

ZANUSSI

Beépített sütő

ZOB 332

Használati- és beépítési útmutatások

Tartalomjegyzék

Első használat	4
A készülék bemutatása	5
Elektromos sütő	6
Hasznos tanácsok	7
Grillezési táblázat	8
Sütési táblázat tészták- és húsok sütéséhez	9
Tisztítás és karbantartás	10
Ha valami rosszul működik	11
Vevőszolgálat	11
Műszaki adatok	12
Útmutatások a szereléshez	12
Beépítési útmutatások	14
Adatlap	15

Figyelmeztetések és fontos útmutatások – beépített sütők

A készülékhez mellékelte Használati útmutatót minden esetben őrizze meg. Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.

A Használati útmutatóban leírtak nemcsak az Ön, hanem az Önnel lakók biztonságát is szolgálják. Mielőtt csatlakoztatja és/vagy használatba veszi a készüléket, a Használati útmutatót figyelmesen olvassa el.

Beszereles

- A készülék beszerelését és csatlakoztatását csak szakember, szerviz végezheti, mert a szerelést csak az érvényes biztonsági előírások betartása mellett szabad elvégezni. Az egyes szerelési lépéseket a Beépítési útmutatások c. fejezet tartalmazza.
- Ha adott esetben változtatásra van szükség a lakás áramellátásában, akkor azt csak elektromos szakember, szerviz végezheti el.

Használat

- Ezt a sütőt kizárólag ételek elkészítéséhez gyártották, ezért más célra használni nem szabad.
- **A sütőajtó nyitásánál, vagy a sütés végén mindig ügyeljen arra, hogy forró légáramlat áramlik ki a sütőből.**
- Fokozott elővigyázatossággal végezze a sütést. A fűtőtest hőszigetelése a sütőrácsokat és az egyéb részeket is erősen felforrósítja.
- Ha alufóliát is használ a sütőben az ételek előkészítéséhez, akkor vigyázzon arra, hogy az alufólia közvetlenül soha ne érintkezzen a sütő fenékrészeivel.
- Óvatosan járjon el a sütő tisztítása közben, hogy sehol ne érhesse tisztítószer a zsírszűrőt (ha van), a fűtőegységet és a hőérzékelőt.
- Veszélyes és tilos a készülék átalakítása, vagy műszaki jellemzőinek a megváltoztatása.
- A tészták, húskok sütésénél és a grillezésnél a sütőajtó és a sütő egyéb részei is felforrósodnak, ezért tartsa távol a készüléktől gyermekeket. Ha bármilyen elektromos készüléket csatlakoztat a sütő közelében az elektromos hálózatra, akkor ügyeljen arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesen hozzá a forró főzőhelyekhez, vagy a forró sütőajtóhoz.
- Használjon mindig hőálló edénykesztyűt a forró edények bepakolásához és kiszedéséhez.

- A rendszeres tisztítás lecsökkenti a felső felületek elszennyeződését.
- Tilos a készüléket forró gőzzel, vagy gőztisztítóval tisztítani.
- A tisztítás előtt a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról, vagy le kell kapcsolni az elektromos főbiztosítékot.
- Ha már nem használja a készüléket, akkor mindig ellenőrizze, hogy a kapcsoló gombok „0”-pozícióban vannak-e.
- Ezt a sütőt különálló kivitelben, vagy elektromos főzőlappal kombinálva csak egyfázisú 230 V-os elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni.


Gyermekbiztonság


- A készüléket kizárólag felnőttek által történő használatra tervezték. Ne engedje meg, hogy a sütőt a gyerekek játékszerként használják, vagy játszanak a közelében.
- Tartsa távol a gyerekeket az üzemelő készüléktől. A sütőajtó a sütő kikapcsolása után is hosszú ideig forró marad.

Vevőszolgálat


- Hibás működés esetén forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez, vagy a Vevőszolgálatához. Csak eredeti, gyári alkatrészek használhatók fel a javításhoz.
- Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a hibás készüléket. A szakszerűtlen javítás nemcsak tilos, hanem életveszélyes is.

Első használat

 A sütő telepítése és csatlakoztatása után:

- a) A hőfokszabályzó gombot állítsa a MAX-jelzésre.
- b) A sütőfunkció kapcsolót állítsa a felső- és alsó fűtésre (.
- c) Kb. 45 percig kapcsolja be az üres sütőt.
- d) Egy ablak kinyitásával engedjen be friss levegőt a helyiségbe.

A fenti idő alatt kellemetlen szagok keletkezhetnek. Ez **teljesen normális jelenség**, amit a gyártás során használt anyagmaradványok kiégése okoz. Ha az idő letelt, akkor hagyja a sütőt lehűlni, majd puha, szappanos vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje ki a sütő belsejét.

 Az első felfűtés előtt a sütőtartozékokat is gondosan le kell mosni.

Kiegészítő információk a Használati útmutatóhoz



Biztonsági útmutatások



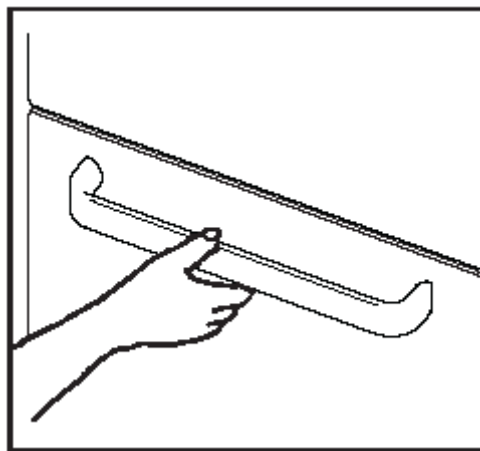
Műveletek lépésről-lépésre



Tanácsok

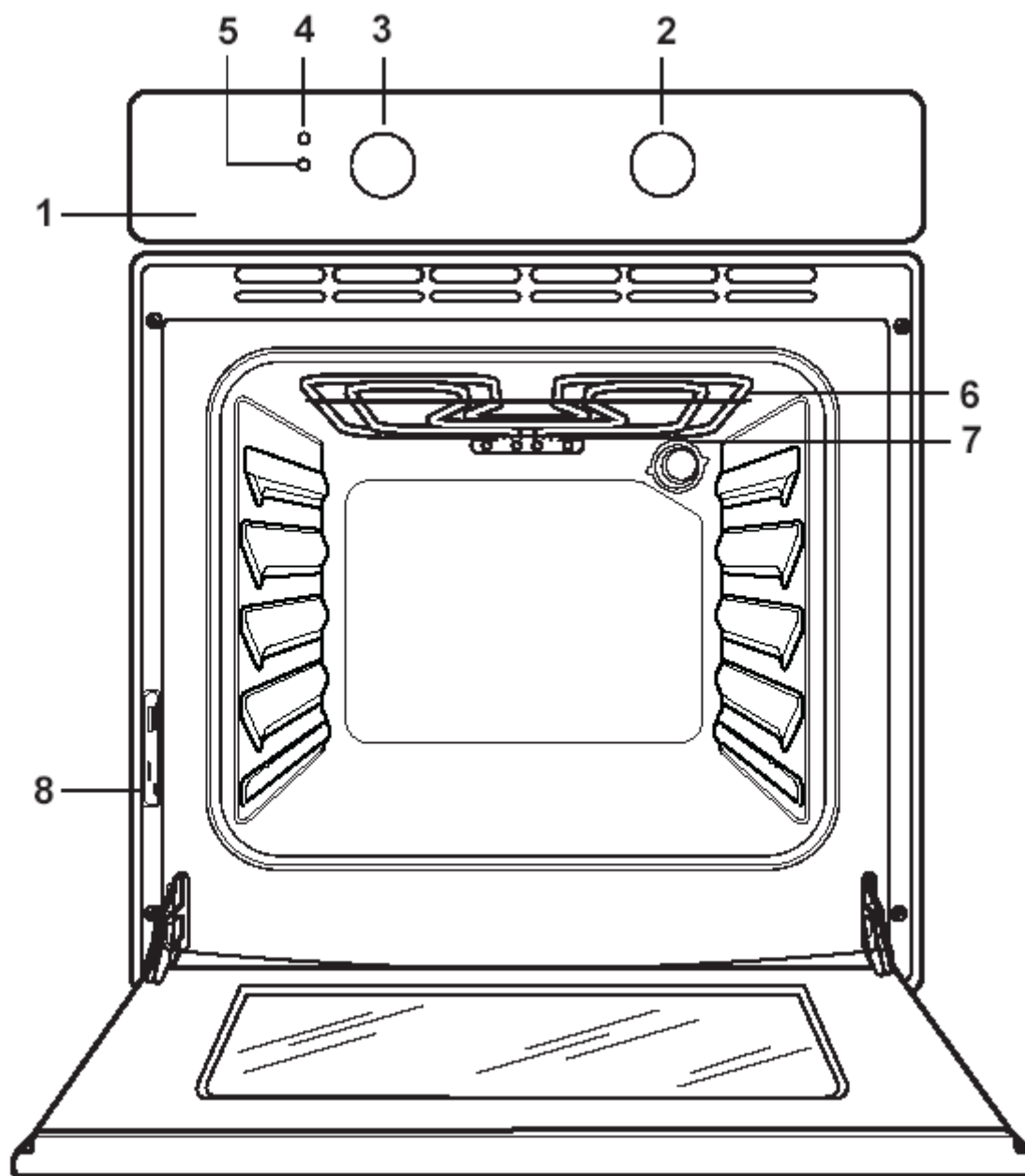
GYÁRTÓ:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viala Bologna, 298
47100 FORLI (Italien)

1. kép



A sütőajtót mindig a fogantyú közepének a megfogásával nyissa ki (1. kép).

A készülék bemutatása



1. Kezelőpanel
2. Sütőfunkció választó-kapcsoló
3. Sütő hőfokszabályzó-kapcsoló
4. Üzemi ellenőrző lámpa
5. Termosztát ellenőrző lámpa
6. Grill
7. Sütőtéri lámpa
8. Adattábla

Elektromos sütő


Kezelő gombok

A választó-kapcsoló gomb (2. kép) elforgatásával lehet az alkalmazni kívánt fűtőrendszert kiválasztani, a hőfokszabályzó gombbal (3. kép) pedig a használni kívánt hőmérsékletet lehet beállítani.


Szimbólumok:

	Felső- és az alsó fűtés
	Alsó fűtés
	Felső fűtés
	Grill


Felső- alsó fűtés

- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a  - szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.


Alsó fűtés

- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a  - szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.

Felső fűtés

- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a  - szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.

Grill

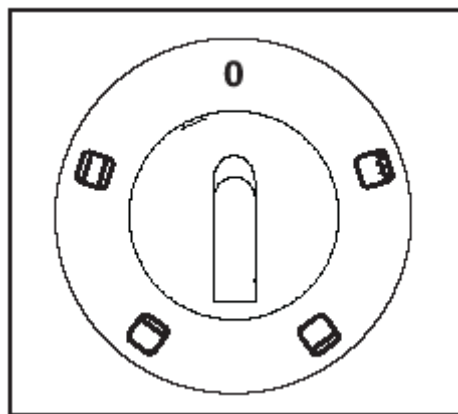
- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a  - szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa a „MAX”-jelzésre és ha szükséges, akkor néhány perc múlva egy alacsonyabb hőmérsékletre állítsa vissza.

Termosztát ellenőrző lámpa

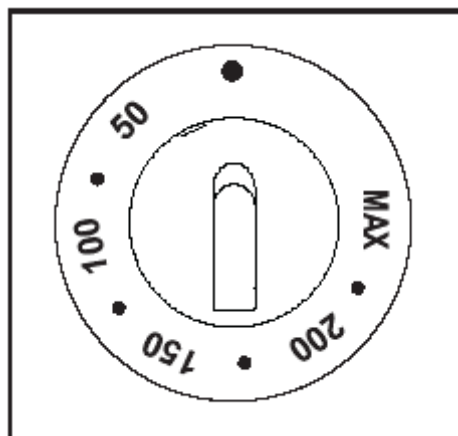
Kialszik, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet és a felfűtésnél újra felgyullad.

Üzemi ellenőrző lámpa

Az ellenőrző lámpa azt jelzi, hogy a sütő egy, vagy több fűtőegysége, illetve a főzőlap bekapcsolt állapotban van.



2. kép



3. kép

Biztonsági termosztát

A veszélyes túlhevülés elkerülésének érdekében (a készülék szakszerűtlen használata, vagy hibás alkatrész miatt) a sütő egy biztonsági termosztáttal van kialakítva, ami adott esetben megszakítja a készülék áramellátását. A hőmérséklet lehűlése után a visszakapcsolás automatikusan történik.

Ha a biztonsági termosztát a készülék szakszerűtlen használata miatt lép működésbe, akkor elégséges a sütő megfelelő lehűlése. Ha azonban a termosztát egy hibás alkatrész miatt kapcsolja ki a készüléket, akkor forduljon a szervizhez.

Hasznos tanácsok



Minden sütési üzemmódnál zárva kell tartani a sütő ajtaját.

Ez a sütő egy különleges sütőrendszerrel van kialakítva, ami természetes légáramlást hoz létre és folyamatos körforgásban tartja a sütés közben keletkező gőzöket.

Az ételek sütése így állandóan nedves környezetben folyik, ami belül puhává, kívül pedig ropogóssá teszi az ételeket.



A sütési idő és az energiafelhasználás a minimálisra csökken. A sütés alatt képződő gőzök az ajtó nyitásánál kiáramlanak.

Ez normális jelenség.

A sütőajtó nyitásánál, vagy a sütés végén mindig ügyeljen arra, hogy forró levegő áramlik ki a sütőből.

Felső- és alsó fűtés

A fűtés alulról és felülről történik. Ajánlatos a középső polcmagasságot használni. Ha több hőre van szükség felülről, vagy alulról, akkor használja a felső, vagy az alsó polcmagasságokat.

A választó-kapcsoló gombot forgassa a megfelelő szimbólumra , vagy .

Grillezés

A grillezéshez a vadhús és darált hús kivételével minden húsfajta alkalmas. A grillezés előtt a húsokat és a halat kenje be olajjal.

Minél vékonyabbak a grillezendő ételek, annál közelebb kell helyezni őket a grillező egységhez és fordítva. A rácsot a domborulatával felfelé, vagy lefelé fordítva is be lehet helyezni. Ha erős leburnulást szeretne elérni, akkor a 4. polcmagasságba, azaz közvetlenül a grillező alá tolja be a rácsot.

A zsírserpenyőbe öntött kevés vízzel megkönnyíthető a tisztítás. A zsírserpenyőt az alulról számított első polcmagasságba tolja be.

Minden sütésnél, vagy grillezésnél zárva kell tartani a sütő ajtaját. A sütési folyamat alatt a sütővilágítás bekapcsolva marad.

Tanácsok

A tészták sütéséhez:

A tészták sütéséhez általában 150-200° C-os hőfokra és a sütő kb. 10 perces előmelegítésére van szükség.

A sütési idő $\frac{3}{4}$ részének letelte előtt ne nyissa ki a sütőajtót.

Az omlós tésztát a sütési idő $\frac{2}{3}$ részéig sütőformában, vagy sütőlapon süsse meg és csak a készresütés előtt díszítse fel. Ez a tovább sütési idő a tészta minőségétől és a díszítés mennyiségétől függ.

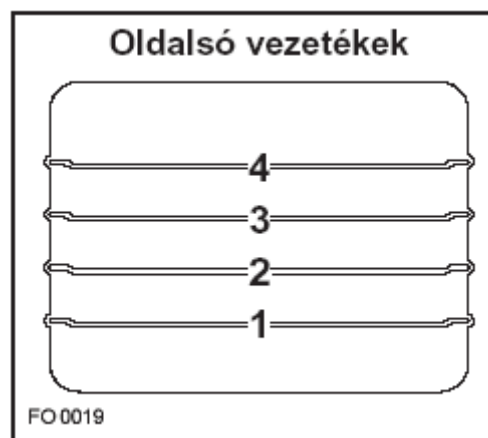
A kevert tésztát nehéz kanállal kiszaggatni. Ha a tészta túl folyékony, akkor a sütési idő feleslegesen meghosszabbodik.

Tanácsok a grillezéshez

A grillezéshez a vadhús és darált hús kivételével minden húsfajta alkalmas.

A grillezés előtt a húsokat és a halat kenje be olajjal.

Minél vékonyabbak a grillezendő ételek, annál közelebb kell helyezni őket a grillező egységhez és fordítva. A rácsot a domborulatával felfelé, vagy lefelé fordítva is be lehet helyezni. Ha erős leburnulást szeretne elérni, akkor a 4. polcmagasságba, azaz közvetlenül a grillező alá tolja be a rácsot.



4. kép

A húsok sütéséhez:

Ne használjon 1 kg-nál kisebb mennyiséget, mert a kisebb darabok kiszáradnak a sütésnél. Ha azt szeretné, hogy a vörös húsok külső felülete leburnuljon, ugyanakkor a belső részek csak enyhébben süljenek meg (rózsaszíntől a piros színig), akkor magasabb hőfokot (200-220° C) állítson be. A fehér húsok, a szárnyasok és a halak sütését alacsonyabb hőfokon végezze (150-175° C).

Rövid sütési idő esetén a mártáshoz szükséges hozzávalókat már a sütés megkezdésekor adagolja be a zsírserpenyőbe, más esetben viszont csak az utolsó fél órában.

A hús megsülését egy kanállal lehet a legkönnyebben ellenőrizni: ha a kanál nem nyomható be, akkor a hús átsült. A marhasültet és a filét, amelyeknek belül rózsaszínűnek kell maradni, magasabb hőmérsékleten és rövidebb ideig kell sütni.



Vigyázat!

A sütő aljára ne terítsen alufóliát és ne állítson rá semmiféle sütőedényt, zsírserpenyőt, vagy sütőlapot, mert a fellépő hőtorlódások miatt megsérülhet a sütő zománcbevonata.



Vigyázat!

A rácsnak és a zsírserpenyőnek a sütőbe való betolása, illetve kihúzása közben megsérülhet a sütő zománcbevonata.




Sütési idő

A sütési idők eltérők lehetnek, ami lényegében az egyes ételek összetételétől, a hozzávalóktól és a folyadék mennyiségétől függ.

Jegyezze meg az első sütésnél használt beállítási adatokat, hogy az itt szerzett tapasztalatokat következő sütésnél is felhasználhassa.


A személyes tapasztalatai alapján a megadott értékeket az Ön igényének megfelelően változtathatja meg.

Grillezési táblázat

ÉTELFAJTA	Mennyiség		Grill 		Sütési idő percben 	
	Darabok	gr.	Polcmagasság 	Hőfok °C	1. oldal	2. oldal
Marhasteak	4	800	3	max	12-15	12-14
Marhafilé	4	600	3	max	10-12	6-8
Kolbász	8	-	3	max	8-10	4-6
Sertésnyak	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	max	10-15	8-10
Darabolt csirke	4	400	3	max	12-15	12-14
Csirke (2 fél)	2	1000	3	max	30-35	25-30
Nyárs	4	-	3	max	10-15	10-12
Halszeletek	4	400	3	max	12-14	10-12
Szendvics	4-6	-	3	max	5-7	
Fehér kenyér	4-6	-	3	max	2-4	2-3

A megadott sütési idők előmelegítés nélkül értendők. Azt ajánljuk, hogy sütés előtt 5 percig melegítse elő a sütőt. A zsírserpenyőt tolja be az alulról számított első polcmagasságba.

Sütési táblázat tészták- és húsok sütéséhez

Tömeg (g)	ÉTELFAJTA	Hőmérséklet °C	Polcmagasság 	Sütési idő percben	MEGJEGYZÉS
	TÉSZTÁK				
	Kevert tészta	170	1	45-60	Sütőformában
	Omlós tészta	170	2	20-30	Sütőformában
	Vajas-sajtos tészta	160	1	60-80	Sütőformában
	Almáspite	180	1	40-60	Sütőformában
	Rétes	175	2	60-80	Sütőformában
	Lekváros torta	175	2	30-40	Sütőformában
	Kekszes pogácsa	175	1	45-60	Sütőformában
	Püspökkenyér	170	1	30-40	Sütőformában
	Leveles pogácsa	170	1	40-60	Sütőformában
	Apró sütemények	175	2	25-35	Főzőlapon
	Kekszek	160	3	20-30	Főzőlapon
	Habcsók	100	2	90-120	Főzőlapon
	Kelttésztás sütemény	190	2	12-20	Főzőlapon
	Habkosár	200	2	15-25	Főzőlapon
	KENYÉR ÉS PIZZA				
1000	Fehérkenyér	190	1	40-60	1-2 darab
500	Rozskenyér	190	2	30-45	kenyérformában
500	Zsemlik	200	2	20-35	6-8 zsemle
250	Pizza	210	1	15-30	
	FELFÚJTAK				
	Krémes	200	2	40-50	Sütőformában
	Zöldséges felfújt	200	2	45-60	Sütőformában
	Rizsfelfújt	200	2	35-45	Sütőformában
	Lasagna	180	2	45-60	Sütőformában
	Cannelloni	200	2	40-55	Sütőformában
	HÚSFÉLÉK				
1000	Marha szelet	190	2	50-70	Sütőrács
1200	Sertés szelet	180	2	100-130	Sütőrács
1000	Borjú szelet	190	2	90-120	Sütőrács
1500	Beefsteak, piros	210	2	50-60	Sütőrács
1500	Beefsteak, rózsszín	210	2	60-70	Sütőrács
1500	Beefsteak, átsütve	210	2	70-80	Sütőrács
2000	Sertés lapocka	180	2	120-150	Szalonnával
1200	Bárány	190	2	110-130	Lábszár
1000	Csirke	190	2	60-80	Egészben
5000	Pulyka (kakas)	180	2	210-240	Egészben
1500	Kacsa	175	2	120-150	Egészben
3000	Liba	175	2	150-200	Egészben
1200	Nyúl	190	2	60-80	Darabolva
1200	Sertéshát	180	2	100-120	2 darab
	Fasírozott	180	2	40-60	kenyérformában
	VADAK				
1500	Nyúlgerinc	190	2	150-200	Darabolva
800	Fácán	190	2	90-120	Egészben
	HALAK				
1500	Pisztráng	200	2	30-40	3-4 hal
800	Lazac	200	2	25-35	4-6 darab

A megadott hőmérsékletek csak irányértékek. A megfelelő hőmérsékletet a személyes igényének megfelelően kell kiválasztani. A megadott sütési idők előmelegítés nélkül értendők. Azt ajánljuk, hogy a sütemények, a pizza és a kenyér sütése előtt 10 percig melegítse elő a sütőt.

Tisztítás és karbantartás



A tisztítás megkezdése előtt a sütőt ki kell kapcsolni és hagyni kell kihűlni.

A készüléket tilos forró gőzzel, vagy gőztisztítóval tisztítani.

Fontos: Minden tisztítási munkálat megkezdése előtt a sütőt feltétlenül le kell választani az elektromos hálózatról.

A készülék hosszú élettartamának megőrzése érdekében rendszeresen el kell végezni a következő tisztítási munkákat:

- A tisztítást mindig kihűlt sütővel végezze.
- A zománcozott részeket szappanos vízzel tisztítsa.
- Ne használjon súrolószert.
- A rozsdamentes anyagból készült részeket és az üveglapot egy puha ruhával törölje szárazra.
- A rozsdamentes részekre rátapadt szennyeződések eltávolításához a kereskedelemből beszerezhető tisztítószer, vagy meleg ecetet használjon.

A sütő zománcozott részei rendkívül tartósak és nagymértékben érzéketlenek. A forró gyümölcslevek azonban (pl. citrom, vagy hasonlók) maradandó matt és füstszínű foltokat hagyhatnak hátra. Ezek a zománcozott felületen lévő foltok azonban nem befolyásolják a sütő működési funkcióit. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőtérrel, mert a szennyeződések ilyenkor lehet a legkönnyebben eltávolítani. Ezzel a további beégések is elkerülhetők.

A sütőtéri lámpa cseréje

A művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva és le van-e választva az elektromos hálózatról.

Csavarozza ki az üvegbúrát (5. kép) és cserélje ki a kiégett izzólámpát.

Az izzólámpa típusa:

25 W, 230 V, 50 Hz, (300° C), E14.

Csavarozza vissza az üvegbúrát és csatlakoztassa vissza a készüléket az elektronos hálózatra.

A sütőajtó tisztítása

A sütőajtó alaposabb megtisztításához azt ajánljuk, hogy a sütőajtót rendszeresen szerelje le a következőkben leírtak szerint:

Nyissa ki teljesen az ajtót és fordítsa el teljesen az ajtó irányába a zsanérokra lévő karokat, majd zárja be addig az ajtót, amíg nem érintkezik a karokkal. Nyomja meg úgy az ajtót, mintha be akarná zárni és közbe húzza ki a helyéről (6. kép). Helyezze a sütőajtót egy vízszintes felületre.

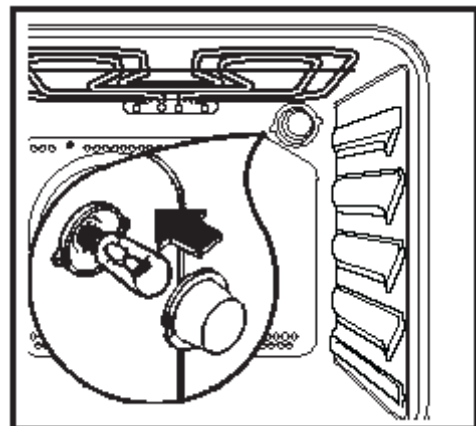
A tisztítás befejezése után - a kisereléssel ellentétes sorrendben - szerelje vissza az ajtót.

Úgy szerelje vissza az ajtót, hogy a karok tökéletesen beilleszkedjenek a zsanérokba.

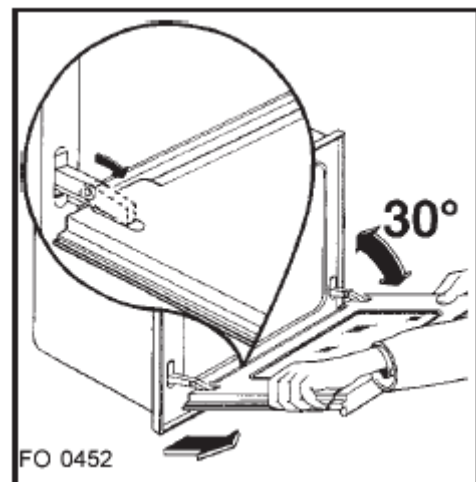
Rozsdamentes anyagból, vagy alumíniumból készült készülékek

Azt ajánljuk, hogy a sütőajtót csak egy nedves szivaccsal tisztítsa meg, majd egy puha ruhával törölje szárazra.

Ne használjon semmiféle karcoló súrolószert, szivacsos súrolópárnát, mert ezekkel károsíthatja a sütő felső felületeit. A kezelőpanel tisztítását is hasonló gondossággal végezze el.



5. kép



6. kép

Ha valami rosszul működik

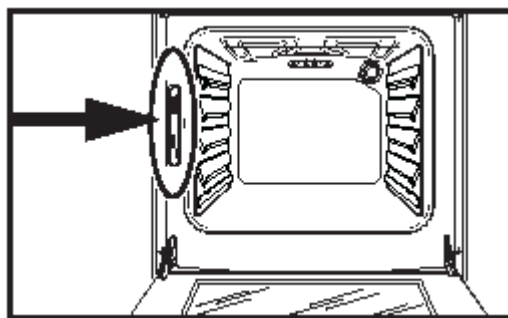
Ha a készülék nem üzemel megfelelően, akkor végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt hívja a szerviz szakemberét.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<ul style="list-style-type: none">A sütő nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none">Ellenőrizze, hogy a sütőfunkciót- és a hőfokot megfelelően állította-e be, vagyEllenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózatra és be van-e kapcsolva a sütő.
<ul style="list-style-type: none">Nem világít a sütő hőfokellenőrző lámpája.	<ul style="list-style-type: none">Állítsa a hőfokválasztó kapcsolót egy hőfokértékre, vagyÁllítsa a sütő funkcióválasztó kapcsolóját egy sütőfunkcióra.
<ul style="list-style-type: none">Nem világít a sütőtéri lámpa.	<ul style="list-style-type: none">Állítsa a funkciókapcsoló gombot egy sütőfunkcióra, vagyVásároljon egy új izzót és cserélje ki a "Sütőtéri izzó cseréje" c. fejezetben leírtak szerint.
<ul style="list-style-type: none">Túl sokáig tart az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan sülnek meg.	<ul style="list-style-type: none">Tanulmányozza át a Használati útmutató „Tanácsok a sütő használatához” című fejezetet.
<ul style="list-style-type: none">Gőz és kondenzvíz rakódik rá az ételekre és a sütőre.	<ul style="list-style-type: none">A sütés befejezése után 15-20 percnél tovább ne hagyja bent az ételeket a sütőben.

Vevőszolgálat

Amennyiben az előző részben bemutatott táblázat áttanulmányozása után sem tudja megoldani a problémát, akkor forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz. A szervizbe való bejelentkezéskor adja meg a készülék modellszámát (Mod.), a gyártási számát (Prod. Nr.) és a sorozatszámát (Ser. Nr.). Ezeket az adatokat a sütő adattáblájáról olvashatja le.

A szervizben, a Vevőszolgálatnál és az üzletekben az eredeti gyári alkatrészeken az alábbi szimbólum található.



Műszaki adatok

Beépítési méretek

Magasság	593 mm
Szélesség	560 mm
Mélység	550 mm

Sütő

Magasság	335 mm
Szélesség	405 mm
Mélység	410 mm
Hasznos űrtartalom	56 l

Sütő termosztát 50° C-230° C

Fűtőteljesítmény (W)

Sütőtéri lámpa	25 W
Alsó fűtés	1000 W
Felső fűtés	800 W
Infravörös grill	1650 W
Együttes csatlakoztatási érték	1825 W
Üzemi feszültség	230 / 400 V (50 Hz)

Útmutatások a szereléshez



A készülék beépítését és üzembe helyezését csak az érvényes biztonsági előírások betartásával szabad elvégezni. A szerelési munkák alatt ki kell kapcsolni a készüléket. A szereléseket csak szakképzett személy, szerviz végezheti el.

Elektromos csatlakoztatás

A készülék csatlakoztatása előtt kérjük, hogy vigyázzon az alábbi előírásokra:

- A lakás elektromos hálózatának terhelhetősége (biztosítéktábla) meg kell, hogy feleljen a készülék adattábláján megadott értékeknek.
- A beszerelést az érvényes biztonsági előírásoknak megfelelő földelt hálózati csatlakozóhelyre kell elvégezni.
- A csatlakozó dugasznak, vagy a többállású kikapcsolónak a könnyű elérhetőségét a készülék beszerelését követően is biztosítani kell.

A készüléket hálózati kábel nélkül szállítják:

A vezetékre az adattáblán feltüntetett adatoknak megfelelő csatlakozó dugót kell - szakemberrel - felszereltetni. A hálózati dugaszt csak az előírásoknak megfelelő konnektorba szabad csatlakoztatni.

A csatlakozó vezeték kiépítéséhez H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F típusok használhatók.

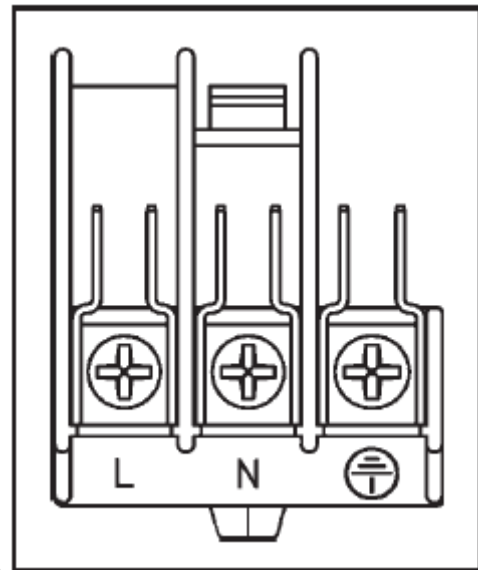
Ha a készülék csatlakoztatása dugasz felszerelése nélkül közvetlenül a hálózatra történik, vagy a dugasz nem megközelíthető helyen található, akkor a készülék és az elektromos hálózat közé egy legalább 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező kapcsolót kell felszerelni (pl. biztosíték, LS kapcsoló). A kapcsoló védővezetékét egyetlen pontnál sem szabad megszakítani. A sárga-zöld színű védővezetéknek 2-3 cm-rel hosszabbnak kell lenni a többi vezetéknél.

A csatlakozó kábelt nem szabad olyan helyen elhelyezni, ahol azt 50° C-nál magasabb hőhatás érheti. A szerelés befejezése után a fűtőegységeket, egy kb. 3 percig tartó üzembe helyezéssel kell megvizsgálni és ellenőrizni.

Sorkapocs csatlakoztatása

A készülék egy könnyen hozzáférhető és könnyen szerelhető sorkapoccsal van felszerelve, amivel a készülék az egyfázisú 230 V-os hálózathoz csatlakoztatható (7. kép).

A gyártó cég a biztonsági előírások be nem tartásából eredő károkért minden felelősséget elhárít magától.



7. kép

Beépítési útmutatások

A beépített készülék funkcióinak egyértelmű működéséhez a beépített bútornak, illetve a beépítési méreteknek is megfelelőnek kell lenni.

Biztonsági és érintésvédelmi szempontból az elektromos és a szigetelt részeket a vonatkozó biztonságtechnikai előírások szigorú betartásával kell beszerelni.

A védelemmel ellátott részeket úgy kell felerősíteni, hogy azokhoz csak speciális szerszámokkal lehessen hozzáférni és leszerelni.

A szabványnak megfelelő érintésvédelmet a beépítésnél minden esetben biztosítani kell.

A készüléket a hátoldalával és az egyik oldalával lehet a magasabb konyhabútorhoz, készülékhez, illetve a falhoz állítani.

A másik oldalfalhoz azonban csak a készülékkel azonos magasságú bútor, vagy más készülék állítható.

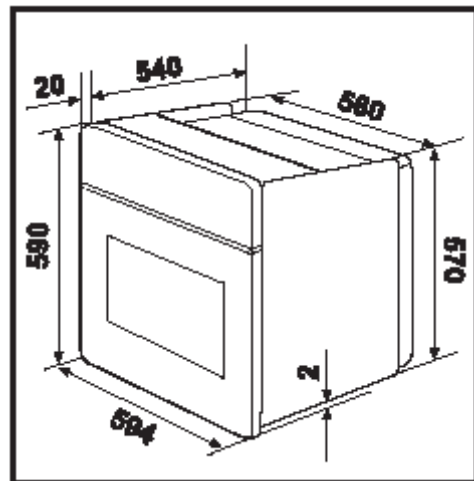
Sütőméretek (8. kép)

Beépítési útmutatások

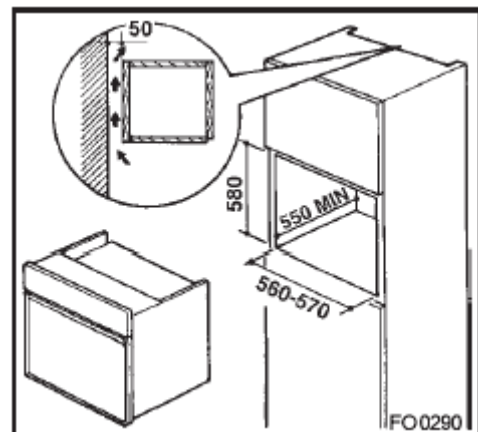
A beépített készülék biztonságos működéséhez a beépített bútornak, illetve a beépítési méreteknek is meg kell felelni a 9-10. képen megadott méreteknek.

Felerősítés a bútorhoz

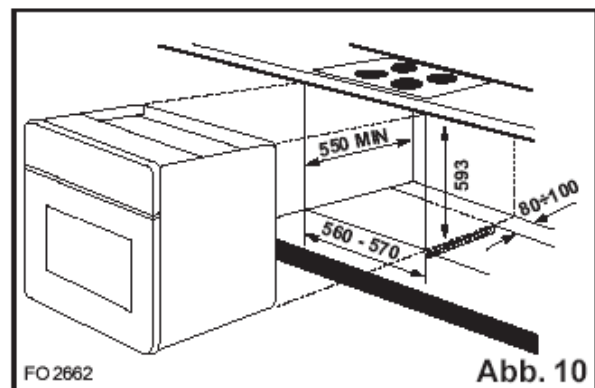
- Nyissa ki a sütőajtót.
- A négy darab facsavar segítségével rögzítse a sütőt - a keretben kialakított furatokon keresztül - a bútorhoz (11. kép).



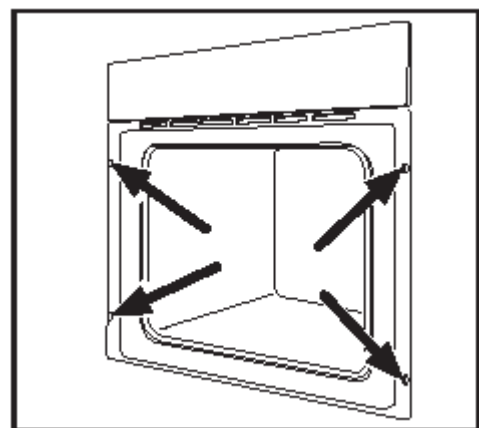
8. kép



9. kép




10. kép



11. kép

Adatlap
a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismérveiről való tájékoztatásról szóló
87/2003.(XII.16.) GKM rendelet alapján

A gyártó védjegye:	ZANUSSI
Forgalmazó neve, címe:	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.
A készülék típusazonosítója:	ZOB 332
Energiahatékonysági osztály A-tól G-ig: A = hatékonyabb G = kevésbé hatékony	A
Fűtési funkcióinak energiafogyasztása (kWh): - Hagyományos - Mesterséges levegőáramoltatásos	0,79 -
A sütőtér hasznos térfogata (liter):	56
A villamos sütő mérete:	
Kicsi: 12 l ≤ térfogat < 35 l	-
Közepes: 35 l ≤ térfogat < 65 l	←
Nagy: 65 l ≤ térfogat	-
Sütési idő standard terhelésnél (perc):	43
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban (Wh):	1,7
A legnagyobb tepsi mérete (cm ²):	1130

	<p>Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 73/23/EWG - (1973.02.19.) - kiefeszültségi irányelv alapján az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997. (XII.31.) IKIM rendelet, - 89/336/EWG - (1989.05.03.) - EMC-irányelv (a 92/31/EWG változással bezárólag) alapján az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999. (VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet, - 93/68/EWG - (1995.07.22.) - CE-jelölés irányelv alapján az egységes megfeleléségi jelölés használatáról szóló 208/1999. (XII.26.) Korm. rendelet.
---	--