

# ZANUSSI

---

## Beépített tűzhely

### ZOU 643

## Használati- és beépítési útmutatások

---

# Tartalomjegyzék

Első használat	4
A készülék bemutatása	5
Elektromos sütő	6
Főzőlap kapcsoló gombok	7
Hasznos tanácsok	8
Sütési táblázat tészták- és húsok sütéséhez	10
Tisztítás és karbantartás	11
Ha valami rosszul működik	13
Vevőszolgálat	13
Műszaki adatok	14
Útmutatások a szereléshez	15
Beépítési útmutatások	17
Adatlap	18

# Figyelmeztetések és fontos útmutatások – beépített tűzhely

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 levegő áramlik ki a sütőből.**
- Fokozott elővigyázatossággal végezze a sütést. A fűtőtest hőszugárzása 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, húsok 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 1, 2, vagy 3 fázisú 230 V-os elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni. Többfázisú (400 V) földelő vezeték nélküli csatlakoztatás esetén a sütő és a csatlakoztatott főzőlap is tönkremegy.


## 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) Kb. 45 percig kapcsolja be az üres sütőt.
- c) 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



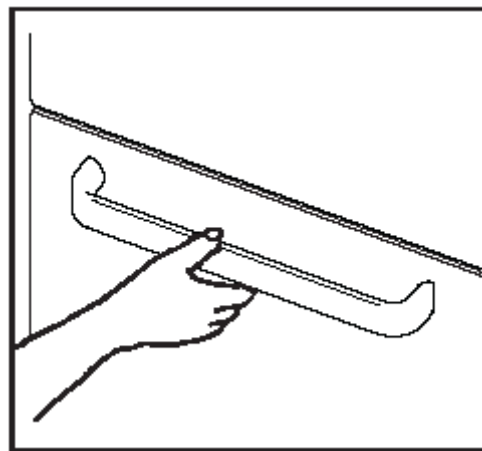
Műveletek lépésről-lépésre



Tanácsok

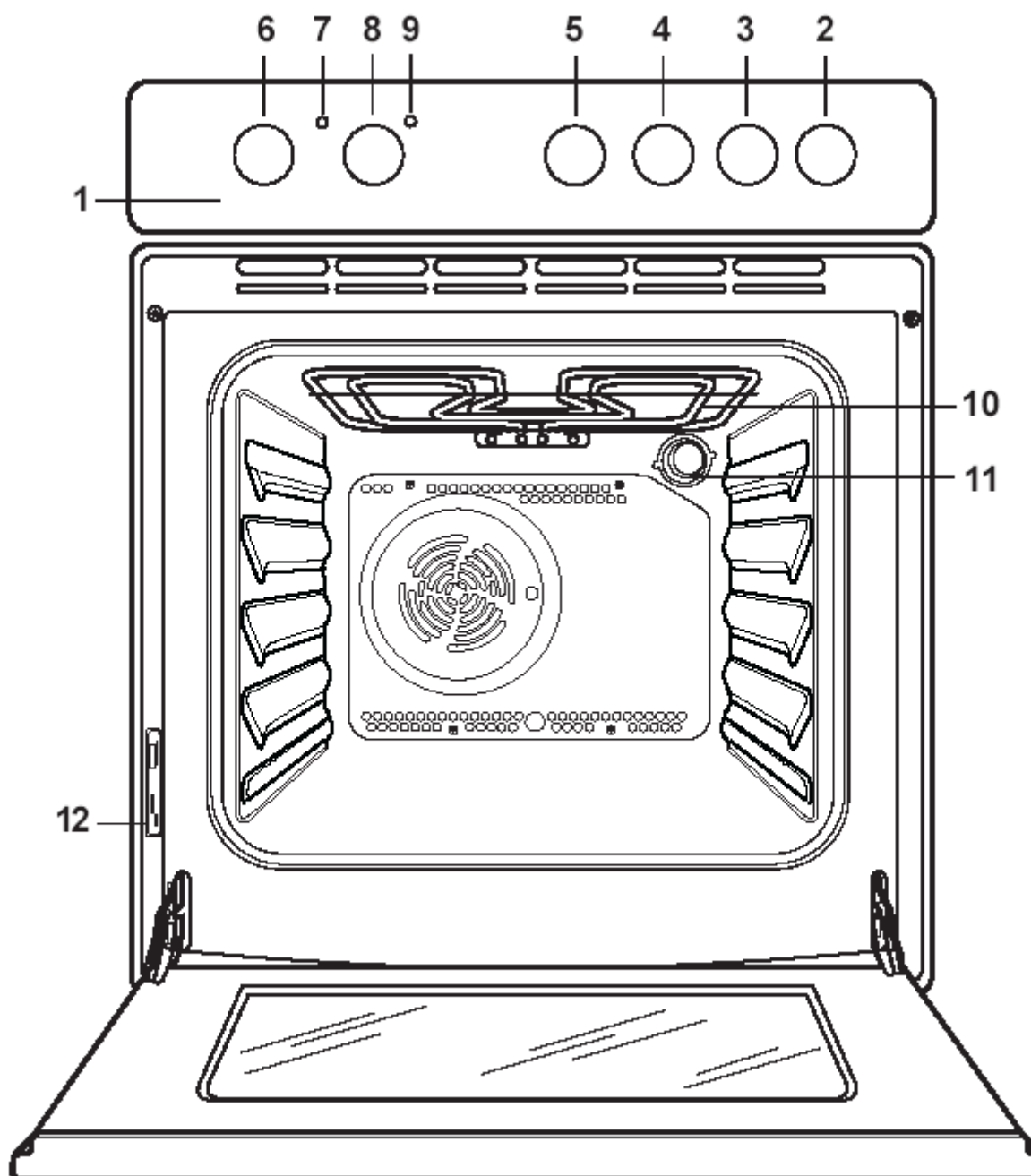
**GYÁRTÓ:**  
**ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.**  
**Viala Bologna, 298**  
**47100 FORLI (Italien)**

1. kép



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

## A készülék bemutatása







- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1. Kezelőpanel                          | 7. Termosztát ellenőrző lámpa |
| 2. Jobb első főzőhely kapcsoló          | 8. Sütő választó-kapcsoló     |
| 3. Jobb hátsó főzőhely kapcsoló         | 9. Üzemi ellenőrző lámpa      |
| 4. Bal hátsó főzőhely kapcsoló          | 10. Grill                     |
| 5. Bal első főzőhely kapcsoló           | 11. Sütőtéri lámpa            |
| 6. Hőfokszabályzó kapcsoló (termosztát) | 12. Adattábla                 |

# Elektromos sütő


## Kezelő gombok

A választó-kapcsoló gomb (1. kép) elforgatásával lehet az alkalmazni kívánt fűtőrendszert kiválasztani, a hőfokszabályzó gombbal (2. kép) pedig a használni kívánt hőmérsékletet lehet kiválasztani.


### Szimbólumok:

- 0 Sütő kikapcsolva
-  Sütő belső világítás
-  Felső- és alsó fűtés bekapcsolva
-  Légkeveréses üzemmód
-  Grill


### Felső- alsó fűtés

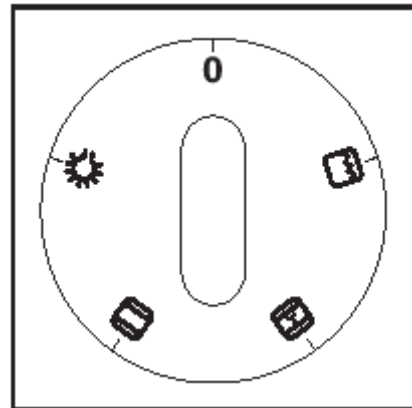
- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a  - szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.

### Légkeveréses üzemmód

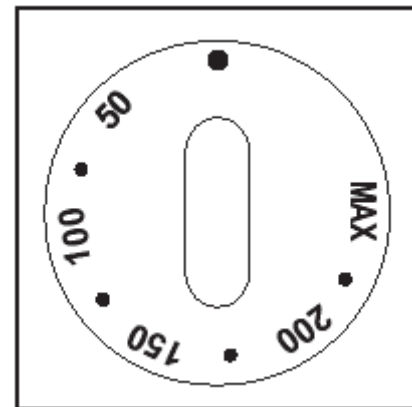
- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a  - szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre.

### Grill

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



1. kép



2. kép

## Főzőlap kapcsoló gombok

A kezelőpanelon található a négy főzőhely fűtőegység kapcsoló gombja. A főzőhelyek egy 7 pozícióba állítható kapcsolóval szabályozhatók (3. kép), amiről a következő munkafokozatokat lehet használni:

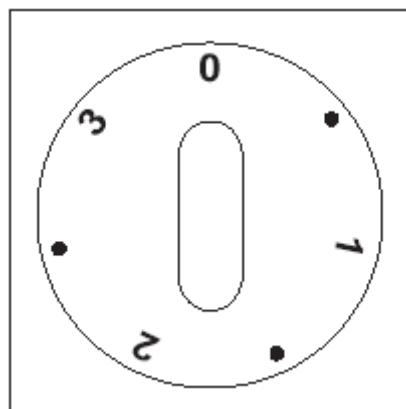
0 = KI

1 = Minimum

3 = Maximum



**Az olajban, vagy zsírban való sütést, pl. sült burgonya soha ne végezze felügyelet nélkül, mert a túlhevített olaj és zsír könnyen meggyulladhat.**



3. kép

## 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.

## 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 lehülése után a visszakapcsolás automatikusan történik.

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

## Hasznos tanácsok



**Minden sütési üzemmódnál zárva kell tartani a sütő ajtaját.**

Ez a tűzhely 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.

## Légkeverés- és sütemény üzemmód

Ennél az üzemmódnál a hő átadása a sütő hátfalába épített ventilátor által keringtetett és mozgásban tartott forró levegő által történik (kényszer-konvekció). Ezzel egyenletesen és gyorsan oszlik szét a meleg a sütőben. Ez a funkció lehetőséget teremt arra, hogy a húsokat, vagy a tésztákat egyidőben több sütőpolcon süthesse meg, az ételek ízének megváltozása nélkül (4. kép).

A sütemény üzemmód tészták, pogácsák és zsemlek sütéséhez alkalmas.

A jobb megfigyelhetőség érdekében azt ajánljuk, hogy a húsok sütéséhez, vagy párolásához csak egy polcmagasságban végezze a sütést és az alsó vezetékét használja.

A légkeveréses üzemmód különösen alkalmas az ételek sterilizálásához, valamint a gombák és a gyümölcsök aszalásához.

## 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.



4. kép



## 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 készre sütés előtt díszítse fel. Ez a továbbsütési 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.

Ha egyszerre két sütőlapot helyezett be a sütőbe, akkor a sütőlapok között hagyjon üresen egy polcmagasságot (5. ábra).

Ha egyszerre két sütőlapot helyezett be a sütőbe, akkor a sütési idő  $\frac{2}{3}$ -ánál cserélje meg a felső sütőlapot az alsóval és fordítsa is meg őket.

### 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.

A húskéteket közvetlenül a sütőrácson is megsütheti, de a hússzafa felfogására tolja be a legalsó vezetékbe a zsírserpenyőt is.

A sülték feldarabolása előtt várjon legalább 15 percet, hogy a hússzafa ne folyhasson ki.

A gőzképződés csökkentésének az érdekében ajánlatos egy kevés vizet is beönteni a zsírserpenyőbe. A kondenzvíz képződés elkerülése érdekében többször töltsön be vizet. A tálalás előtt a sütőbe helyezve melegen tarthatja a tányérokat is.



### Vigyázat!

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



### Vigyázat!

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





## Sütési idők

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.

# Sütési táblázat tészták- és húsok sütéséhez

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

\* Ha egyszerre több, mint egy ételt akar sütni, akkor ajánlatos a zárójelben megadott polcmagasságokat használni.

## Hagyományos grillezés (\*\*)

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 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.

(\*\*) A megadott sütési idők előmelegítés nélkül értendők. Azt ajánljuk, hogy kb. 5 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 tisztítószert, vagy meleg ecetet használjon.

A sütő zománcozott részei rendkívül tartósak és nagymértékben érzéketlenek. A forró gyümölcslevek azonban (pl. citrom, vagy hasonló) 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 sütőteret, mert a szennyeződések ilyenkor lehet a legkönnyebben eltávolítani. Ezzel a további beégések is elkerülhetők.

## 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.

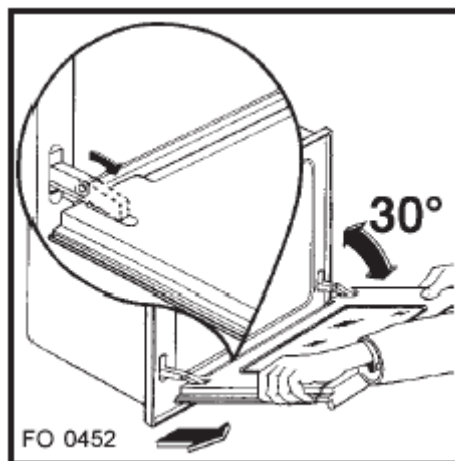
## A sütőajtó tisztítása

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

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Fordítsa el teljesen az ajtó irányába a zsanéroknál lévő karokat.
3. Zárja be addig az ajtót, amíg nem érintkezik a karokkal és nyomja meg úgy az ajtót, mintha be akarná zárni és közbe húzza ki a helyéről (6. kép).
4. Helyezze a sütőajtót egy vízszintes felületre.

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

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



6. kép

## A sütőtéri lámpa cseréje

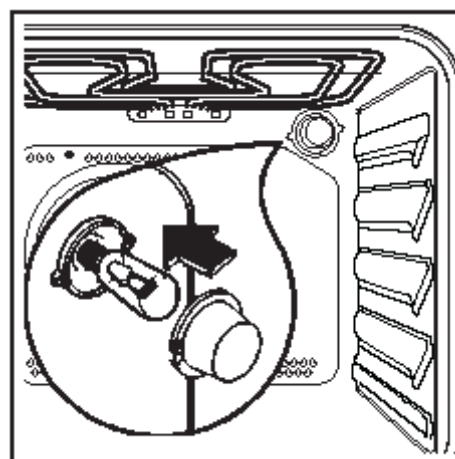
A művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva és le van-e választva az elektromos hálózatról.

Csavarozza ki az üvegbúrát (7. 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 elektromos hálózatra.



7. kép

## Ha valami rosszul működik

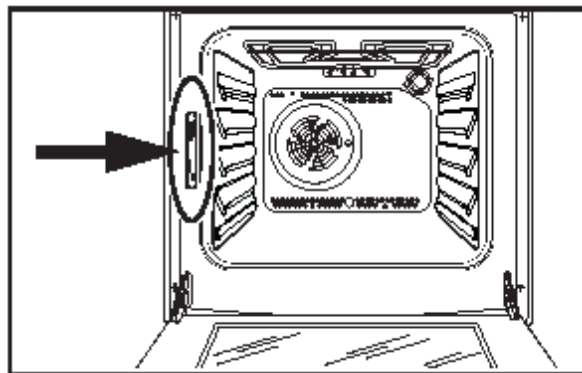
Ha a készülék nem üzemel megfelelően, akkor végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt hívja a szerviz szakemberét.

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

## 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 úrtartalom	56 l
Sütő termosztát	50° C-230° C

## Fűtőtéljesítmény (W)

Sütőtéri lámpa	25 W
Alsó fűtés	1000 W
Felső fűtés	800 W
Felső- és alsó fűtés	1800 W
Infravörös grill	1650 W
Ventilátor	30 W
<b>Együttes csatlakoztatási érték</b>	<b>1850 W</b>
Sütő termosztát	50°C – 230°C
<b>Üzemi feszültség</b>	<b>230 / 400 V</b> (50 Hz)

Ez a készülék a következő beépített főzőlapokkal, illetve beépített üvegkerámia főzőfelületekkel kombinálható:

### • Üvegkerámia főzőlap típusok

<b>ZK 64</b>	
Együttes teljesítmény	5,8 kW
<b>ZC 6675</b>	
Együttes teljesítmény	5,8 kW
<b>ZC 6685</b>	
Együttes teljesítmény	6,5 kW
<b>ZK 630</b>	
Együttes teljesítmény	7,6 kW
<b>ZK 640</b>	
Együttes teljesítmény	7,4 kW
Üzemi feszültség (50 Hz)	230 V

### • Névleges fűtőtéljesítmény

Sütő + üvegkerámia főzőfelület):  
7,650 kW - 8,350 kW – 9,450 kW –  
9,250 kW

# 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 vezetékek 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.

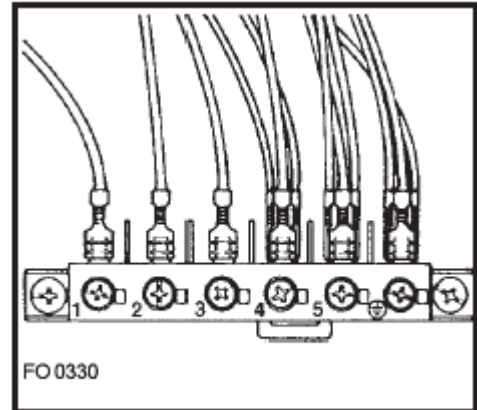
## Sorkapocs csatlakoztatása

A készülék egy könnyen hozzáférhető és könnyen szerelhető 6-pólusú sorkapoccsal van felszerelve, ami a nulla-vezetékkel rendelkező 400 V-os háromfázisú hálózathoz is csatlakoztatható (7. kép).

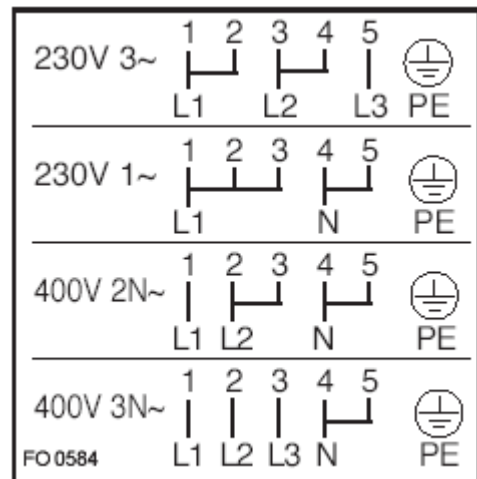
Különböző hálózati feszültségek esetén a sorkapocs csatlakoztatását a 8. képen látható vázlat szerint kell kialakítani.

A védővezeték a sorkapocs -jelű pontjához kell csatlakoztatni. A csatlakoztatások után a kábelrögzítővel rögzítse szilárdan a vezetékeket.


7. kép



8. kép



## Elektromos csatlakoztatás a főzőfelülettel

 **Figyelem - A szerelésnél szigorúan be kell tartani a főzőlapra, a beépített sütőre, vagy a kapcsolódobozra vonatkozó Szerelési útmutatásokat!**

Ez a készülék a „Műszaki adatok” című részben megadott főzőlap típusokkal kombinálva szerelhető össze. A főzőlapok csatlakoztatására szolgáló aljzat a sütőházban található. A beépített főzőlapból van kivezetve a fűtőegységet összekötő kábel és a védővezeték kábel, amelyek megfelelő csatlakozókkal vannak felszerelve. A csatlakozókat és az összekötő kábelt a tűzhely megfelelő csatlakozójához kell szerelni. A csatlakoztatásokat a gyártó úgy tervezte meg, hogy rossz dugaszolások nem következhetnek be.

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



# Beépítési útmutatások

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

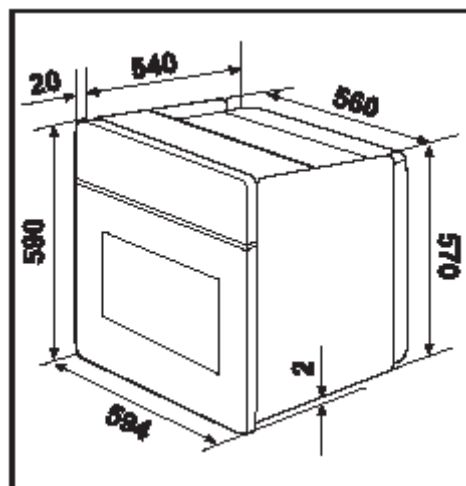
Biztonsági és érintésvédelmi szempontból az elektromos és a szigetelt részeket a vonatkozó biztonságtechnikai előírások szigorú betartásával kell beszerelni.

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.

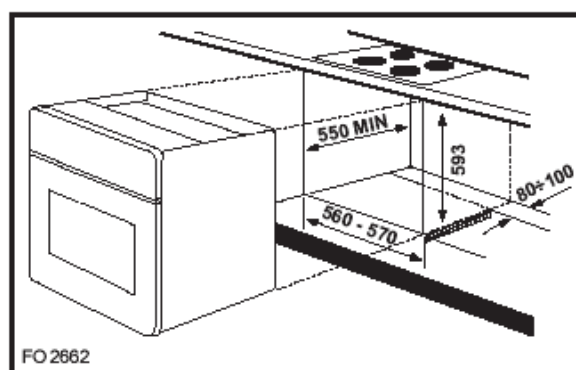


9. kép

## Sütőméretek (9. kép)

### Alsó beépítés

A beépítési méreteknek meg kell felelni a 10. képen megadott méreteknek.

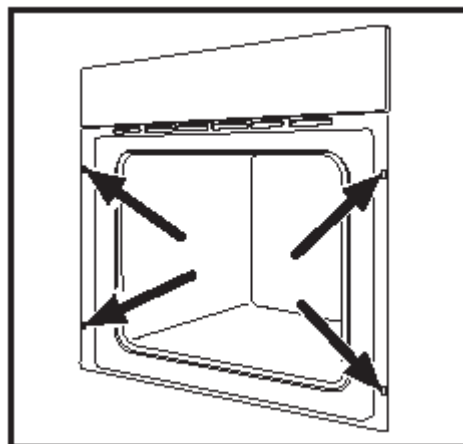


10. kép

### Felerősítés a bútorhoz

Mielőtt betolja a készüléket a mélyedésbe, csatlakoztatni kell a főzőlapot (lásd a megfelelő fejezetet).

Ehhez nyissa ki a tűzhely ajtaját és a négy darab facsavar segítségével rögzítse a tűzhelyet - a keretben kialakított furatokon keresztül - a bútorhoz (11. 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:	ZOU 643
Energiahatékonysági osztály A-tól G-ig: A = hatékonyabb G = kevésbé hatékony	A
Fűtési funkcióinak energiafogyasztása (kWh):	
- Hagyományos	0.79
- 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):	
A legnagyobb tepsi mérete (cm <sup>2</sup> ):	1130
Zajkibocsátás (dB):	47

	<p>Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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,</li> <li>- 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,</li> <li>- 93/68/EWG - (1995.07.22.) - CE-jelölés irányelv alapján az egységes megfeleléségi jelölés használatáról szóló 208/1999. (XII.26.) Korm. rendelet.</li> </ul>
---	--