

# **ZANUSSI**

---

## **ELEKTROMOS SÜTŐ**

### **ZOB 691**

#### **Használati útmutató**

---

# Figyelmeztetések és fontos útmutatások

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

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.

## Beszerelés

- A készülék beszerelését és csatlakoztatását csak szakember, szerviz végezheti, mert a szerelést csak az érvényes biztonsági előírások betartása mellett szabad elvégezni.
- Ha adott esetben változtatásra van szükség a lakás áramellátásában, akkor azt csak elektromos szakember, szerviz végezheti el.
- Veszélyes és tilos a készülék átalakítása, vagy műszaki jellemzőinek a megváltoztatása.

## 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 hőszugárzása a sütőrácsokat és az egyéb részeket is erősen felforrósítja.
- A grillezésnél, vagy a sütésnél kicsöpögő zsírt egy alacsony, tűzálló tálba fogja fel, amibe öntsön egy ki vizet, hogy elkerülje a füstképződést és a zsír leégését.
- Használjon mindig hőálló edénykesztyűt a forró edények bepakolásához és kiszedéséhez.
- 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 fűtőegységet és a hőérzékelőt.
- A rendszeres tisztítás lecsökkenti a felső felületek elszennyeződését. Időről-időre meg kell tisztítani a katalitikus, öntisztító falakat is (lásd a megfelelő fejezetet).
- 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 „KI”-pozícióban vannak-e.**

- Ügyeljen arra, hogy a készüléket ne állítsa rá a csatlakozó vezetékre.
- Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a hibás készüléket. A szakszerűtlen javítás nemcsak tilos, hanem életveszélyes is.

## 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 Vevőszolgálatához. Csak eredeti, gyári alkatrészek használhatók fel a javításhoz.



## Gondoskodás az öreg készülékről

- A már nem működő készüléket válassza le az elektromos hálózatról
- Húzza ki a csatlakozó dugót, tegye használhatatlanná a hálózati vezetékét és a dugaszt is, hogy elkerülhető legyen a készülékkel való visszaélés.

## Szimbólumok a Használati útmutatóhoz



Biztonsági útmutatások



Műveletek lépésről-lépésre



Tanácsok



Környezetvédelmi információk

# Tartalomjegyzék

## A használatához

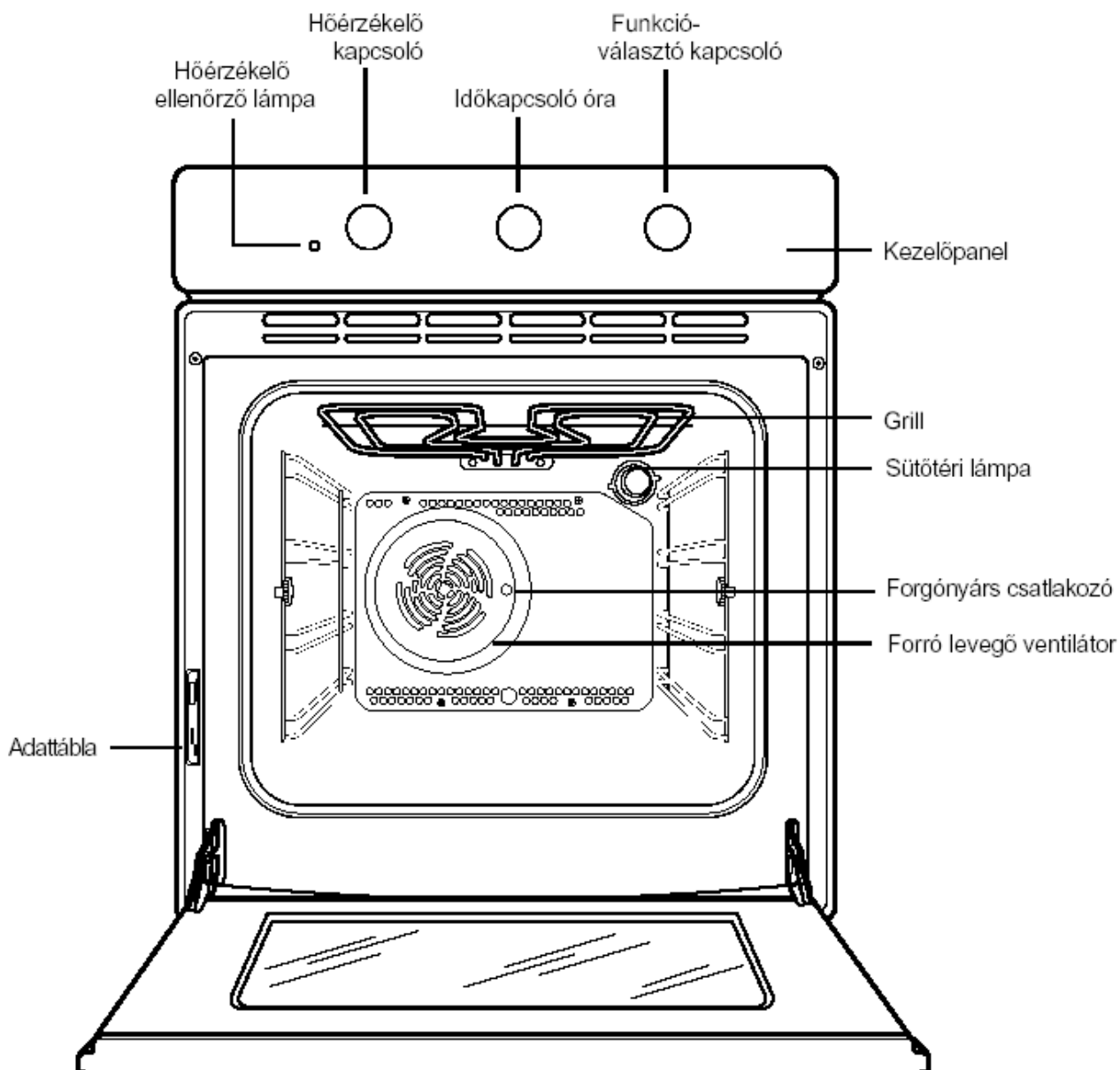
Figyelmeztetések és fontos útmutatások	2
A készülék bemutatása	3
Kezelőgombok	4
Időkapcsoló óra	5
Az első használat	6
A sütő használata	6
Forgónyárs	7
Sütési táblázatok tészták- és húsok sütéséhez	8
Tisztítás és karbantartás	10
Ha valami rosszul működik	12
Vevőszolgálat és eredeti pótalkatrészek	12

## A szereléshez

Beszereles	13
Műszaki adatok	13
Elektromos csatlakoztatás	13
Beépítési útmutatások	14
Adatlap	15

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

## A készülék bemutatása



# Kezelő gombok

## Sütő - funkció-választó kapcsoló

A választó-kapcsoló elforgatásával lehet az alkalmazni kívánt fűtőrendszert kiválasztani (1. kép).

-  Ki - pozíció
-  Sütő belső világítás
-  Felső- és alsó fűtés
-  Felső fűtés
-  Alsó fűtés
-  Grill
-  Forgónyárs
-  Kettős grill
-  Légkeveréses üzemmód
-  Felolvasztás

## Hőérzékelő gomb

A hőérzékelő gomb elforgatásával (2. kép) lehet az alkalmazni kívánt hőmérsékletet beállítani (50–250°C / MAX).

## Hőérzékelő ellenőrző lámpa

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

## Biztonsági termosztát

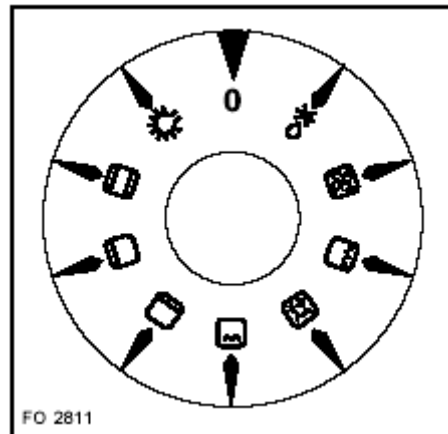
A veszélyes túlhevülés elkerülésének érdekében (a készülék szakszerűtlen használata, vagy hibás alkatrész miatt) a sütő egy biztonsági termosztáttal van kialakítva, ami adott esetben megszakítja a készülék áramellátását. A hőmérséklet lehűlése után a visszakapcsolás automatikusan történik. Ha a biztonsági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

## Hűtőventillátor

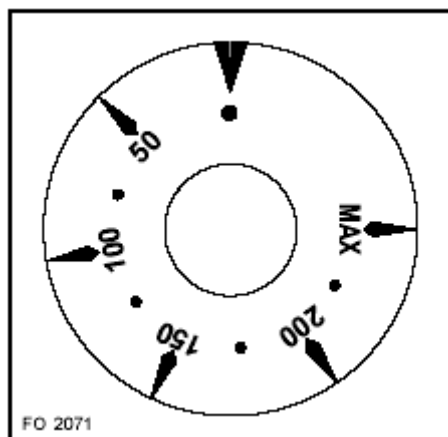
A hűtőventillátornak az a feladata, hogy lehűtse az elektromos részeket, a kezelőpanelt és az ajtófogantyút.

A ventilátor be- és kikapcsolása a választó-kapcsoló működtetésével automatikusan történik.

A veszélyes túlhevülés elkerülésének érdekében a hűtőventillátor a sütő kikapcsolása után addig működik tovább, amíg a sütő el nem éri a normális hőmérsékletet.



1. kép

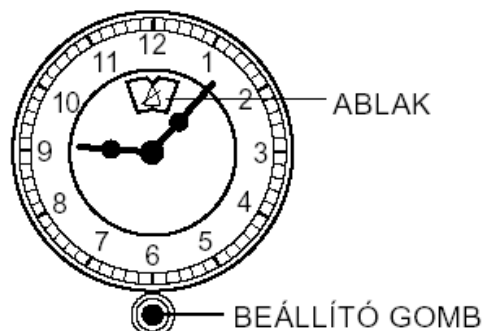


2. kép


# Időkapcsoló óra

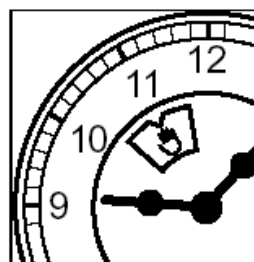
## Az időkapcsoló óra beállítása

Az óra aktuális időpontjának a beállításához nyomja meg a beállító gombot és forgassa el az óra járásával ellenkező irányba addig, amíg a mutató a kívánt pozícióba nem kerül. A beállítás után húzza vissza a beállító gombot az eredeti pozícióba.





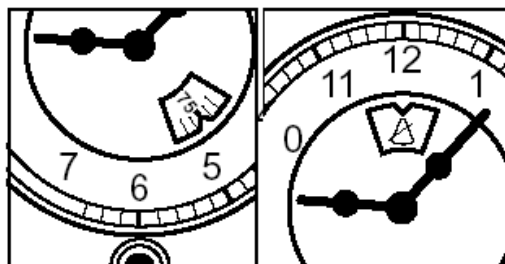
## Kézi üzemmód

Húzza ki a beállító gombot és forgassa el az óra járásával megegyező irányba addig, amíg a forgatható tárcsa ablakában meg nem jelenik a -szimbólum. Ebben a pozícióban a sütőt kézi üzemmódban lehet használni (az időkapcsoló óra „automatikus üzemmódja” ki van kapcsolva).



## Automatikus üzemmód

1. Helyezze be az ételeket a sütőbe.
2. Húzza ki a beállító gombot és forgassa el az óra járásával megegyező irányba addig, amíg a forgatható tárcsa ablakában meg nem jelenik a kikapcsolásig szükséges idő (percben). Az időt 180-tól 0 percre lehet beállítani.
3. A funkció- és a hőérzékelő kapcsolót forgassa el a kívánt pozícióba.
4. Az idő letelte után egy hangjelzés szólal meg és a sütő automatikusan kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához forgassa el addig a beállító gombot, amíg az ablakban meg nem jelenik a -szimbólum.
5. Az automatikus üzemmód kikapcsolásához az óra járásával megegyező irányba forgassa tovább jobbra addig a beállító gombot, amíg meg nem jelenik a -szimbólum. A sütő kikapcsolásához új időpontot is ki lehet választani.



# Első használat

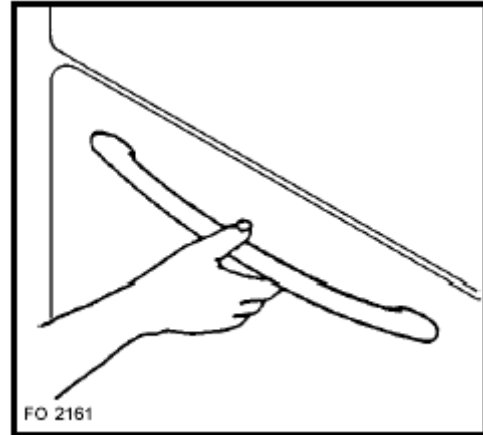
**i** Az első használat előtt a **sütőtartozékokat** gondosan meg kell tisztítani.

A sütő telepítése és csatlakoztatása után:

1. A hőfokszabályzó gombot állítsa a MAX-jelzésre.
2. A sütőfunkció kapcsolót állítsa a felső- és alsó fűtésre (☐).
3. Kb. 45 percig kapcsolja be az üres sütőt.
4. 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.

**!** A sütőajtót mindig a fogantyú közepének a megfogásával nyissa ki (3. kép).



3. kép

# A sütő használata

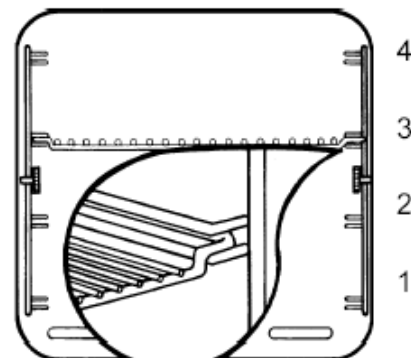
**!** A sütő ajtaját mindig zárva kell tartani.

- Használjon mindig hőálló **edénykesztyűt** a forró edények bepakolásához és kiszedéséhez.
- A sütő hőmérséklete elérheti a 250°C-ot. Mindig ellenőrizze, hogy az alkalmazni kívánt edény alkalmas lesz-e a sütőhöz és megfelelően hőálló-e.
- 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.**
- Serpenyőt, sütőlapot, vagy alu-fóliát soha NE helyezzen közvetlenül a sütő aljára. Hőtörődés lép fel, ami befolyásolja a sütő teljesítményét és károsíthatja a sütő zománcbevonatát.

- A zsírral, vagy olajjal való sütést állandó felügyelet mellett kell végezni, mert a zsír, vagy az olaj túlhevülése könnyen tüzet okozhat. Ezért mindig óvatosan tegye be és vegye ki az ételeket a sütőből. Zsír, vagy olaj ne kerüljön a sütő aljára. Ha ez mégis előfordul, akkor alaposan tisztítsa meg a sütőt, hogy a kellemetlen szagok és gőzök képződését elkerülje.

## Oldalsó vezetőrácsok (4. kép)

A sütőbe betolható tartozékok különböző magasságba helyezhetők be, hogy jobb sütési eredményt lehessen elérni. A vezetőrácsokat a 4. kép ábrázolja. A betolható tartozékok kibillenést megakadályozó részének a nyíl irányába kell állni.



4. kép

## Tanácsok a húsok és halak sütéséhez

A húseleket helyezze hőálló sütőedénybe, vagy helyezze közvetlenül a sütőrácsra, de a kicsöpögő hússzagt felfogására tolja be az alulról számított első vezetékbe a zsírserpenyőt is.

A fehér húsok, a szárnyasok és a halak sütését alacsonyabb hőfokon végezze (150° C és 175° C között). 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° C és 250° C) célszerű beállítani.

## Tanácsok és ötletek a tészták sütéséhez

A tészták sütéséhez általában 150-200° C közötti hőfokra és a sütő kb. 10 perces előmelegítésére van szükség. Ha a sütési folyamat elkezdődik, akkor az ajtót az egész idő alatt zárva kell tartani és a csak sütő üvegajtaján keresztül ellenőrizze az eredményt.

## Tanácsok és ötletek a grillezéshez

A húsok és a halak grillezését közvetlenül a sütőrácsra helyezve végezze, de előtte kenje be őket egy kevés olajjal.

A grillező üzemmódban a fűtést a felső fűtőtest biztosítja. Ezért a húsok, vagy a halak elhelyezésénél mindig figyelembe kell venni az adott polcmagasságot.

Az alulról számított első polcmagasságba mindig tolja be a zsírserpenyőt és öntsön bele egy kis vizet.

## 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.


**i** Ha az ételek melegedni kezdenek, akkor a keletkező gőzök hatására egy főzőpárna alakul ki. Ha a gőz érintkezésbe kerül a sütő üvegajtajával, akkor a gőz vízcseppek formájában kicsapódik.

**A kondenzvíz elkerülésének érdekében az üres sütőt 10 percig mindig elő kell fűteni!**

Azt ajánljuk, hogy a sütési folyamat végén a vízcseppeket mossa le.

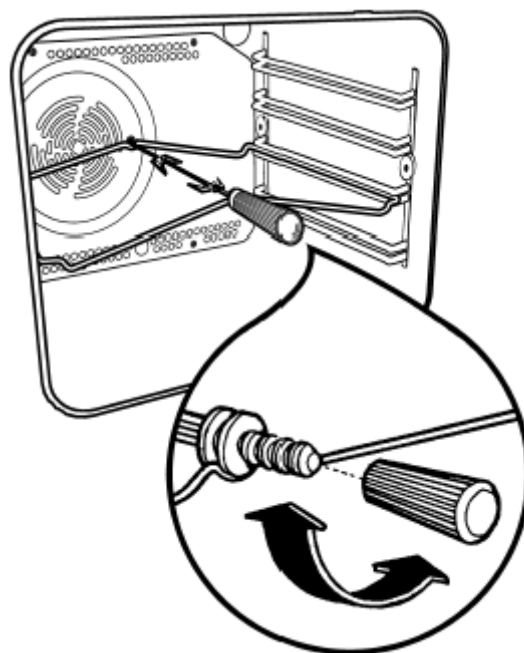
## Forgónyárs

 Vegye figyelembe az alábbi útmutatásokat:

1. Tolja fel a húst a forgónyársra és kösse fel erősen.
2. Csatlakoztassa a nyársot a tartójába és tolja be az egészet az alulról számított második polcmagasságba (5. kép).
3. A nyárs végét dugja be a sütő hátfalában lévő motornyílásba (5. kép).
4. Csavarozza le a nyárs fogantyúját.
5. Forgassa a sütő forgókapcsolót a -pozícióba.

**!** A sütőajtót zárva kell tartani.  
**A hőfokszabályzó kapcsolót forgassa a 200°C-os maximum állásba.**

5. kép



# Sütési táblázat tészták- és húsok sütéséhez



Az időadatok nem tartalmazzak előfűtést.

Az üres sütőt 10 percig mindig elő kell fűteni!

## Felső- és alsó fűtés, valamint légkeverés

Tömeg (g)	ÉTELFAJTA	Felső- és alsó fűtés		Légkeverés		Sütési idő percben	MEGJEGYZÉS
		Polc	Hőfok °C	Polc	Hőfok °C		
	<b>TÉSZTÁK</b>						
	Kevért 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	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	
	<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	Kenyérformában
	<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.





Az időadatok nem tartalmazznak előfűtést.  
Az üres sütőt 10 percig mindig elő kell fűteni!



## Hagyományos grillezés -

ÉTELFAJTA	Mennyiség		Polcmagasság 	Hőfok °C	Sütési idő percben 	
	Darab	gr.			Felső oldal	Alsó oldal
Marhasteak	4	800	3	250	12-15	12-14
Marhafilé	4	600	3	250	10-12	6-8
Kolbász	8	-	3	250	8-10	4-6
Sertésnyak	4	600	3	250	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	250	10-15	8-10
Darabolt csirke	4	400	3	250	12-15	12-14
Csirke (2 fél)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Nyárs	4	-	3	250	10-15	10-12
Halszeletek	4	400	3	250	12-14	10-12
Szendvics	4-6	-	3	250	5-7	
Fehér kenyér	4-6	-	3	250	2-4	2-3

## Grillezés forgónyárrsal



Válassza a maximális 200°C-ot.

ÉTELFAJTA	Mennyiség		Polcmagasság 	Hőfok °C	Sütési idő percben 
	Darab	gr.			
Csirke	1	1000	2	200	50 - 60
Sertéssült	1	800	2	200	50 - 60



A megadott hőmérsékletek csak irányértékek. A megfelelő hőmérsékletet a személyes igényének megfelelően kell kiválasztani.

# Tisztítás és karbantartás



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

A készüléket tilos forró gőzzel, vagy gőztisztítóval tisztítani.

A sütőt tartsa mindig tisztán.

A lerakódott zsír, vagy az egyéb odaégett ételmaradékok miatt - különösen a grillserpenyőben – tűzveszély áll fenn.

## Tisztítószer

Mindig ellenőrizze, hogy a gyártó ajánlata szerint a használni kívánt tisztítószer alkalmas-e a sütőhöz. SOHA NE használjon fehérítőszert, mert az lekoptatja a felső felületet. Ugyancsak kerülni kell a súrolószerek használatát is.

## A külső oldalak tisztítása

Egy puha, meleg vízbe mártott és enyhén folyékony mosogatószeres ruhával rendszeresen mossa le a kezelőpanelt és az ajtó tömítést.



A sütőajtó üveg sérülésének elkerülése érdekében soha ne használjon:

- Háztartási súrolószert és fehérítőszert.
- Impregnált tisztító szivacsokat.
- Brillo/Ajax-szivacsokat, vagy acélgyapjús szivacsot.
- Kémiai tisztítószereket, vagy sprayt.
- Rozsdaeltávolítót.
- Mosdótisztítót – folteltávolítót.

Az üvegajtó külső- és belső oldalának a megtisztításához meleg, szappanos vizet használjon. Ha a belső oldal erősen elszennyeződött, akkor használja pl. a „Hob Brite” nevű tisztítószert. A szennyeződések eltávolításához soha ne használjon semmiféle kaparót.



A sütőajtót SOHA NE tisztítsa meg addig, amíg még meleg az üveg. Ha ezt nem veszi figyelembe, akkor megrepedhet az üveglap.

Ha megreped az üveglap, vagy mély karcok keletkeznek rajta, akkor fennáll annak a veszélye, hogy az üveg szétrobbanhat. Ilyen esetben forduljon Szervizhez

## Oldalsó vezetőrácsok

A sütőbe tolható tartozékokat mártsa meleg, szappanos vízbe és egy jól beszappanosított szivaccsal távolítsa el a szennyeződések. Utána jól öblítse le és száraz ruhával törölje szárazra a felületüket.

## Sütőajtó tömítés

A sütőajtó tömítését rendszeresen ellenőrizze és vizsgálja meg, hogy nem érte-e valamilyen sérülés.

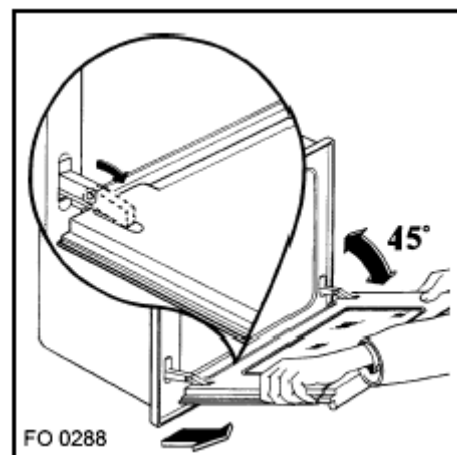
Ha sérülést észlel a tömítésen, akkor a javítás elvégzéséig ne használja tovább a sütőt. Forduljon a Szervizhez és cseréltesse ki egy új, eredeti gyári tömítéssel. A tömítés tisztításához ne használjon súrolószert.

## 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. Az ajtót a sütőnél lévő zsanérok tartják (6. kép).
3. Oldja ki és fordítsa el a zsanéroknál lévő kis emelőket (6. kép).
4. Fogja meg az ajtót a bal és a jobb oldalánál, majd lassan fordítsa el addig a sütő irányába, amíg félig bezáródik.
5. Óvatosan húzza ki az ajtót (6. kép).
6. Helyezze a sütőajtót egy biztonságos felületre.

Az ajtóüveget csak meleg vízzel és egy puha ruhával tisztítsa meg. A tisztítás befejezése után - a kiszereléssel ellentétes sorrendben - szerelje vissza az ajtót.




6. kép

## A sütőtéri lámpa cseréje

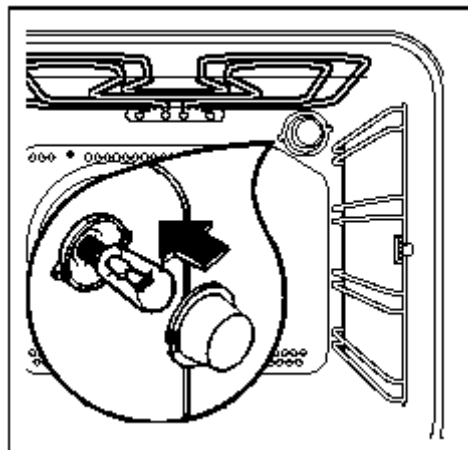
A sütőtéri lámpa cseréjénél a következő jellemzőkkel rendelkező új izzót kell használni:

Elektromos teljesítmény 15 W, elektromos feszültség 230 V (50 Hz), hőállóság 300° C, foglalat E14.

A tartalék izzót a szakkereskedésekben lehet beszerezni.

 Izzólámpa cseréje (7. kép):

1. Ne felejtse el a sütőt leválasztani az elektromos hálózatról
2. Forgassa el balra az üvegfedelelet.
3. Távolítsa el a kiégett izzót és helyezze be az újat.
4. Szerelje vissza az üvegfedelelet.
5. Kapcsolja vissza a sütőt az elektromos hálózatra.



7. kép

## Grill fűtőtest



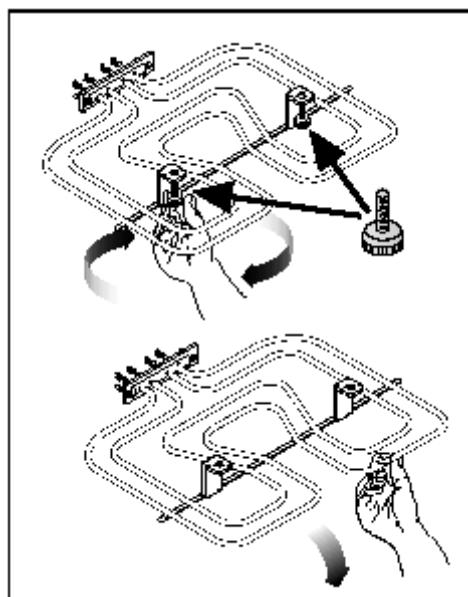
**A művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a sütő le van-e választva az elektromos hálózatról.**

A sütő belső terének a könnyebb megtisztításához a felső fűtőegység (felső fűtés és grill) lefelé kibillenthető.

1. Ehhez csavarozza ki a recézett fejű (8. kép) csavarokat. Adott esetben használjon csavarhúzózt.
2. Billentse ki lefelé a fűtőegységet.
3. A sütő felső felületet most óvatosan megtisztíthatja. Ezután billentse felfelé a fűtőegységet és csavarozza vissza a recézett fejű csavarokat.



**Még egyszer ellenőrizze a fűtőegység szilárd helyzetét.**



8. kép

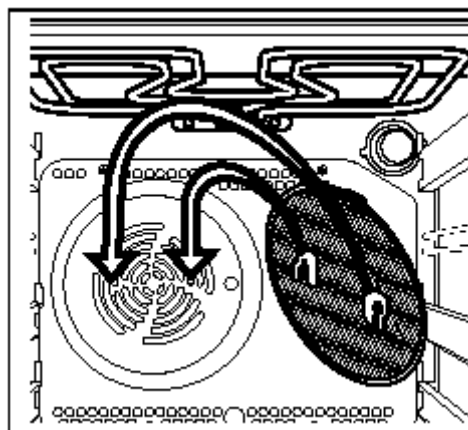
## Speciális zsírszűrő

A húskok sütésénél be kell helyezni a speciális zsírszűrőt (lásd 9. kép), hogy elkerülhető legyen a sütő hátfalába épített ventilátor elszennyeződése.

A sütési folyamat végén a zsírszűrőt az alábbiak szerint ki kell venni és alaposan meg kell tisztítani:

- felül nyomja meg a szűrő rugóját,
- vegye ki a szűrőt.

**A tészták sütésénél nem szükséges behelyezni a szűrőt.**



9. kép



# Beszereles



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.

## Műszaki adatok

### Beépítési méretek

Magasság	alsó beépítés: 593 mm, szekrényben 580 mm
Szélesség	560 + 570 mm
Mélység	550 mm

### Belső sütőméretek

Magasság	335 mm
Szélesség	405 mm
Mélység	400 mm
Hasznos űrtartalom	53 l

## 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.

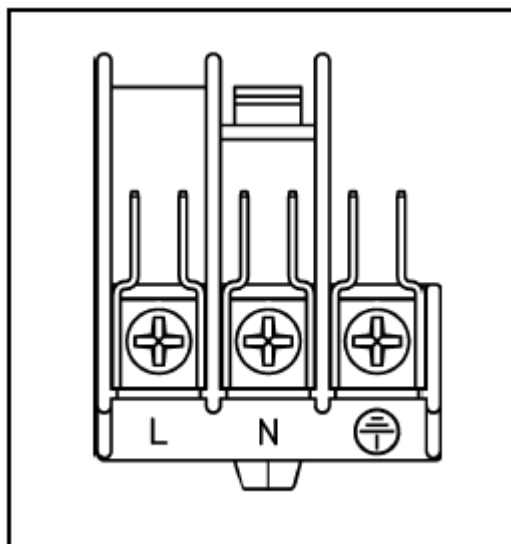
Ha a készülék csatlakoztatása dugasz felszerelése nélkül közvetlenül a hálózatra történik, vagy a dugasz nem megközelíthető helyen található, akkor a készülék és az elektromos hálózat közé egy legalább 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező kapcsolót kell felszerelni (pl. biztosíték, LS kapcsoló).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

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.

## Fűtőteljesítmény

Alsó fűtés	1000 W
Felső fűtés	800 W
Felső- alsó fűtés	1800 W
Kettős grill	2450 W
Légkeverékes fűtés	2000 W
Sütőtéri lámpa	15 W
Forró levegő motor	30 W
Hűtőventilátor motor	25 W
Forgónyárs motor	4 W
<b>Együttes csatlakoztatási érték</b>	<b>2500 W</b>
Üzemi feszültség	230 V (50 Hz)

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.



11. kép

## Sorkapocs csatlakoztatása

A készülék egy könnyen hozzáférhető és könnyen szerelhető sorkapoccsal van felszerelve, amivel a készülék az egyfázisú 230 V-os hálózathoz csatlakoztatható (11. kép).

**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.

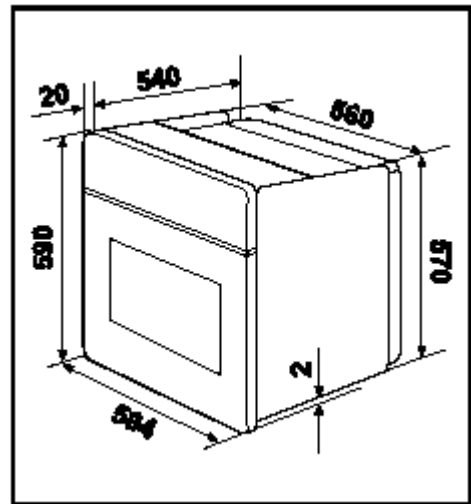
A védelemmel ellátott részeket úgy kell felerősíteni, hogy azokhoz csak speciális szerszámokkal lehessen hozzáférni és leszerelni.

A szabványnak megfelelő érintésvédelmet a beépítésnél minden esetben biztosítani kell.

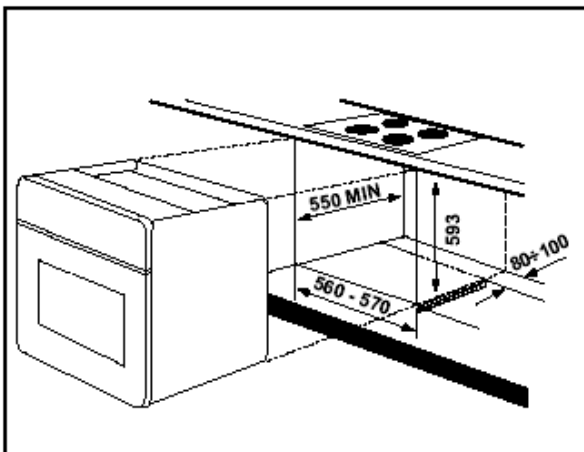
A készüléket a hátoldalával és az egyik oldalával lehet a magasabb konyhabútorhoz, készülékhez, illetve a falhoz állítani.

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

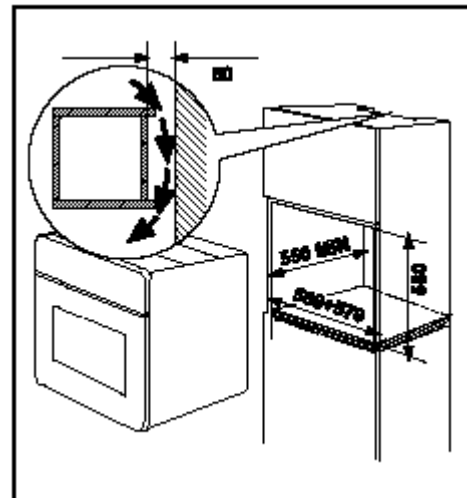
A beépített készülék biztonságos működéséhez a beépített bútornak, illetve a beépítési méreteknek is meg kell felelni a 13 - 14. képeken megadott méreteknek.



12. kép



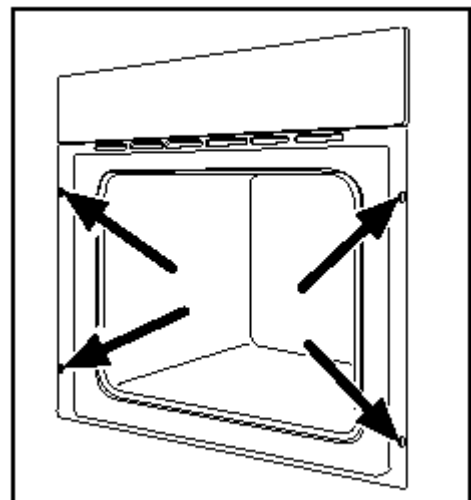
13. kép



14. kép

## Felerősítés a bútorhoz


1. A készülék beépítése a szekrénykivágásba.
2. Nyissa ki a sütőajtót.
3. A négy darab facsavar segítségével rögzítse a sütőt - a keretben kialakított furatokon keresztül - a bútorhoz (15. kép).



15. 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 691
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):	53
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
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.</li> </ul>
---	---