Hoher Rost
4 Niedriger Rost
5 Backblech

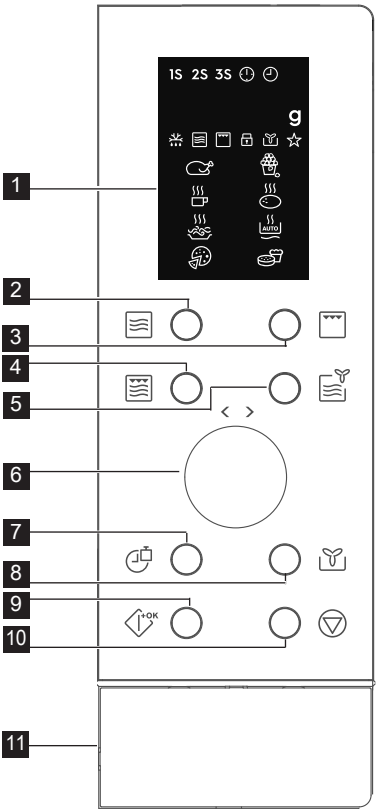
- Setzen Sie den Drehteller-träger auf dem Boden des Hohlraums ab.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

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

WARNUNG!

Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn diese Teile nicht angebracht sind.

BEDIENBLENDE



1 Anzeigefeld symbole:

1S 2S 3S Mehrphasen - Garen

Uhr eingestellt

Uhreinstellung

Menge

Auftauautomatik

Mikrowellen

Grill

Kindersicherung

Heißluft

Voreinstellung

Hühnchen

Getränke

Spaghetti

Pizza

Popcorn

Kartoffel(n)

Auto-Aufwärmen

Kuchen

2 Leistungsstufe-Taste

3 Grill-Taste

4 Mikro. + Grill-Taste

5 Mikro. + Heißluft-Taste

6 Zeit/Menü-Drehknopf

7 Uhr-/Gewichts-Taste

8 Heißluft-Taste

9 Start/Schnellstart-Taste

10 Stopp/Abbrechen-Taste

11 Türöffnungs-Taste

ANWENDUNG

EINSTELLEN DER UHR

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingesteckt wird, haben Sie die Möglichkeit, die Uhr einzustellen. Das Gerät hat eine 24-Uhr.

Beispiel: Einstellung der Uhr.

1. Drücken Sie die Uhr-/Gewichts-Taste einmal.
2. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf, um die Stunde einzustellen.
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Uhr-/Gewichts-Taste.
4. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Bestätigen die Uhr-/Gewichts-Taste.

Drücken Sie während des Kochens die Uhr-/Gewichts-Taste, um die Uhrzeit zu überprüfen.

GAREN MIT MIKROWELLEN

Das Mikrowellengaren erlaubt Ihnen die individuelle Einstellung der Garleistung und der Zeit. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

Beispiel: 5 Minuten auf 60 % Leistung garen.

1. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie 3 Mal die Taste Leistungsstufe.
3. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.

Drücken Sie die Taste Leistungsstufe, um die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs zu überprüfen. Die voreingestellte Leistungsstufe ist 100 %. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Piepton und es wird „End“ (Ende) angezeigt. Vor dem Start eines neuen Garvorgangs müssen Sie eine beliebige Taste drücken, um die Anzeige zu löschen und das System zurückzusetzen. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und ein Feuer verursachen.

Leistungsstufe-Taste	Leistungsstufe
x 1	100 % (P100)
x 2	80 % (P-80)
x 3	60 % (P-60)
x 4	40 % (P-40)
x 5	20 % (P-20)
x 6	0 % (P-00)

GRILL

Das Grill-Garen eignet sich besonders für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen und Hühnerstücke. Es ist auch für heiße Sandwiches und Gratin-Gerichte geeignet. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

Beispiel: 12 Minuten lang grillen.

1. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie einmal die Grill-Taste.
3. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.

WICHTIG! Die hohe Einschubschiene wird zum Grillen empfohlen.

MIKRO. + GRILL

Beim Kombi-Kochen wird die Mikrowellen- und die Grillfunktion zu verschiedenen Zeiten beim Kochen kombiniert.

Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

Beispiel: Einstellen des Kombi-Garens auf 25 Minuten.

1. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie die Mikro.- + Grill-Taste einmal.
3. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.

Mikro. + Grill-Taste	Mikrowellen	Grill	Verwen-dung
x 1 Co - 1	30 %	70 %	Fisch, Kartoffeln, Überback enes
x 2 Co - 2	55 %	45 %	Pudding, Omelett, Ofenkartof feln, Geflügel

HEISSLUFT-GAREN

Beim Heißluftgaren zirkuliert heiße Luft im ganzen Garraum, um Gerichte schnell und gleichmäßig zu braunen und ein knackiges Ergebnis zu liefern. Dieser Ofen kann für zehn verschiedene Gartemperaturen programmiert werden. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

Zum Garen mit Heißluft:

Beispiel: Garen bei 180 °C für 40 Minuten.

1. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie die Heißluft-Taste 3mal.
3. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste

Für das Kochen mit Heißluft drücken Sie die Heißluft-Taste wiederholt, um die gewünschte Heißluft-Temperatur einzugeben. Um die Temperatur während des Kochens zu überprüfen, drücken Sie die Heißluft-Taste.

Heißluft-Taste	Temperatur (°C)
x 1	200
x 2	190
x 3	180
x 4	170
x 5	160
x 6	150
x 7	140
x 8	130
x 9	120
x 10	110

MIKRO. + HEISSLUFT

Dieser Ofen verfügt über eine vorprogrammierte Einstellung, die das Garen mit 200 °C Heißluft und Mikrowelle vereinfacht.

Beispiel: 24 Minuten lang mit Micro. + Heißluft garen.

1. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie die Mikro. + Heißluft-Taste.
3. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.

Um die Leistung der Mikrowelle während des Kochens zu überprüfen, drücken Sie die Mikro. + Heißluft-Taste. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

SCHNELLSTART

Sie können das Garen sofort 30 Sekunden lang mit 100 % Leistung starten, wenn Sie die Start/Schnellstart-Taste drücken.

Um die Zeit zu verlängern, drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.

AUTO-GAREN

Auto-Garen nutzt automatisch den richtigen Garmodus und die richtige Garzeit. Sie können aus 8 Menüs auswählen.

1. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um das Lebensmittel auszuwählen.
3. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.
4. Drücken Sie die Uhr-/Gewichts-Taste, um Menge oder Gewicht auszuwählen.
5. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.

Wenden Sie das Hühnchen während des Garvorgangs 2 oder 3 Mal, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste, um das Garen fortzusetzen. Sie müssen das Gewicht des Kuchens nicht eingeben, da es auf 475g festgelegt ist.

Auto-Garen	Lebensmittel	Koch-modus
A - 01	Hühnchen 800 - 1400 g	Mikro. + heißluft
A - 02	Popcorn 99 g	Mikro.
A - 03	Milch/Kaffee 1 - 3 Tassen	Mikro.
A - 04	Ofenkartoffel 1 - 3 stück	Mikro.
A - 05	Spaghetti 100 - 300 g	Mikro.
A - 06	Auto-Aufwärmen 200 - 800 g	Mikro.
A - 07	Pizza 150 - 450 g	Heißluft
A - 08	Kuchen	Heißluft
A - 09	Auftauautomatik	Mikro.

AUFTAUAUTOMATIK

Auto-Auftauen nutzt automatisch den richtigen Garmodus zum Auftauen des Lebensmittels.
Beispiel: Lebensmittel 10 Minuten lang auftauen.

1. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den Zeit-/Menü-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis A-09 angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.
4. Drehen Sie den Zeit-/Menü-Drehknopf, um 10 Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.

Wenden Sie die Speisen beim Auftauen 2 bis 3 Mal, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste, um das Garen fortzusetzen.

MEHRPHASEN-GAREN

Es kann eine Abfolge von (maximal) 3 Phasen programmiert werden.
Beispiel: Zum Garen:
Phase 1: 2 Minuten 30 Sekunden bei 40 %
Phase 2: 5 Minuten grillen

1. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie 4 Mal die Leistungsstufe-Taste.
3. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie einmal die Grill-Taste.
5. Drehen Sie den Zeit/Menü-Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste.

Autogaren, automatisches Auftauen und Schnellstart können nicht als Garvorgang mit mehreren Phasen eingestellt werden.

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung verhindert eine unbeaufsichtigte Bedienung durch Kinder. Die Kindersicherung wird automatisch aktiviert, wenn das Gerät 1 Minute lang nicht bedient wird. Zum Abbrechen öffnen Sie die Tür.

PAUSE

Pausieren der Mikrowelle, während diese läuft.

1. Drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste, um während des Garens in den Pausemodus zu schalten.
2. Drücken Sie die Start/Schnellstart-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.

Das Gerät stellt den Betrieb ein, wenn die Tür geöffnet wird.

OFENSCHUTZFUNKTIONEN

Dieser Ofen hat drei automatische Systeme zum Schutz vor ungewöhnlichen Gartemperaturen. Beim normalen Betrieb ist keine Eingabe des Benutzers erforderlich.

Sobald eines der Systeme ausgelöst wird, wird dies auf der Anzeige eingeblendet und es ertönt ein dauerhafter Signalton.

E01: Zu hohe Temperatur
E02: Zu niedrige Temperatur
E03: Sensor

Drücken Sie die Taste „Pause/Cancel“ (Pause/Abbrechen), damit das Gerät wieder in den normalen Stand-by-Modus zurückkehrt.

HINWEISE UND TIPPS

MIKROWELLENSICHERES KOCHGESCHIRR

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

Kochgeschirr	Mikrowellen	Grill	Heißluft	Kombination*
Hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Kein hitzebeständiges Glas	✗	✗	✗	✗
Hitzebeständige Keramik	✓	✓	✓	✓
Mikrowellensichere Kunststoffschale	✓	✗	✗	✗
Küchenpapier	✓	✗	✗	✗
Backblech	✗	✓	✓	✗
Roste	✗	✓	✓	✗
Aluminiumfolie und Folienbehälter	✗	✓	✓	✗

* Kombination: anwendbar für sowohl Mikro. Grill und Mikro. Heißluft-Garen.

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

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

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

WAS TUN, WENN

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

Wenn das Gerät 2 Minuten oder länger in einem beliebigen Modus in Betrieb ist, bleibt der Lüfter nach dem Ende des Garvorgangs noch 3 Minuten lang eingeschaltet.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		230-240 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1.400 kW
	Grill	1.000 kW
	Heißluft	1.950 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
	Heißluft	1950 W
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz [1] (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	ZMSN4C	595 mm (B) 460 mm (H) 378 mm (T)
	ZMSN7C	595 mm (B) 390 mm (H) 378 mm (T)
Garraumabmessungen		340 mm (B) x 220 mm (H) x 344 mm (T) [2]
Garrauminhalt		25 liter [2]
Drehteller		ø 270 mm, glass
Gewicht		ca. 16.7 kg

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

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

UMWELTINFORMATION

IHRE PFLICHTEN ALS ENDNUTZER

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

HINWEISE ZUM RECYCLING

Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

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

Folgende Hinweise gelten ergänzend in Deutschland

RÜCKNAHMEPFLICHTEN DER VERTREIBER

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

gültig ab 01.01.2022

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ 23
2. INSTALLATION 28
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL 33
4. FONCTIONNEMENT 35
5. ASTUCES ET CONSEILS 39
6. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 41
7. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 42
8. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES 42

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

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

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

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

⚠ **ADVERTISSEMENT !**

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

⚠ **ADVERTISSEMENT !**

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

⚠ **ADVERTISSEMENT !**

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

ADVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

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

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

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

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit

être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.

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

Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage (si présent) afin d'éviter tout risque de choc électrique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

Grilles / plaques de cuisson :
Lavez les trépied au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Elles sont adaptées au lave-vaisselle.

IMPORTANT !

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

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

IMPORTANT !

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

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

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

ADVERTISSEMENT !

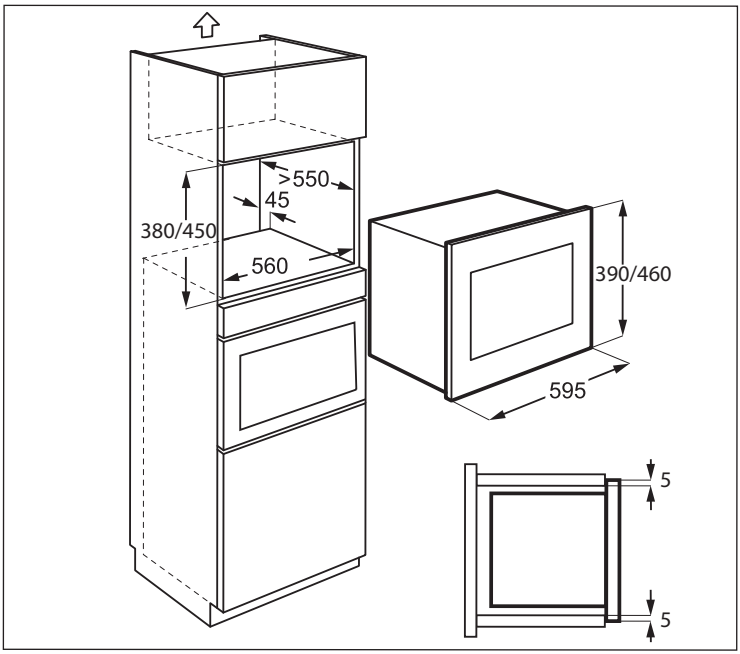
Gardez les enfants éloignés de la porte et des parties accessibles qui peuvent devenir chaudes lorsque le gril et la convection sont utilisés.

Maintenez les enfants à l'écart de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

IMPORTANT !

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

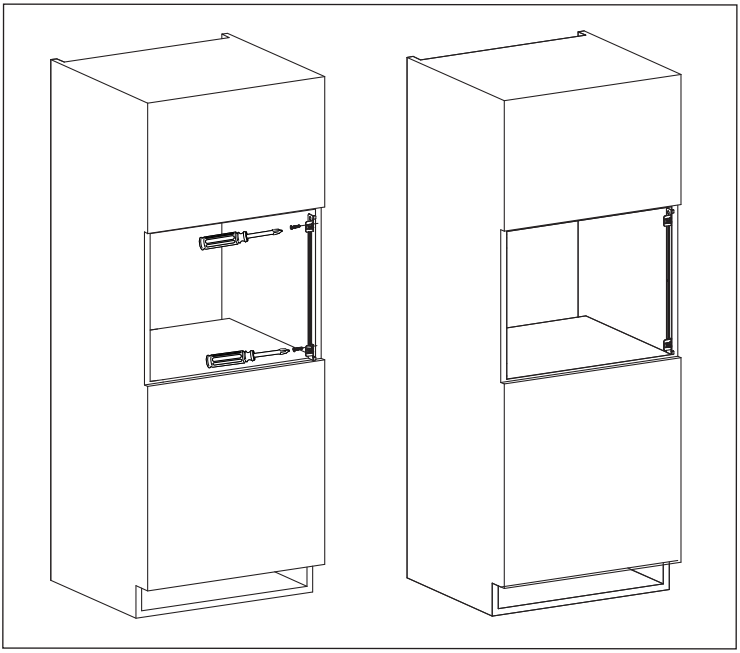
INSTALLATION

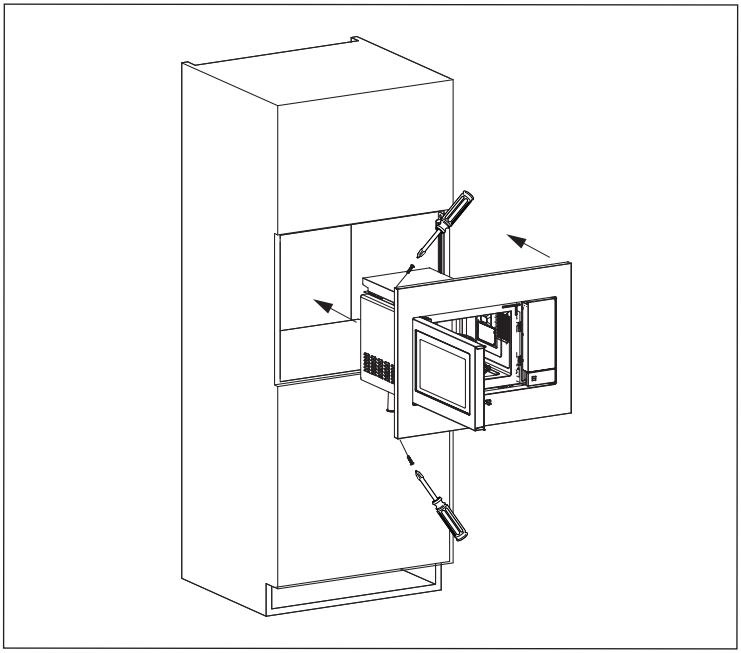


INSTALLATION DE L'APPAREIL

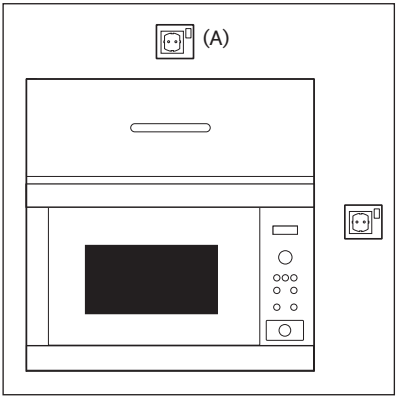
1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ajustez le support de fixation sur le côté droit de l'armoire de cuisine à l'aide de la feuille de montage et des deux vis fournies.
3. Placez l'appareil dans le placard de la cuisine lentement et sans forcer jusqu'à ce qu'il s'accroche aux supports. Assurez-vous que l'appareil est stable et centralisé.
4. Fixez le four du côté gauche à l'aide des deux vis fournies.
5. La porte avant du four doit être à hauteur du devant de l'ouverture du placard.

IMPORTANT !
N'installez pas cet appareil dans des armoires de cuisine sans la cheminée arrière spécifiée de 45 mm. Une ventilation inadéquate pourrait nuire aux performances et à la durée de vie de l'appareil.





RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 16 ampères.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, N'ÉCRASEZ PAS le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

CONSEIL SUPPLÉMENTAIRE

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

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

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

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

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

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

N'utilisez pas de récipients en plastique pour la cuisson au micro-ondes si le four est encore chaud si vous avez utilisé les modes GRILL & CONVECTION car ils pourraient fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

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

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

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

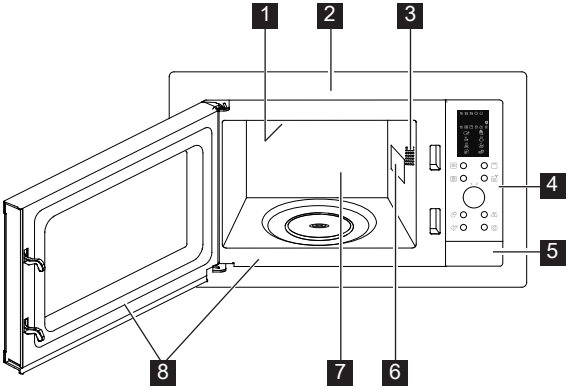
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être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

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

AVERTISSEMENT !
Après l'utilisation des modes GRILL & CONVECTION, la cavité du four, la porte, l'armoire du four et les accessoires deviennent très chauds. Avant de les nettoyer, assurez-vous qu'ils sont complètement froids.

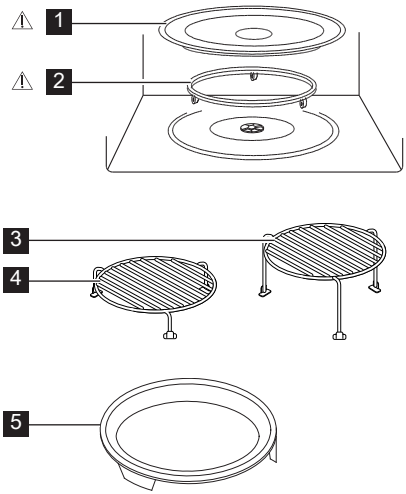
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

FOUR MICRO-ONDES



1. Elément chauffant du gril
2. Encadrement avant
3. Lampe du four
4. Bandeau de commande
5. Touche ouverture de la porte
6. Cadre du répartiteur d'ondes (Ne pas enlever)
7. Cavité du four
8. Cadre d'ouverture de la porte

ACCESSORIES



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

1. Plateau tournant
2. Support d'entraînement
3. Trépied haut
4. Trépied bas
5. Plaques de cuisson

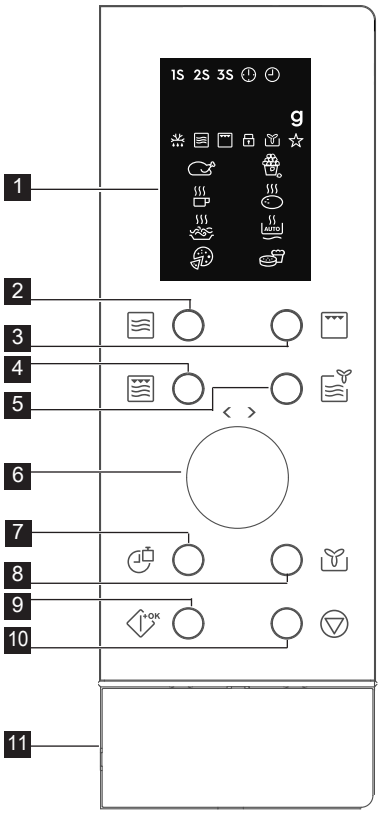
- Placez le support de plateau tournant au fond de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du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

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

ADVERTISSEMENT !

Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes sans ces pièces installées.

BANDEAU DE COMMANDE



1 Affichage numérique :

1S 2S 3S Cuisson en plusieurs étapes

Horloge

Réglage de l'horloge

g Quantité

Décongélation automatique

Micro-ondes

Gril

Verrouillage de sécurité enfant

Convection

Préréglage

Poulet

Boissons

Spaghetti

Pizza

Popcorn

Pomme de terre

Réchauffage automatique

Gâteau

2 Touche du niveau de puissance

3 Touche du gril

4 Touche micro. + grill

5 Touche micro. + convection

6 Touche de la minuterie/menu

7 Touche horloge/poids

8 Touche convection

9 Touche de démarrage/démarrage rapide

10 Touche d'arrêt/annulation

11 Touche ouverture de la porte

FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

1. Appuyez une fois sur la touche Horloge/Poids.
2. Tournez la touche Minuterie/menu pour régler l'heure.
3. Appuyez sur la touche Horloge/poids pour confirmer.
4. Tournez la touche Minuterie/menu pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche Horloge/poids pour confirmer.

Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche Horloge/poids pour vérifier l'heure.

CUISSON AUX MICRO-ONDES

La cuisson au micro-ondes vous permet de personnaliser la puissance et la durée de cuisson. Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.
Exemple : Pour cuire pendant 5 minutes à 60 % du niveau de puissance.

1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur. Fermez la porte.
2. Appuyez 3 fois sur le bouton niveau de puissance.
3. Tourner la touche Minuterie/menu pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.

Pour vérifier le niveau de puissance du four à micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche niveau de puissance. Le niveau de puissance par défaut est 100 %. À la fin de la cuisson, le système émettra un bip et End s'affichera. Avant de commencer une autre session de cuisson, appuyez sur n'importe quelle touche pour effacer l'écran et réinitialiser le système. Des niveaux de puissance trop élevés ou des temps de cuisson trop longs risquent de surchauffer les aliments et de provoquer un incendie.

Touche Du Niveau De Puissance	Niveaux De Puissance
x 1	100 % (P100)
x 2	80 % (P-80)
x 3	60 % (P-60)
x 4	40 % (P-40)
x 5	20 % (P-20)
x 6	0 % (P-00)

GRIL

La cuisson au gril est particulièrement utile pour les fines tranches de viande, les steaks, les côtelettes, les brochettes, les saucisses et les morceaux de poulet. Elle convient également aux sandwichs chauds et aux plats au gratin. Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.
Exemple : Pour griller pendant 12 minutes.

1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur. Fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur la touche du gril.
3. Tourner la touche Minuterie/menu pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.

IMPORTANT ! La grille haute est recommandée pour les grillades.

MICRO. + GRILL

La cuisson combinée combine la cuisson au micro-ondes et la fonction de grill à différentes périodes pendant la cuisson.
Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.
Exemple : Pour régler la cuisson combinée sur 25 minutes :

1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur. Fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur la touche Micro. + grill.
3. Tourner la touche Minuterie/menu pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.

Touche Micro. + grill	Micro-ondes	Gril	Utilisez
x 1 Co - 1	30 %	70 %	du poisson, des pommes de terre, du gratin
x 2 Co - 2	55 %	45 %	du pudding, de l'omelette, des pommes de terre au four, de la volaille

CUISSON PAR CONVECTION

Pendant la cuisson par convection, l'air chaud circule dans la cavité du four pour brunir et rendre les aliments croustillants rapidement et uniformément. Ce four peut être programmé pour dix températures de cuisson différentes. Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.

Pour la cuisson par convection :
Exemple : Pour cuire à 180°C pendant 40 minutes.

1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur. Fermez la porte.
2. Appuyez 3 fois sur la touche Convection.
3. Tourner la touche Minuterie/menu pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.

Pour cuisiner avec la convection, appuyez plusieurs fois sur la touche Convection pour entrer la température de convection souhaitée. Pour vérifier la température pendant la cuisson, appuyez sur la touche Convection.

Touche Convection	Température (°C)
x 1	200
x 2	190
x 3	180
x 4	170
x 5	160
x 6	150
x 7	140
x 8	130
x 9	120
x 10	110

MICRO. + CONVECTION

Ce four possède un réglage préprogrammé qui facilite la cuisson par une convection de 200°C et par micro-ondes.
Exemple : Pour cuire durant 24 minutes au Micro. + Convection.

1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur. Fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche Micro. + convection.
3. Tourner la touche Minuterie/menu pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.

Pour vérifier le niveau de puissance des micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche Micro. + convection. Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.

DÉMARRAGE RAPIDE

Vous pouvez directement commencer la cuisson à 100 % pendant 30 secondes en appuyant sur la touche de démarrage/démarrage rapide.

Pour ajouter plus de temps, appuyez sur la touche démarrage/démarrage rapide.

CUISSON AUTOMATIQUE

La cuisson automatique détermine automatiquement le mode et le temps de cuisson appropriés. Vous pouvez choisir parmi 8 menus.

1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur. Fermez la porte.
2. Tournez la touchede la minuterie/menu dans le sens anti-horaire pour sélectionner les aliments.
3. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.
4. Appuyez sur la touche Horloge/poids pour sélectionner la quantité ou le poids.
5. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.

Retournez le poulet 2 à 3 fois pendant la cuisson, fermez la porte du four et appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide pour reprendre la cuisson. Vous n'avez pas à entrer le poids du gâteau car il est fixé à 475 g.

Cuisson Auto-matique	Aliment	Mode De Cuisson
A - 01	Poulet 800 - 1400 g	Micro. + convection
A - 02	Popcorn 99 g	Micro.
A - 03	Lait / Café 1 - 3 tasses	Micro.
A - 04	Pomme de terre au four 1 - 3 pcs	Micro.
A - 05	Spaghetti 100 - 300 g	Micro.
A - 06	Réchauffage automatique 200 - 800 g	Micro.
A - 07	Pizza 150 - 450 g	Convection
A - 08	Gâteau	Convection
A - 09	Décongélation automatique	Micro.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

La décongélation automatique détermine automatiquement le mode de cuisson approprié pour décongeler des aliments.
Exemple : Pour décongeler les aliments congelés pendant 10 minutes.

1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur. Fermez la porte.
2. Tournez la touche de la Minuterie/ menu dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il affiche A-09.
3. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.
4. Tournez la touche de la Minuterie/ menu pour régler 10 minutes.
5. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.

Tournez les aliments 2 à 3 fois pendant la décongélation, fermez la porte du four et appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide pour reprendre la cuisson.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée.
Exemple : Pour la cuisson :
Étape 1 : 2 minutes 30 secondes à 40 %
Étape 2 : Grill 5 minutes

1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments à l'intérieur. Fermez la porte.
2. Appuyez 4 fois sur la touche de niveau de puissance.
3. Tourner la touche Minuterie/menu pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyez une fois sur la touche du gril.
5. Tourner la touche Minuterie/menu pour entrer le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide.

La cuisson automatique, la décongélation automatique et le démarrage rapide ne peuvent pas être définis comme programme de cuisson à plusieurs étapes.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT

Le verrou de sécurité pour enfant permet d'empêcher les enfants de faire fonctionner le four sans surveillance. Le verrou de sécurité pour enfants est automatiquement activé après une minute d'inactivité de l'utilisateur. Pour annuler, ouvrez la porte.

PAUSE

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

1. Appuyez une fois sur la touche arrêt/annulation pour passer en mode pause pendant la cuisson.
2. Appuyez sur la touche de démarrage/démarrage rapide pour continuer la cuisson.

Le four cessera de fonctionner lorsque la porte sera ouverte.

FONCTIONS DE PROTECTION DU FOUR

Ce four dispose de 3 systèmes automatiques de protection contre les températures de cuisson anormales. En fonctionnement normal, aucune intervention de l'utilisateur n'est requise.

Si l'un des systèmes est activé, l'écran affiche une indication ci-dessous et émet un bip continu.

E01: Surchauffe

E02: Sous température

E03: Capteur

Appuyez sur la touche Pause/Cancel pour remettre le système en mode veille normal.

ASTUCES ET CONSEILS

VAISSELLE POUR FOURS À MICRO-ONDES

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

Plats	Micro-ondes	Gril	Convection	Combinaison*
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre non résistant à la chaleur	✗	✗	✗	✗
Céramique résistante à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Plat en plastique résistant aux micro-ondes	✓	✗	✗	✗
Papier de cuisine	✓	✗	✗	✗
Plaques de cuisson	✗	✓	✓	✗
Grilles	✗	✓	✓	✗
Papier d'aluminium et récipient en feuille d'aluminium	✗	✓	✓	✗

* Combinaison : applicable pour les deux cuissons micro. grill et micro. convection.

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

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

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

Si le four fonctionne dans un mode quelconque pendant 2 minutes ou plus, le ventilateur reste allumé pendant 3 minutes après la fin de la cuisson.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation		230-240 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		Minimum 16 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.400 kW
	Gril	1.000 kW
	Convection	1.950 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
	Gril	1000 W
	Convection	1950 W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz [1] (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	ZMSN4C	595 mm (L) 460 mm (H) 378 mm (P)
	ZMSN7C	595 mm (L) 390 mm (H) 378 mm (P)
Dimensions intérieures		340 mm (L) x 220 mm (H) x 344 mm (P) [2]
Capacité		25 litres [2]
Plateau tournant		ø 270 mm, verre
Poids		env. 16.7 kg

[1] Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

[2] La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

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



INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID....44
2. INSTALLATIE-AANWIJZING....49
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT....53
4. WERKING....55
5. HINTS EN TIPS....58
6. WAT TE DOEN ALS....60
7. TECHNISCHE GEGEVENS....61
8. MILIEUINFORMATIE....61

⚠ BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

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

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!**

Gebruik het apparaat niet zonder het draaiplateau en de steun van het draaiplateau. Gebruik het apparaat niet als dit leeg is.

⚠ **WAARSCHUWING!**

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

⚠ **WAARSCHUWING!**

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken.

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

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

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

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

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

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

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

REINIGING & ONDERHOUD

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

Ovenruimte:
Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte. Verwarm de oven regelmatig door de grill in te schakelen. Resterend voedsel of vet dat op de elementen is terecht gekomen kan rook of stank veroorzaken. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

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

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

Draaiplateau & draimechanisme:
Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
Rekken/bakplaat:
De rekken met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. Deze zijn vaatwasmachinebestendig.

⚠ **BELANGRIJK!**

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

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

⚠ **BELANGRIJK!**

Gebruik geen stoomreiniger.

De magnetron is bedoeld om ingebouwd te worden.

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Raak de hete verwarmingselem-enten niet aan.

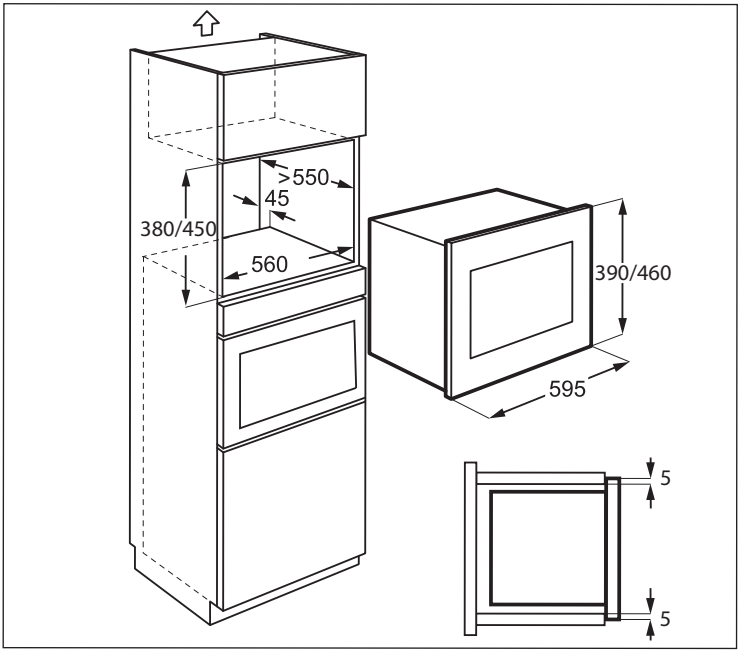
⚠ **WAARSCHUWING!**

Houd kinderen uit de buurt van de deur en toegankelijke onderdelen die warm kunnen worden als de grill- & heteluchtmodus in gebruik is. Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

⚠ **BELANGRIJK!**

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

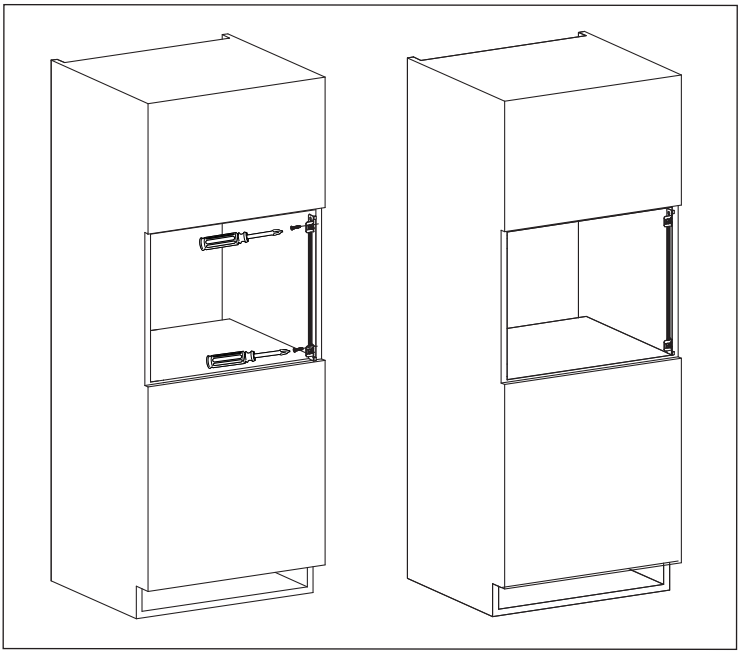
INSTALLATIE-AANWIJZING

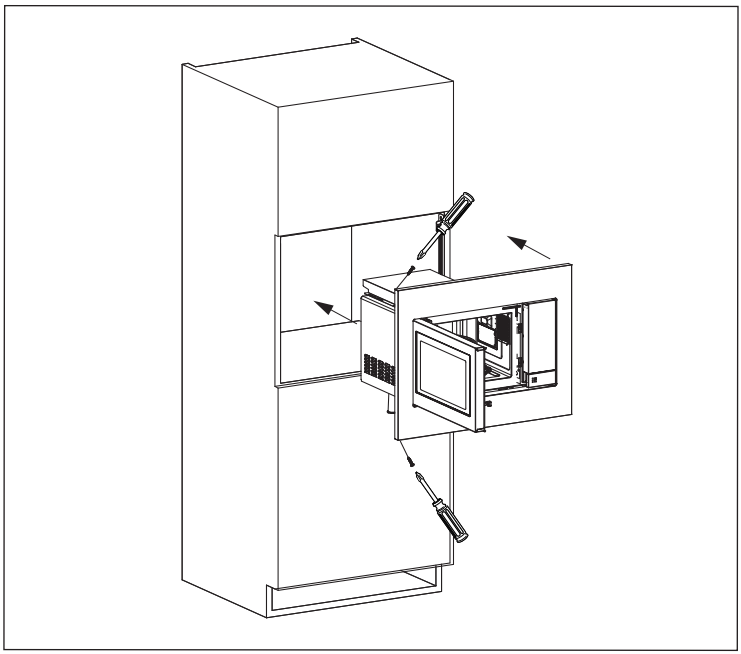


INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

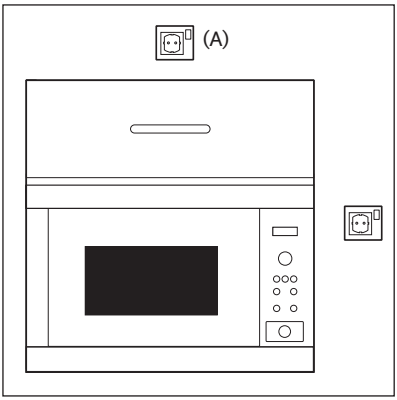
1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Monteer de bevestigingsbeugel rechts van het keukenkastje met behulp van het meegeleverde montageblad en twee schroeven.
3. Plaats het apparaat langzaam en zonder te forceren in het keukenkastje totdat het in de beugels vastklikt. Zorg ervoor dat het apparaat stabiel en gecentraliseerd is.
4. Bevestig de oven aan de linkerkant met de twee meegeleverde schroeven.
5. De voorkant van de oven dient de opening achter het kastdeurtje naadloos af te sluiten.

BELANGRIJK!
Installeer dit apparaat niet in keukenkastjes zonder de gespecificeerde achterste afvoerkanaal van 45 mm. Onvoldoende ventilatie kan de prestaties en de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloeden.





AANSLUITING OP HET STROOMNET



- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.
- Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.
- Als het netsnoer beschadigd is, dan dient dit vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230-240 V/50 Hz). Stopcontact met 16 A zekeren.
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.
- Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals voorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

AANVULLEND ADVIES

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

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

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

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

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

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

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

Gebruik geen plastic bakjes in de magnetron als de oven nog warm is van de GRILL- & HETELUCHT-modus, omdat deze kunnen smelten. Gebruik geen kunststof servies als het apparaat na het gebruik van de grill nog heet is; het servies kan smelten.

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

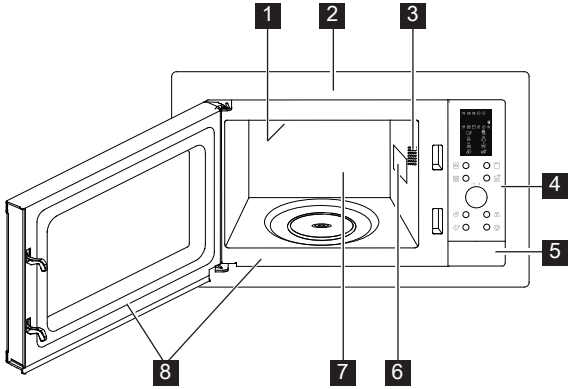
Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.



WAARSCHUWING!
Na gebruik van de GRILL- & HETELUCHT-modus zijn de ovenruimte, deur, ovenbehuizing en accessoires zeer heet. Zorg ervoor dat deze volledig afgekoeld zijn voordat u deze reinigt.

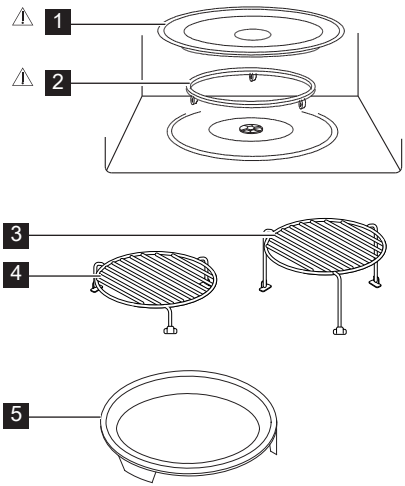
OVERZICHT VAN HET APPARAAT

MAGNETRONOVEN



1. grillelement
2. front
3. ovenlampje
4. bedieningspaneel
5. toets om de deur te openen
6. afdekking van de microgolvengeleider (niet verwijderen)
7. ovenruimte
8. deurafdichtingen en afsluitvlakken

TOEBEHOREN



Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

1. draaiplateau
2. draaimechanisme
3. hoog rek
4. laag rek
5. bakplaat

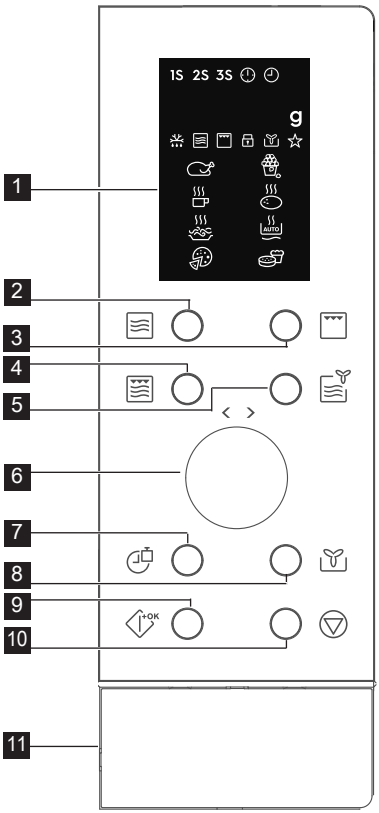
- Plaats het draaimechanisme op de bodem van de magnetron.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

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

WAARSCHUWING!

Gebruik de combi-magnetron niet als deze onderdelen niet gemonteerd zijn.

BEDIENINGSPANEEL



1 Display symbolen:

1S 2S 3S	bereiding in meerdere fases
	klok ingesteld
	klok instellen
g	hoeveelheid
	automatisch ontdooien
	vermogensstand
	grill
	kinderslot
	hete lucht
	voorinstelling
	kip
	dranken
	spaghetti
	pizza
	popcorn
	aardappel
AUTO	automatisch opwarmen
	cake

2 vermogensniveauknop

3 grillknop

4 magnetron + grill-knop

5 magnetron + hete lucht -knop

6 tijd/menu-knop

7 klok/gewicht-knop

8 hete lucht-knop

9 start-/snelstartknop

10 stop-/annuleerknop

11 toets om de deur te openen

DE KLOK INSTELLEN

Als u de oven voor de eerste keer aansluit, dan hebt u de mogelijkheid om de klok in te stellen. De oven heeft een 24-uurs klok.
Voorbeeld: Om de klok in te stellen.
1. Druk één keer op de klok/gewicht-knop.
2. Draai aan de tijd/menu-knop om het uur in te stellen.
3. Druk op de klok/gewicht-knop om te bevestigen.
4. Draai aan de tijd/menu-knop om de minuten in te stellen.
5. Druk op de klok/gewicht-knop om te bevestigen.

Tijdens de bereiding drukt u op de klok/gewicht-knop om de tijd van de dag te controleren.

KOKEN MAGNETRONOVEN

Als u de magnetron gebruikt om eten te bereiden, dan kunt u het vermogen en de tijd aanpassen. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.
Voorbeeld: Om 5 minuten op 60% vermogen te koken.
1. Open het deurtje van de oven en plaats het eten in de oven. Sluit het deurtje.
2. Druk 3 keer op de toets vermogensniveau.
3. Draai aan de tijd/menu-knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de start-/snelstartknop.

Om het magnetronvermogen tijdens het koken te controleren, drukt u op de toets vermogensniveau. Het standaard vermogensniveau is 100%.
Aan het einde van de bereiding laat het systeem een pieptoon horen en wordt "Einde" weergegeven. Voordat u met een nieuwe bereiding begint, drukt u op een willekeurige knop om het display te wissen en het systeem te resetten. Te hoge vermogensniveaus of te lange bereidingstijden kunnen leiden tot oververhitting van etenswaren, wat kan leiden tot brand.

Vermogensniveauknop	Vermogenniveau
1 x	100 % (P100)
2 x	80 % (P-80)
3 x	60 % (P-60)
4 x	40 % (P-40)
5 x	20 % (P-20)
6 x	0 % (P-00)

GRILL

Grilllen is vooral handig voor dunne plakjes vlees, steaks, koteletten, kebabs, worstjes en stukjes kip. Deze bereiding is ook geschikt voor warme broodjes en gegratineerde gerechten. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.
Voorbeeld: Om gedurende 12 minuten te grillen.
1. Open het deurtje van de oven en plaats het eten in de oven. Sluit het deurtje.
2. Druk een keer op de grillknop.
3. Draai aan de tijd/menu-knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de start-/snelstartknop.

BELANGRIJK! Het hoge rek wordt aanbevolen voor het grillen.

MAGNETRON + GRILL

Bij de combi-bereiding worden de magnetron- en de grillfuncties op verschillende moment tijdens de bereiding gecombineerd. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.
Voorbeeld: Combi-bereiding gedurende 25 minuten instellen.
1. Open het deurtje van de oven en plaats het eten in de oven. Sluit het deurtje.
2. Druk één keer op de magnetron + grill-knop.
3. Draai aan de tijd/menu-knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de start-/snelstartknop.

Magnetron + grill-knop	Vermogen-sstand	Grill	Gebruik
1 x Co - 1	30 %	70 %	vis, aardappelen, gegratineerd
2 x Co - 2	55 %	45 %	pudding, omelet, gebakken aardappelen, gevogelte

ETENSWAREN BEREIDEN MET HETE LUCHT

Tijdens de bereiding met hete lucht circuleert de hete lucht door de ovenruimte om de etenswaren te bruinen snel en gelijkmatig knapperig te maken. Deze oven kan geprogrammeerd worden voor tien verschillende bereidingstemperaturen. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.

Etenswaren bereiden met hete lucht:
Voorbeeld: Bereiden op een temperatuur van 180 °C gedurende 40 minuten.

1. Open het deurtje van de oven en plaats het eten in de oven. Sluit het deurtje.
2. Druk 3 keer op de hete lucht- knop.
3. Draai aan de tijd/menu-knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de start-/snelstartknop.

Om etenswaren met hete lucht te bereiden, drukt u herhaaldelijk op de de hete lucht-knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Druk tijdens de bereiding op de hetelucht- knop om de temperatuur te controleren.

Hete lucht-knop	Temperatuur (°C)
1 x	200
2 x	190
3 x	180
4 x	170
5 x	160
6 x	150
7 x	140
8 x	130
9 x	120
10 x	110

MAGNETRON + HETE LUCHT

Deze oven heeft één voorgeprogrammeerde instelling waarmee u gemakkelijk etenswaren kunt bereiden op 200 °C met behulp van de hetelucht- en de magnetronfunctie.
Voorbeeld: Gedurende 24 minuten bereiden met magnetron + hete lucht.

1. Open het deurtje van de oven en plaats het eten in de oven. Sluit het deurtje.
2. Druk één keer op de magnetron + hete lucht-knop.
3. Draai aan de tijd/menu-knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de start-/snelstartknop.

Om het magnetronvermogen te controleren tijdens de bereiding drukt u op de magnetron + hetelucht-knop. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.

SNELSTART

U kunt de bereiding op 100 % gedurende 30 seconden direct starten door op de start-/snelstartknop te drukken.

Om meer tijd toe te voegen drukt u op de start-/snelstartknop.

AUTOMATISCHE BEREIDINGSFUNCTIE

De automatische bereidingsfunctie stelt automatisch de juiste bereidingsmodus en -tijd vast. U kunt kiezen uit 8 menu's.

1. Open het deurtje van de oven en plaats het eten in de oven. Sluit het deurtje.
2. Draai de tijd/menu-knop linksom om de etenswaren te selecteren.
3. Druk op de start-/snelstartknop.
4. Druk op de klok/gewicht-knop om de hoeveelheid of het gewicht te selecteren.
5. Druk op de start-/snelstartknop.

Draai de kip 2 tot 3 keer om tijdens de bereiding, sluit de ovendeur en druk op de start-/snelstartknop om de bereiding voort te zetten. Het gewicht van een taart hoeft u niet in te voeren, want dit is vast ingesteld op 475 g.

Automatische bereidingsfunctie	Etenswaren	Kookmethode
A - 01	kip 800 - 1400 g	magnetron + hete lucht
A - 02	Popcorn 99 g	magnetron.
A - 03	melk/koffie 1 - 3 kopjes	magnetron.
A - 04	gebakken aardappelen 1 - 3 pcs	magnetron.
A - 05	spaghetti 100 - 300 g	magnetron.
A - 06	automatisch opwarmen 200 - 800 g	magnetron.
A - 07	pizza 150 - 450 g	hete lucht
A - 08	cake	hete lucht
A - 09	automatisch ontdooien	magnetron.

AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Bij automatisch ontdooien wordt automatisch de juiste bereidingsmodus geselecteerd om de etenswaren te ontdooien.
Voorbeeld: Om bevroren voedsel gedurende 10 minuten te ontdooien.

1. Open het deurtje van de oven en plaats het eten in de oven. Sluit het deurtje.
2. Draai de tijd/menu-knop linksom totdat deze A-09 aangeeft.
3. Druk op de start-/snelstartknop.
4. Draai aan de tijd/menu-knop om 10 minuten in te stellen.
5. Druk op de start-/snelstartknop.

Draai de etenswaren 2 tot 3 keer om tijdens het ontdooien, sluit de ovendeur en druk op de start-/snelstartknop om de bereiding voort te zetten.

BEREIDING IN MEERDERE FASES

Er kan een programma van 3 fases (maximum) ingesteld worden.
Voorbeeld: Om te bereiden:
Fase 1: 2 minuten en 30 seconden op 40%
Fase 2: 5 minuten grillen

1. Open het deurtje van de oven en plaats het eten in de oven. Sluit het deurtje.
2. Druk 4 keer op de vermogensniveauknop.
3. Draai aan de tijd/menu-knop om de bereidingstijd in te stellen.
4. Druk een keer op de grillknop.
5. Draai aan de tijd/menu-knop om de bereidingstijd in te stellen.
6. Druk op de start-/snelstartknop.

De functies auto cook, auto defrost en quick start kunnen niet ingsteld worden als onderdeel van een berei dingsprogramma met meerdere fases.

KINDERSLOT

Het kinderslot voorkomt dat kinderen zonder toezicht de oven kunnen bedienen. Het kinderslot wordt automatisch ingeschakeld als de gebruiker de oven gedurende 1 minuut niet bedient. Open het deurtje om dit te annuleren.

PAUZE

Om te pauzeren terwijl de magnetron actief is.

1. Druk een keer op de stop-/annuleerknop om tijdens de bereiding naar de pauzestand te gaan.
2. Druk op de start-/snelstartknop om de bereiding voort te zetten.

De oven stopt als het deurtje wordt geopend.

OVENBESCHERMINGSFUNCTIES

Deze oven beschikt over 3 automatische systemen ter bescherming tegen abnormale kooktemperaturen. Bij normaal gebruik is er geen gebruikersinput nodig.

Als een van de systemen wordt geactiveerd, dan geeft het display een indicatie en piept de oven continu.

E01: Te hoge temperatuur

E02: Te lage temperatuur

E03: Sensor

Druk op de toets Pauze/Annuleren om het systeem terug te zetten naar de normale stand-bymodus.

HINTS EN TIPS

MAGNETRONBESTENDIG KOOKGEREI

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

Servies	Magnetron	Grill	Hete lucht	Combinatie*
Hittebestendig glas	✓	✓	✓	✓
Niet-hittebestendig glas	✗	✗	✗	✗
Hittebestendig keramiek	✓	✓	✓	✓
Magnetronbestendig plastic bord	✓	✗	✗	✗
Kkeukenrolpapier	✓	✗	✗	✗
Bakplaat	✗	✓	✓	✗
Rekken	✗	✓	✓	✗
Aluminiumfolie & aluminium verpakkingen	✗	✓	✓	✗

* Combinatie: van toepassing voor zowel bereiding met magnetron en grill als bereiding met magnetron en hetelucht.

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

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

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

WAT TE DOEN ALS

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

Als de oven gedurende 2 minuten of langer in een willekeurige modus werkt, dan blijft de koelventilator 3 minuten na het einde van het koken aanstaan.

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		230-240 V, 50 Hz,één fase
Zekering		min. 16 A
Opgenomen vermogen:	magnetron	1.400 kW
	grill	1.000 kW
	hete lucht	1.950 kW
Nuttige vermogen:	magnetron	900 W (IEC 60705)
	grill	1000 W
	hete lucht	1950 W
Microgolvenfrequentie		2450 MHz [1] (Groep 2, klasse B)
Buitenafmetingen:	ZMSN4C	breedte x hoogte x diepte: 595 mm x 460 mm x 378 mm
	ZMSN7C	breedte x hoogte x diepte: 595 mm x 390 mm x 378 mm
Afmetingen ovenruimte		breedte x hoogte x diepte: 340 mm x 220 mm x 344 mm [2]
Inhoud ovenruimte		25 liter [2]
Draaiplateau		ø 270 mm, glass
Gewicht		ca. 16.7 kg

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

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

MILIEUINFORMATIE

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

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

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

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



TINS-B321URR3

Type Approved
Safety
Regular Production
Surveillance

TÜVRheinland
CERTIFIED

www.tuv.com
ID 1419074178

CE