

ZANUSSI

Beépített sütő

ZOU 655

Használati- és beépítési útmutatások

Tartalomjegyzék

Az első használat	4
A készülék bemutatása	5
Elektromos sütő	6
Kezelő gombok	6
Kapcsoló óra	7
Hasznos tanácsok	8
Sütési táblázat tészták- és húsok sütéséhez	10
Hagyományos grillezés	11
Ápolás és karbantartás	12
Ha valami rosszul működik	14
Vevőszolgálat	14
Műszaki adatok	15
Útmutatások a szereléshez	16
Beépítési útmutatások	18
Adatlap	19

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 Önnek 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.**
- Ha alufóliát is használ a sütőben az ételek előkészítéséhez, akkor vigyázzon arra, hogy az alufólia közvetlenül soha ne érintkezzen a sütő fenékrészével.
- 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.
- Fokozott elővigyázatossággal végezze a sütést. A fűtőtest hőszugárzása a sütőrácsokat és az egyéb részeket is erősen felforrósítja.
- A tészták, húsok sütésénél és a grillezésnél a sütőajtó és a sütő egyéb részei is felforrósodnak, ezért tartsa távol a készüléktől a gyermekeket.
- Ha bármilyen elektromos készüléket csatlakoztat a sütő közelében az elektromos hálózatra, akkor ügyeljen arra, hogy a csatlakozó vezeték ne érhesse 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.
- A tisztítás előtt a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról, vagy le kell kapcsolni az elektromos főbiztosítékot.
- Tilos a készüléket forró gőzzel, vagy gőztisztítóval tisztítani.
- 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 nullavezeték nélküli csatlakoztatás esetén (400 V) a sütő és a csatlakoztatott főzőlapok is tönkremennek.

Gyermekbiztonság

- Ezt 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 Vevőszolgálathoz. 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.

Kiegészítő információk a Használati útmutatóhoz



Biztonsági útmutatások



Műveletek lépésről-lépésre



Tanácsok

GYÁRTÓ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTSITALY S.p.A.

Viala Bologna, 298

47100 FORLI (Italien)

Az első használat



A sütő csak a napi idő beállítása után üzemeltethető.



A sütő telepítése 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.

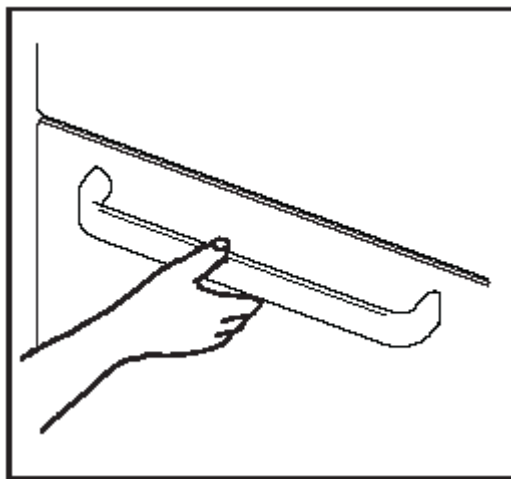
A fenti idő alatt kellemetlen szagok keletkezhetnek. Ez **teljesen normális jelenség**, amit a gyártás során használt anyagmaradványok kiégése okoz. Ha az idő letelt, akkor hagyja a sütőt lehűlni, majd szappanos vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje ki a sütő belsejét.



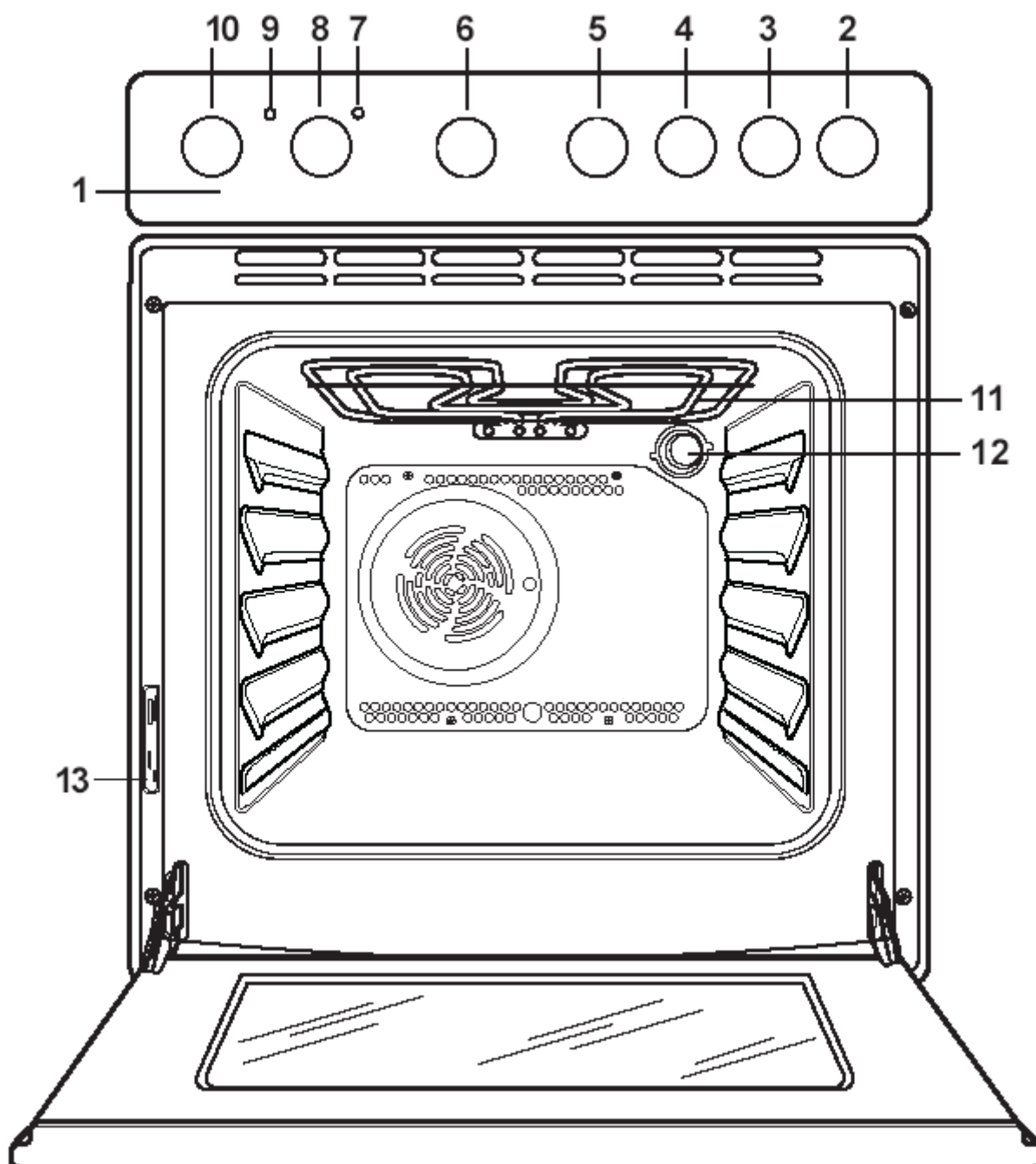
Az első felfűtés előtt a sütőtartozékokat is gondosan le kell mosni.



A sütőajtót mindig a fogantyú közepének a megfogásával nyissa ki.



A készülék bemutatása



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Kezelőpanel | 8. Sütő választó-kapcsoló |
| 2. Jobb első főzőhely kapcsoló | 9. Termosztát ellenőrző lámpa |
| 3. Jobb hátsó főzőhely kapcsoló | 10. Hőfokszabályzó kapcsoló (termosztát) |
| 4. Bal hátsó főzőhely kapcsoló | 11. Grill |
| 5. Bal első főzőhely kapcsoló | 12. Sütőtéri lámpa |
| 6. Elektronikus kapcsoló óra | 13. Adattábla |
| 7. Üzemi ellenőrző lámpa | |



Elektromos sütő

Kezelő gombok



A hőfokszabályzó gomb (2. kép) elforgatásával a használni kívánt hőmérsékletet, a sütő választókapcsoló gomb (1. kép) elforgatásával pedig az alkalmazni kívánt fűtőrendszert lehet kiválasztani.


- 0 Sütő kikapcsolva
-  Felső- és alsó fűtés bekapcsolva
-  Alsó fűtés
-  Forró levegős üzemmód
-  Grill
-  Kettős grill
-  Felolvasztás

Felső- alsó fűtés


- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a -szimbólumra, majd
- a hőfokszabályzó kapcsolót állítsa az alkalmas hőmérsékletre. Ha az ételnek alulról több melege van szüksége, akkor forgassa a választó-kapcsolót az alsó fűtésre .

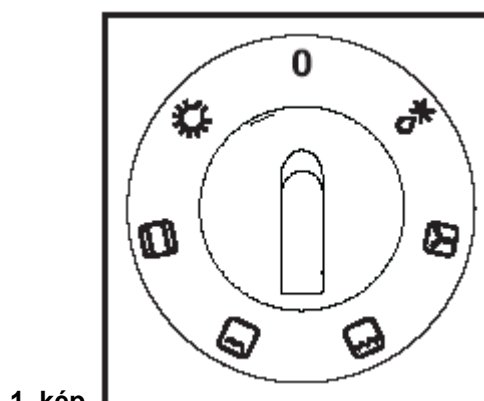
Grill

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

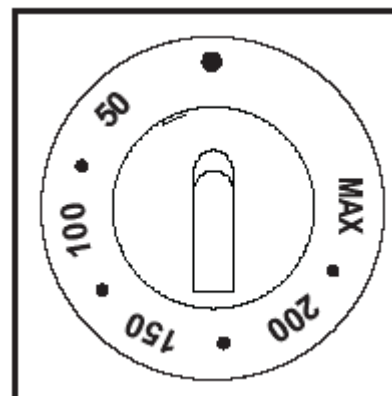
A választó-kapcsolónak a -szimbólumra történő elforgatásával a grill fűtésteljesítménye megnövekszik. Ezzel az üzemmóddal az egész besugárzott felső felületen egyenletes grillezés érhető el.

Forró levegős fűtés

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




1. kép




2. kép

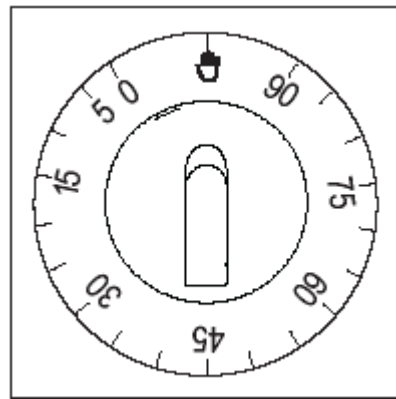
Felolvasztás

- Forgassa a választó-kapcsoló gombot a -szimbólumra. Ebben a kapcsolóállásban a hideg légáramlással rövid időn belül és kíméletesen lehet felolvasztani a mélyhűtött élelmiszereket.

Kapcsoló óra

Forgassa el a forgókapcsolót (3. kép) a „90” perc pozícióig. Ezután forgassa vissza a kapcsolót a megfelelő sütési idő bekapcsolásához. Az előre kiválasztott idő letelte után a program kikapcsolja a sütőt. Egyúttal megszólal egy jelzőhang is, ami aztán automatikusan elhallgat.

A kézi üzemmódra való beállításhoz forgassa el balra addig a forgókapcsolót, amíg egybe nem esik a „Kéz”-szimbólum -jelzéssel.



3. kép

Főzőlap kapcsoló gombok

A kezelőpanelen található a négy főzőhely fűtőegység kapcsoló gombja. A főzőhelyek egy 7 pozícióba állítható kapcsolóval szabályozhatók (4. kép), amiről a következő munkafokozatokat lehet használni:

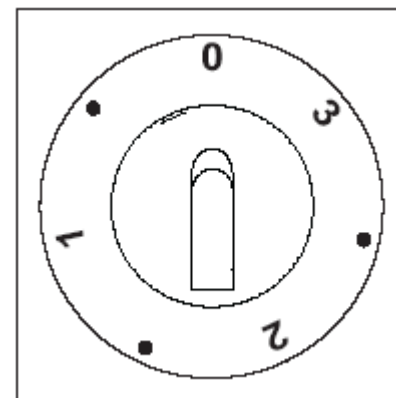
0 = KI

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.



4. 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 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



A sütés közben mindig 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.

Forró levegős- 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 (5. 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.



5. 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 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.

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

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 kiszáradhatnak 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 hústeleket közvetlenül a sütőrácsra is megsütheti, de a hússaft felfogására tolja be a legalsó vezetékbe a zsírserpenyőt is.

A sülték feldarabolása előtt várjon legalább 15 percet, hogy a hússaft 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 meleg 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 rácsnak 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 a 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 		Forró levegő 		Sütési idő percben	MEGJEGYZÉS
		Polc 	Hőfok °C	Polc 	Hőfok °C		
	TÉSZTÁK						
	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
	Kelttészta sütemény	2	190	2 (1 és 3) *	180	12-20	Főzőlapon
	Habkosár	2	200	2 (1 és 3) *	190	15-25	Főzőlapon
	KENYÉR ÉS PIZZA						
1000	Fehérkenyér	1	190	2	180	40-60	1-2 darab
500	Rozskenyér	2	190	2	180	30-45	Kenyérformában
500	Zsemle	2	200	2 (1 és 3) *	175	20-35	6-8 zsemle
250	Pizza	1	210	2 (1 és 3) *	190	15-30	
	FELFÚJTAK						
	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
	HÚSFÉLÉK						
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	Kenyérformában
	VADAK						
1500	Nyúlgerinc	2	190	2	175	150-200	Darabolva
800	Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben
	HALAK						
1200	Pisztráng	2	190	2 (1 és 3) *	175	30-40	3-4 hal
1500	Lazac	2	190	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
Grillkolbász	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.

Ápolás 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 munkát 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 szennyeződéseket 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

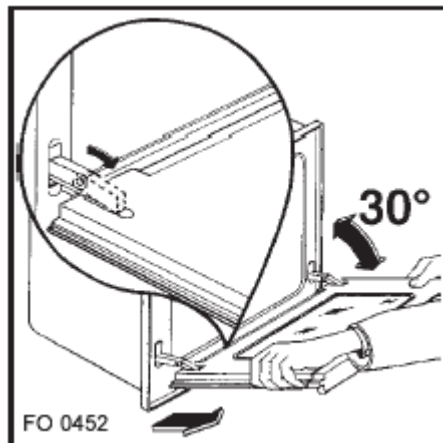
A sütőajtó alaposabb megtisztításához azt ajánljuk, hogy az ajtót rendszeresen szerelje ki a következőkben leírtak szerint:

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 kisereléssel 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.

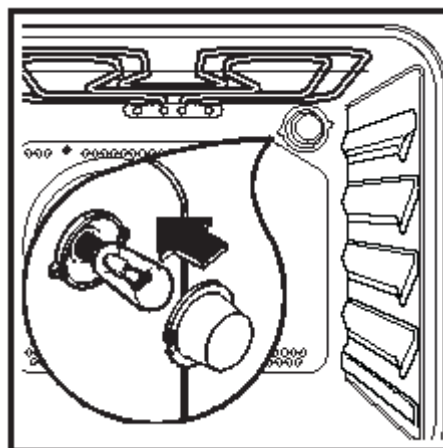
Csavarozza ki az üvegbúrát (7. kép) és cserélje ki a kiégett izzólámpát.

Az izzólámpa típusa:

25 W, 230 V, 50 Hz, (300° C), E14.

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

7. kép



Ha valami rosszul működik

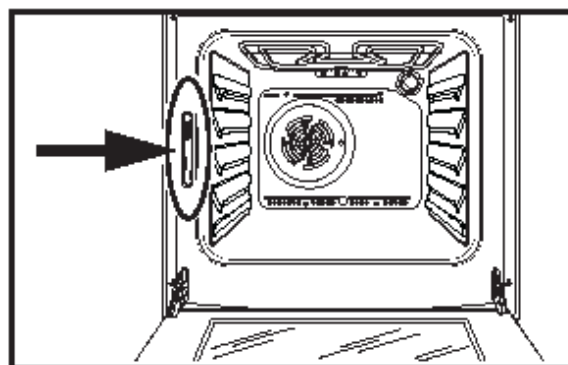
Ha a készülék nem üzemel megfelelően, akkor végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt hívja a szerviz szakemberét.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
<ul style="list-style-type: none">A sütő nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none">Ellenőrizze, hogy a sütőfunkciót- és a hőfokot megfelelően állította-e be, <i>vagy</i>Ellenőrizze, 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, <i>vagy</i>Állítsa a sütő funkcióválasztó kapcsolót egy sütőfunkcióra.
<ul style="list-style-type: none">Nem világít a sütőtéri lámpa.	<ul style="list-style-type: none">Állítsa a sütő funkciókapcsoló kapcsolót egy sütőfunkcióra, <i>vagy</i>Vásároljon 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 Vevőszolgálatához. 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.



 **Electrolux**
Distriparts

Műszaki adatok

Beépítési méretek

Magasság	593 mm
Szélesség	560 mm
Mélység	550 mm

Sütő

Magasság	335 mm
Szélesség	405 mm
Mélység	400 mm
Hasznos űrtartalom	56 l

Fűtőteljesítmény (W)

Sütőtéri lámpa	25 W
Alsó fűtés	1000 W
Felső fűtés	800 W
Felső- és alsó fűtés	1800 W
Infravörös grill	1650 W
Kettős grill	2450 W
Forró levegős fűtés	2000 W
Keringtető motor	30 W
Együttes csatlakoztatási érték	2500 W
Sütő termosztát	50°C – 230°C
Üzemi feszültség	230 / 400 V (50 Hz)

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

• Üvegkerámia főzőlap típusok

ZK 64

Együttes teljesítmény 5,8 kW

ZC 6675

Együttes teljesítmény 5,8 kW

ZC 6685

Együttes teljesítmény 6,5 kW

ZK 630

Együttes teljesítmény 7,6 kW

ZK 640

Együttes teljesítmény 7,4 kW

Üzemi feszültség (50 Hz) 230 V

• Névleges fűtőteljesítmény

Sütő + üvegkerámia főzőfelület:
8,300 kW - 9,000 kW – 10,100 kW –
9,900 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 H07RN-F, H05RN-F, H05 VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-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.

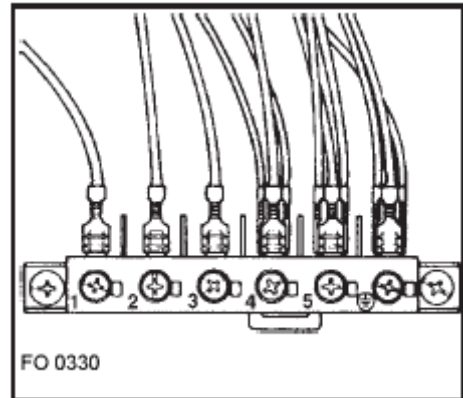
A szerelés befejezése után a fűtőegységeket, egy kb. 3 percre tartó üzembe helyezéssel kell megvizsgálni és ellenőrizni.

Sorkapocs csatlakoztatása

A készülék egy könnyen hozzáférhető és könnyen szerelhető 6-pólusú sorkapoccsal van felszerelve, ami a nullavezetékekkel rendelkező 400 V-os háromfázisú hálózathoz is csatlakoztatható (8. kép).

Különböző hálózati feszültségek esetén a sorkapocs csatlakoztatását a 9. képen látható vázlat szerint kell kialakítani.

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



8. kép

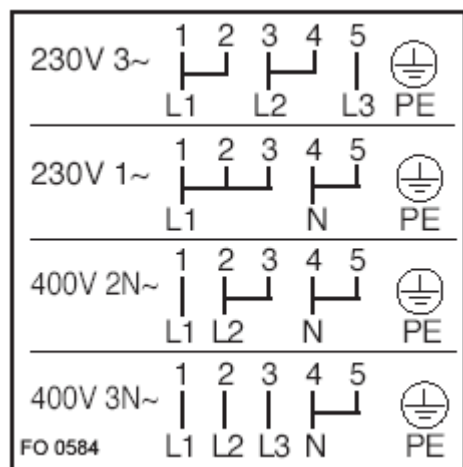
Elektromos csatlakoztatás a főzőfelülettel



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.



9. 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 (10. kép)

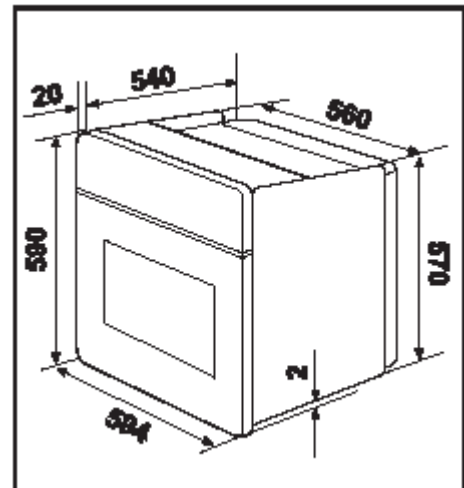
Alsó beépítés

A beépítési méreteknek meg kell felelni a 11. képen megadott méreteknek.

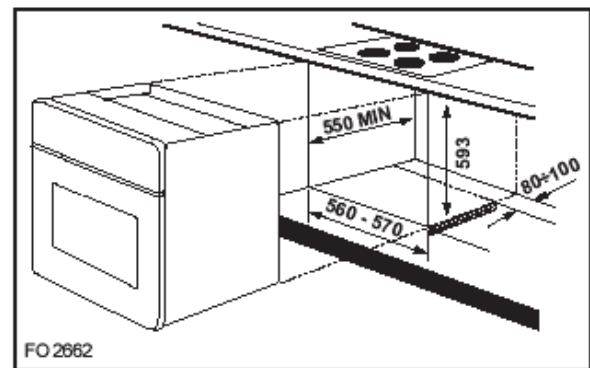
Felerősítés a bútorhoz

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

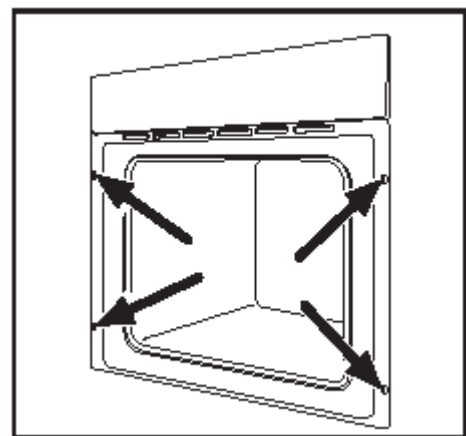
Ehhez nyissa ki a tűzhely ajtaját és a négy darab facsavar segítségével rögzítse a tűzhelyet - a keretben kialakított furatokon keresztül - a bútorhoz (12. kép).



10. kép



11. kép




12. 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 655
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):	54
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):	25
A legnagyobb tepsi mérete (cm ²):	1130
Zajkibocsátás (dB(A)):	47

	<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.
---	---