

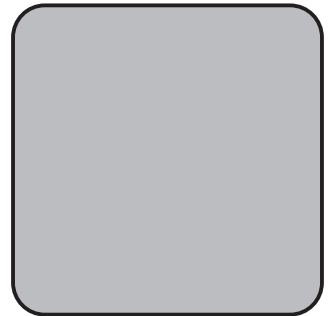
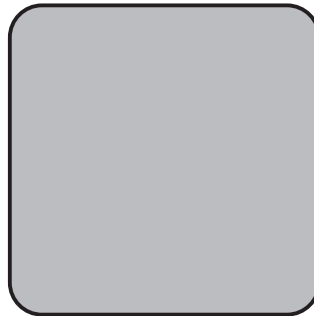
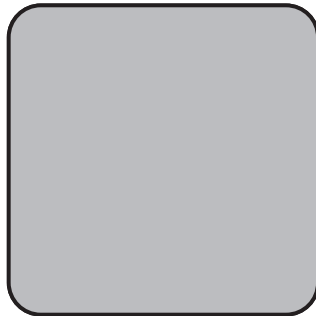
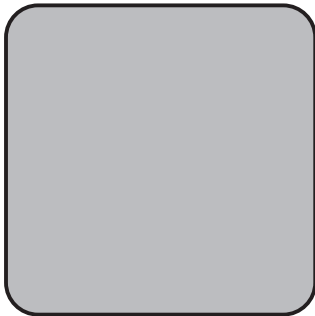
ZANUSSI

**Gebruiks-
aan-
wijzing**

**Notice
d'utilisation**

**Benut-
zerin-
formation**

**Manual
de
instruc-
ciones**



**Model
ZNF31X**

Welkom in de wereld van Electrolux!

Gefeliciteerd, u hebt gekozen voor een eersteklas product van Electrolux. Wij hopen dat u er jarenlang veel plezier aan zult beleven. Electrolux streeft ernaar om een breed assortiment kwaliteitsproducten aan te bieden, die uw leven een stuk comfortabeler maken. Op de cover van deze gebruiksaanwijzing treft u hiervan enkele voorbeelden aan. Neem even de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen, zodat u kunt profiteren van de voordelen van uw nieuwe apparaat. Wij beloven u dat dit apparaat voor u dé ervaring zal zijn op het gebied van gemak en comfort. Veel succes!

U bent nu in het bezit van een Zanussi product. Vanzelfsprekend kunt u ook tijdens het gebruik van uw product op Zanussi rekenen. Daarom nodigen wij u van harte uit u te registreren op onze internetsite www.mijnapparaten.nl. Wij kunnen u dan nog beter van dienst zijn met informatie over producten, gebruiksaanwijzingen, tips, innovaties, oplossingen voor storingen etc.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	47
Productbeschrijving	52
Toebehoren	53
Voordat u de oven in gebruik neemt	54
Bediening	55
Programmatabellen	57
Tips voor het gebruik van de magnetronoven	59
Onderhoud en reiniging	60
Technische gegevens	61
Voor de installateur	62
Het milieu	64
Garantievoorwaarden	64

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie



Veiligheidsvoorschriften

- De oven plaatsen op een vlakke ondergrond die stabiel genoeg is om apparaat (35,5 kg) + inhoud te dragen. De oven moet stevig staan, om vibreren en lawaai te voorkomen.
- De ventilatie-openingen aan onderkant en zijkanten moeten vrij blijven! Ook boven op de magnetron mag niets worden neergezet. Bij onvoldoende ventilatie van het apparaat kan het oververhit raken, wat tot storingen kan leiden. Uit de ventilatie-openingen komt hete lucht; ze mogen daarom niet geblokkeerd worden en er moet voldoende vrije ruimte tussen muur en apparaat worden gelaten
- Dankzij de ingebouwde vergrendelingsschakelaars functioneert de magnetronoven niet als de deur open staat.
- Niet aan deze vergrendelings-schakelaars gaan sleutelen en niet proberen de oven in te schakelen als de deur open is, dit zou blootstelling aan microgolven ten gevolge kunnen hebben.
- Ervoor zorgen dat er zich geen resten van voedsel of schoonmaakmiddelen ophopen op de afsluitvlakken van de deur. Zie hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".
- Het is bijzonder belangrijk dat de deur van de oven naar behoren

sluit en dat de volgende onderdelen niet beschadigd zijn: (1) de deur (vervormd) (2) de scharnieren en snapsloten (kapot of onveilig) (3) de deurafdichtingen en afsluitvlakken.



Als de deur, de scharnieren/ snapsloten of afsluitvlakken van de deur beschadigd zijn, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door onze service-afdeling is gerepareerd.



WAARSCHUWING : herstellingen of vervangingen waarvoor de bescherming tegen de blootstelling van magnetronenergie moet worden verwijderd, zijn gevaarlijk en dan ook uitsluitend werk voor deskundigen. Neem contact op met de Zanker servicedienst in het geval reparaties of onderhoud nodig zijn.

- De ommanteling, de deur en het bedieningspaneel nooit verwijderen. Kans op elektrische schokken door hoogspanning!.
- Deze oven installeren of plaatsen volgens de installatievoorschriften in deze gebruiksaanwijzing.

- Dit apparaat uitsluitend gebruiken waarvoor het bestemd is, zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing. Geen bijtende chemische producten gebruiken. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen, koken of ontdooien van voedingsmiddelen. Het is niet geschikt voor industrieel, laboratorium- of commercieel gebruik. In een dergelijk geval vervalt de garantie..
- De oven nooit inschakelen als hij leeg is. Als er zich in de oven geen voedsel of water bevindt om de microgolven te absorberen, kan de magnetronbuis beschadigd raken.
- Dit apparaat niet buitenshuis opbergen en niet in de nabijheid van water gebruiken.
- Niet proberen kleding of kranten in de magnetronoven te drogen. Deze producten kunnen vlam vatten.
- De ovenruimte niet gebruiken als opbergplaats. Geen papier, kookgerei of voedsel in de ovenruimte achterlaten als de oven niet in gebruik is.



Mocht er rook optreden, het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en de deur gesloten houden om te voorkomen dat eventuele vlammen zich kunnen verspreiden. In geen geval water gebruiken.



Kinderen niet zonder toezicht de oven laten gebruiken voordat ze voldoende geïnstrueerd zijn zodat zij de magnetronoven veilig kunnen bedienen en de risico's die voortvloeien uit een onjuist gebruik goed kunnen inschatten.

- Gebruik alleen servies dat geschikt is voor de magnetronoven. De meeste producten van glas, glaskeramik en hittebestendig glas zijn uitstekend geschikt voor het gebruik in een magnetronoven. De microgolven zullen de meeste voorwerpen van glas of keramiek niet verhitten, deze voorwerpen kunnen echter warm worden door de warmte die door het voedsel wordt overgebracht. Wij raden dan ook aan ovenhandschoenen te gebruiken als u de schotels uit de oven haalt.

Testen van serviesgoed

- Het servies en een half glas water in de magnetronoven plaatsen. De oven één minuut lang op 100% zetten. Als het servies warm aanvoelt, kunt u het beter niet gebruiken. Als het slechts iets warm is kunt u het gebruiken om voedsel te verwarmen maar niet om te koken. Als het servies op kamertemperatuur is, is het geschikt voor koken in de magnetronoven.
- Papieren servetten, vetvrij papier, papieren handdoeken, schalen,

kopjes, doosjes, diepvriesfolie en karton zijn uitstekend geschikt.

Altijd controleren of de bekervormen, kopjes of schalen gevuld zijn met voedsel dat de energie absorbeert om oververhitting te voorkomen.

- Een groot aantal kunststof schalen, kopjes, diepvriesbakjes en verpakkingen kunnen in de magnetronoven gebruikt worden. Volg de instructies van de fabrikant op bij het gebruik van kunststof in de oven. Gebruik geen kunststof servies voor voedsel dat een hoog gehalte aan vet of suiker heeft aangezien dit soort voedsel uiterst hoge temperaturen kan bereiken en het kunststof zou kunnen doen smelten.
- De oven niet zonder toezicht laten als u voedsel in kunststof, papier of ander ontvlambaar materiaal opwarmt of kookt.
- Metalen bakjes of schotels en bakjes met metalen versieringen mogen niet in de magnetronoven gebruikt worden tenzij ze speciaal geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven worden aanbevolen.
- Flessen met een kleine opening mogen niet in de magnetronoven worden gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel of dop om brandwonden door stoom te voorkomen.

Bakjes van aluminiumfolie

Ondiepe voorwerpen van aluminiumfolie kunnen veilig gebruikt worden voor het verwarmen van voedsel in de magnetronoven als de volgende regels in acht genomen worden:

1. Het bakje van aluminiumfolie mag niet hoger dan 3 cm zijn.
2. Geen deksel van aluminiumfolie gebruiken.
3. De bakjes van aluminiumfolie moeten tenminste voor twee derde gevuld zijn met voedsel. Nooit lege bakjes gebruiken.
4. Aluminium bakjes altijd afzonderlijk in de magnetronoven zetten, ze mogen niet in contact komen met de wanden van de oven. Als uw oven voorzien is van een metalen draaiplateau of kookrek, moeten aluminium bakjes geplaatst worden op een omgekeerd ovenvast bord.
5. Bakjes van aluminiumfolie mogen niet meerdere malen gebruikt worden in de magnetronoven.
6. Als de magnetronoven al 15 minuten of langer in werking is, moet u hem eerst laten afkoelen alvorens hem weer in gebruik te nemen.
7. Het bakje en het draaiplateau kunnen warm worden tijdens het gebruik, wees voorzichtig als u ze uit de oven haalt. Wij raden aan hierbij ovenhandschoenen te gebruiken.
8. Vergeet niet dat bij het gebruik van een bakje van aluminiumfolie, de tijdsduur nodig voor het

verwarmen of koken langer kan zijn dan normaal. Altijd controleren of het voedsel heet is alvorens het te serveren.

Voedselveiligheid

- Voedsel nooit in een conservenblik verwarmen in de magnetronoven. Altijd het voedsel overdoen in een geschikt bakje of schaal.
- Het apparaat niet gebruiken voor frituren aangezien de temperatuur van het vet niet gecontroleerd kan worden wat gevaarlijke situaties zou kunnen opleveren.
- Het is mogelijk popcorn te maken in te magnetronoven maar alleen in speciale verpakkingen die speciaal hiervoor zijn bestemd. Nooit de oven zonder toezicht laten bij het bereiden van dit soort gerechten.
- U moet gaatjes prikken in voedsel met niet poreuze huid of vlies om te voorkomen dat de stoom zich er binnenin ophoopt en de huid of het vlies doet barsten. Appels, aardappels, kippenlevertjes en eidooiers zijn voorbeelden van producten die ingeprikt moeten worden.
- De inhoud van zuigflessen of babypotjes eerst schudden of roeren, de temperatuur van deze producten moet gecontroleerd worden voordat men ze aan de baby of het kleintje geeft om brandwonden te voorkomen.



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

1. Gebruik geen hoge en smalle kopjes of bekers.
2. Niet te warm laten worden.
3. In de vloeistof roeren alvorens hem in de oven te zetten en opnieuw roeren halverwege de ingestelde tijdsduur.
4. Na het verwarmen het kopje of de beker even in de oven laten staan, nog eens omroeren en dan voorzichtig uit de oven nemen.

Sommige producten, zoals hele eieren en verzegelde flessen, kunnen exploderen en mogen niet in de magnetronoven verwarmd worden. Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven verwarmd worden, omdat ze ook nog kunnen ontploffen als ze uit de oven genomen zijn.

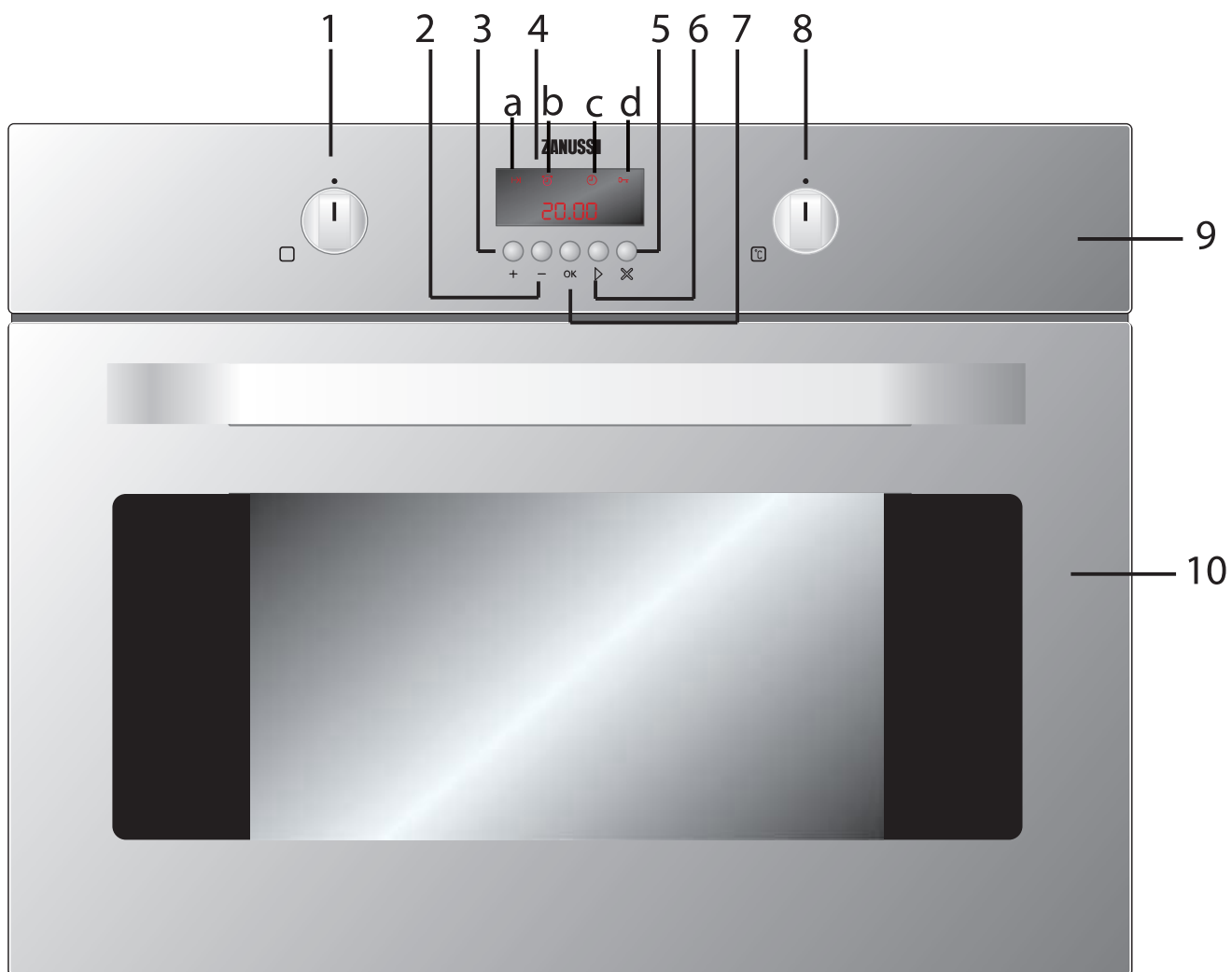
Bewaar deze instructies goed!

Geschikt servies

In de magnetronoven kunnen verschillende soorten servies gebruikt worden. Om veiligheidsredenen en om schade aan het servies en de oven te voorkomen, moet voor elke bereidingsmethode geschikt servies worden gekozen. Onderstaand overzicht helpt u hierbij.

Materiaal	Bereidingsmethode		
	magnetron	grill	magnetron+grill
vuurvast glas en porselein (zonder metalen delen) zonder versieringen van zilver, goud, platina of metaal	ja	ja	ja
niet vuurvast glas en porselein	ja	nee	nee
glas en glaskeramiek van vuur- en vriesvast materiaal	ja	ja	ja
aardewerk zonder metaalhoudend glazuur	ja	nee	ja
kunststof, hittebestendig tot 200°C	ja	nee	ja
karton, papier	ja	nee	nee
vershoudfolie	ja	nee	nee
braadpannen van metaal, bijv. email, gietijzer	nee	ja	nee
bakvormen, zwart gelakt bakvormen, zwart gelakt	nee	nee	nee

Productbeschrijving

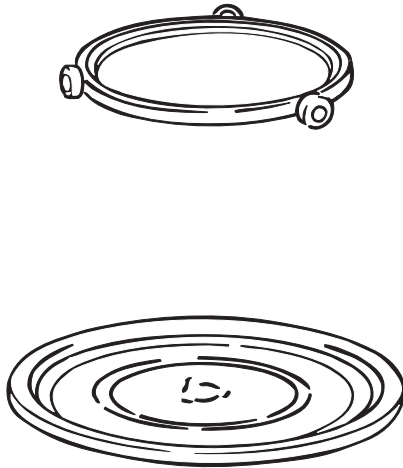


- 1
- 2
- 3
- 4

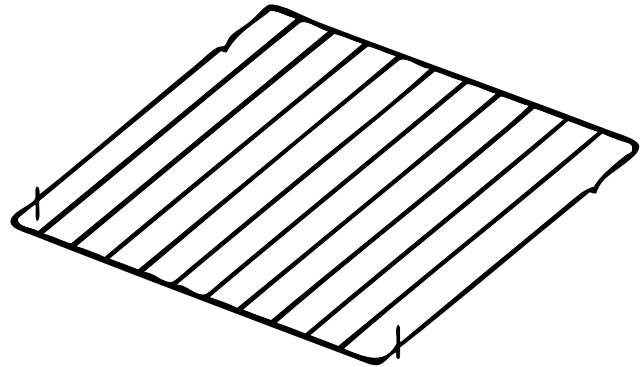
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

Toebehoren

Draaimechanisme

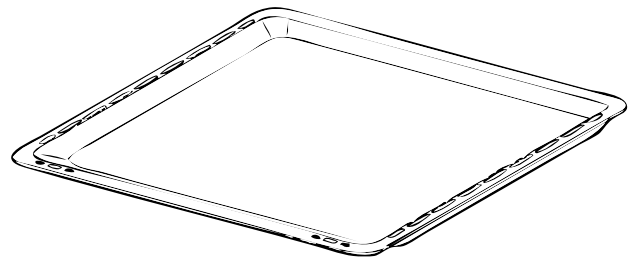


Rechthoekig rooster (niet voor gebruik met de magnetronfunctie)



Installatie van het draaiplateau

1. Plaats het draaimechanisme op de bodem van de ovenruimte.
2. Plaats het draaiplateau op het draaimechanisme. Zorg ervoor dat het draaiplateau stevig op het draaimechanisme staat. Plaats het draaiplateau nooit ondersteboven.



- De magnetronoven **alleen** gebruiken als draaiplateau en draaimechanisme correct zijn geïnstalleerd.
- Alle levensmiddelen en servies moeten **altijd** op het draaiplateau geplaatst worden.
- Het draaiplateau draait zowel rechtsom als linksom, dat is normaal.

Voordat u de oven in gebruik neemt

De klok instellen

Nadat uw magnetron voor het eerst aangesloten is op de elektrische voeding of na een stroomuitval, knippert de klok op het display om aan te geven dat de aangegeven tijd niet correct is. Stel de klok in, voordat u de magnetron in gebruik neemt. Ga daarbij als volgt te werk (vanaf stap 2).

Zo stelt u de klok in:

1. Druk op de toets “+” tot de tijd op het display begint te knipperen. Druk op de toets OK.
2. Druk op de toetsen “+” en “-” om het juiste uur in te stellen.
3. Druk op de toets OK om het ingestelde uur te bevestigen. De minuten beginnen nu te knipperen.
4. Druk op de toetsen “-” en “+” om de juiste minuten in te stellen.
5. Druk nogmaals op de toets OK, om af te sluiten.

Kinderslot

De bedieningselementen van de oven kunnen geblokkeerd worden (bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen hem gebruiken).

1. Om de bedieningselementen te blokkeren drukt u gedurende 3 seconden op de stoptoets. Als er nu een toets wordt ingedrukt verschijnt er een sleutelsymbool op het display en voert de oven geen enkele functie uit.
2. Om de oven te deblokken drukt u nogmaals 3 seconden op de stoptoets.

Een bereidingsproces onderbreken

U kunt het bereidingsproces te allen tijde onderbreken door de stoptoets eenmaal in te drukken of door de ovendeur te openen.

In beide gevallen:

- Stopt de emissie van microgolven onmiddellijk.
- Is de grill uitgeschakeld maar nog wel erg heet. Risico van brandwonden!
- Stopt de timer automatisch, de resterende tijd wordt aangegeven.

Indien gewenst kunt u nu:

1. Het gerecht omkeren of omroeren om er zeker van te zijn dat het gelijkmatig gaar wordt.
2. De instellingen veranderen.

De niveau's van het vermogen van de magnetron



1000W Boost



800 W



600W



400 W



200 W

Om het proces voort te zetten de deur sluiten en op de starttoets drukken.

Instellingen veranderen

De functie en temperatuur kunnen tijdens de werking van de oven of wanneer het bereidingsproces is onderbroken gewijzigd worden door de betreffende schakelaar op de nieuwe instelling te draaien.

Ga als volgt te werk om de vermogensstand en de werkingsduur te veranderen:

- Druk op de toetsen “+” en “-” om de werkingsduur direct te veranderen.
- Druk op de toets OK om het veranderen van het vermogen mogelijk te maken. De indicatie van de vermogensstand begint te knipperen.

Funcities

Magnetron

Gebruik deze functie om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en te verwarmen.

1. Draai de functiekiezer op de stand magnetron.
2. De indicaties van werkingsduur en vermogensstand beginnen te knipperen. Op het display wordt de werkingsduur aangegeven.
3. Stel de vermogensstand in met de toetsen “+” en “-”.
4. Druk op de toets OK.
5. De indicatie van de werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
6. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen “+” en “-”.
7. Druk op de toets OK.

- Druk op de toetsen “+” en “-” om de vermogensstand te veranderen.
- Druk op de toets OK.

Een bereidingsproces annuleren

Draai de functiekiezer op nul draaien of tweemaal op de stoptoets drukken.

Einde van een bereidingsproces

Na afloop van de instelde duur klinkt er een piep en op het display verschijnt END.

Als u het bereidingsproces heeft voltooid, de functiekiezer en de temperatuurkiezer op nul.

8. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.



Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaal om het einde van het programma aan te geven.

Automatisch ontdooien

Gebruik deze functie om vlees, gevogelte, vis, groenten en brood automatisch te ontdooien.

1. Draai de functiekiezer op de stand magnetron.
2. Het vermogenssymbool begint op het display te knipperen.

3. Blader met behulp van de toetsen “+” en “-” door de functies tot het symbool voor automatisch ontdooien gaat knipperen.
4. Druk op de toets OK. Op het display verschijnt het soort voedsel F 01.
5. Blader met behulp van de toetsen “+” en “-” door F 01 – F 05 tot het gewenste soort voedsel wordt aangegeven.
6. Druk op de toets OK. Het symbool “g” begint te knipperen.
7. Voer met behulp van de toetsen “+” en “-” het gewicht van het bevroren voedsel in grammen in.
8. Druk op de toets OK.
9. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

De tabel voor automatisch ontdooien toont de programma's voor gewichtgestuurd ontdooien, aangegeven worden gewichtintervallen, en ontdooi- en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel een gelijkmatige temperatuur heeft).

Grill

Gebruik deze functie om de bovenkant van gerechten snel een bruin korstje te geven.

1. Draai de functiekiezer op de stand grill.
2. De indicatie werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
3. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen “+” en “-”.
4. Druk op de toets OK.

5. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

Magnetron + Grill

Gebruik deze functie voor het bereiden van lasagne, gevogelte, gebakken aardappelen en gegratineerde gerechten.

1. Draai de functiekiezer op de stand magnetron + grill.
2. De indicaties werkingsduur en vermogensstand beginnen te knipperen. Op het display wordt de werkingsduur aangegeven.
3. Stel de vermogensstand in met de toetsen “+” en “-”.
4. Druk op de toets OK.
5. De indicatie werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
6. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen “+” en “-”.
7. Druk op de toets OK.
8. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

Hetelucht

Gebruik deze functie om gerechten te bakken.

1. Draai de functiekiezer op de stand hetelucht.
2. De indicatie werkingsduur en het display beginnen te knipperen.
3. Stel de gewenste werkingsduur in met de toetsen “+” en “-”.
4. Druk op de toets OK.
5. Druk op de starttoets. De oven begint te werken.

Tips voor het gebruik van de magnetronoven

- Houd de oven altijd schoon – voorkom overkoken en vergeet niet om ook onder het draaiplateau en de binnenkant van de deur schoon te maken.
- Gebruik bij voorkeur ronde of ovale schalen met deksel voor het koken in de magnetronoven.
- Gebruik geen metalen schalen of schalen met een metalen versiering. Sommige kunststof materialen kunnen smelten of vervormen door het warme voedsel.
- Dek het voedsel tijdens het koken af. Gebruik daarvoor een glazen deksel, een bord of perkamentpapier.
- Gebak, brood en dergelijke kunnen direct ontdooid worden in een broodmandje of op een papieren servet.
- Indien diepvriesproducten in de verpakking verwarmd worden, moet deze geopend zijn. Verpakkingen met metaal of een metalen versiering mogen niet gebruikt worden, tenzij ze speciaal aanbevolen worden voor gebruik in de magnetronoven. Verwijder alle metalen clips en metalen draden.
- Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen gebruikt worden om delen te bedekken die gemakkelijk te gaar worden zoals kippenpoten
- Levensmiddelen met een schil of vel, bijv. aardappelen en worst, moeten met een vork worden ingeprikt. Geen eieren in de magnetronoven koken, die kunnen exploderen.
- Plaats grote, dikke stukken aan de rand van de schaal en probeer het voedsel in even grote stukken te snijden. Plaats het voedsel altijd in het midden van de oven.
- Het voedsel wordt regelmatig gaar als het regelmatig omgeroerd of omgedraaid wordt.
- Stel altijd een kooktijd in die lager is dan aangegeven in het recept om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Hoe meer voedsel er is, hoe langer de kooktijd duurt.
- Gebruikt weinig of geen water bij groenten.
- Gebruik minder zout en kruiden dan voor de traditionele bereidingswijze.
- Voeg de kruiden aan het einde van het bereidingsproces toe.
- Houd altijd een rusttijd van enkele minuten aan na het uitschakelen van de oven om een volledig en regelmatig kookresultaat te krijgen.
- Controleer altijd voor het opdienen of het voedsel door en door heet is.
- Gebruik ovenwanten om de schalen en het voedsel uit de oven te halen.

Onderhoud en reiniging

De oven moet te allen tijde schoon zijn. Voedselresten en spatten absorberen microgolvenenergie en branden aan. Dit kan tot verminderd vermogen leiden en onaangename luchtjes veroorzaken. Niet aan de oven sleutelen of proberen zelf wijzigingen of reparaties uit te voeren. Reparaties mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd..

Vóór het reinigen de oven uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

Toebehoren reinigen

De toebehoren uit de oven nemen en met een mild schoonmaakmiddel reinigen. Het draaimechanisme moet met zorg behandeld worden.

De binnenkant van de oven en het draaiplateau kunnen zeer warm worden. Niet direct na het gebruik aanraken.

Binnenkant reinigen

Voedselresten die niet verwijderd worden van de ovenwanden, de deurafdichting en de afsluitvlakken kunnen de microgolven absorberen, het prestatievermogen van de oven nadelig beïnvloeden en mogelijk zelfs de binnenkant van de oven beschadigen.

Gebruik zachte vloeibare schoonmaakmiddelen, warm water en

een zachte doek om het vuil te verwijderen.

GEBRUIK NOOIT SCHUURMIDDELEN, OVENREINIGERS OF STAALWOL OM DE MAGNETRONOVEN TE REINIGEN. DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN DE OVEN.

Om hardnekkig vuil los te weken een kopje water koken in de oven gedurende 2 tot 3 minuten. HET VUIL NOOIT MET EEN MES OF EEN ANDER SCHERP VOORWERP VAN DE OVENWANDEN VERWIJDEREN.

Om onaangename luchtjes te doen verdwijnen uit de ovenruimte 5 minuten lang een kopje water koken waarin u 2 eetlepels citroensap hebt gegoten.

Buitenkant reinigen

De ovendeur open zetten als u het bedieningspaneel schoonmaakt. Hierdoor voorkomt u dat u de oven per ongeluk inschakelt. U moet de buitenkant van de oven schoonmaken met een zacht vloeibaar schoonmaakmiddel en water, en daarna met schoon water afnemen om eventuele sporen van het schoonmaakmiddel te verwijderen. Afdrogen met een zachte doek.

U kunt ook glasreinigingsspray of universele keukenspray gebruiken. Nooit schuurmiddelen, schuursponsjes of scherpe chemische producten op de buitenkant van de oven gebruiken. Om te voorkomen dat de draaiende onderdelen beschadigd raken, geen water in de ventilatieopeningen laten komen.

Technische gegevens



Voor de installateur

1. Verwijder de reclamestickers van de deur.
2. De oven uit de buurt van hitte en water installeren. Blootstellen aan hitte en water kan het prestatievermogen van de oven nadelig beïnvloeden en tot storingen leiden. Daarom moet de oven beslist beschermd tegen hitte- en waterbronnen geïnstalleerd worden.
3. De ventilatie-openingen die zich aan de bovenzijde en zijkanten van de oven bevinden niet blokkeren. Ook geen voorwerpen op de bovenzijde van de oven plaatsen. Rondom de oven een vrije ruimte houden: 140 mm aan de bovenzijde van de oven, 50 mm aan beide zijden en 100 mm achter de oven. Als de ventilatie-openingen tijdens het gebruik geblokkeerd worden, kan de oven oververhit raken wat tot storingen zou kunnen leiden. Uit de ventilatie-openingen stroomt hete lucht, daarom mogen ze niet verstopt raken en mogen er geen gordijnen hangen tussen de oven en de achterwand.
4. De oven zo ver mogelijk van radio's en televisietoestellen plaatsen. Deze oven voldoet aan de EU - eisen met betrekking tot radio-ontstoring maar toch kan er storing ontstaan als hij te dicht in de buurt van een radio of een televisietoestel staat.

Elektrische aansluiting

DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN. De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand indien deze veiligheidsmaatregel niet in acht wordt genomen.

Aansluiting op het stroomnet

De oven wordt geleverd met een netsnoer en stekker voor 230 V, 50 Hz en geaard stopcontact. Opmerking : Als de oven m.b.v. een verlengsnoer op het stopcontact wordt aangesloten, dient u te controleren of het verlengsnoer wel geaard is. Zorg ervoor dat de stekker na plaatsing van het apparaat bereikbaar is. Het aansluitsnoer moet in geval van beschadiging door een soortgelijk snoer worden vervangen. Dit mag alleen door een erkend installateur worden gedaan. De aarding beperkt de risico's in geval van kortsluiting. Controleer of de netspanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Stopcontact met 16 A zekeren. Mocht het stopcontact niet meer bereikbaar zijn, dan moet het apparaat d.m.v. een schakelaar in de installatie (zekering, automatische zekering, aardlekschakelaar of iets dergelijks) met een contactopening van min. 3 mm van het net gescheiden kunnen worden.

Inbouwmodel

Het apparaat met het juiste inbouwraam in een keukenkast inbouwen. De relevante aanwijzingen voor installatie en aansluiting in acht nemen. Bij het inbouwen in een hoge kast kan een liftdeur gebruikt worden. De relevante aanwijzingen voor installatie en aansluiting in de gebruiksaanwijzing van de liftdeur in acht nemen.

Let op!

De magnetronoven nooit gebruiken als de liftdeur gesloten is. Dit zou uw apparaat kunnen beschadigen en de garantie doen vervallen.

Aansluiten op een geaard stopcontact dat met 16 A gezekeerd is. Het apparaat moet d.m.v. een schakelaar in de installatie (zekering, automatische zekering, aardlekschakelaar of iets dergelijks) met een contactopening van min. 3 mm van het net gescheiden kunnen worden.

Het milieu

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en

milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Garantievoorwaarden

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die

zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.

2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij

- ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
 6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
 7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
 - c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - d. contact met agressieve stoffen.
 8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
 9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
 10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
 11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
 12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
 13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.

14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievooraarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Electrolux Service

Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Service-informatielijn

(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)

Consumentenbelangen

(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.zanussi.nl

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2 a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

tel. (0) 70 468 300

- b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

- a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorzien omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of
- b) ook andere dan in de begroting voorzien reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in

werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

- a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.
- b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.
- c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik

een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking

van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

Aanvulling op Art. 6
Electrolux verleent 1 jaar volledige garantie op uitgevoerde reparaties bij normaal huishoudelijk gebruik.