

# ZANUSSI

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ**

**ELEKTRIAHJUD**

**ZBQ 631 - ZBQ 861**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ - KASUTUSJUHEND**

RU

EE

## Указания по безопасности

Настоящие предостережения приводятся в интересах безопасности. Вы ДОЛЖНЫ внимательно прочитать их прежде, чем приступить к установке или использованию данного бытового прибора.

### При установке

- Все операции по фиксированному подключению данного бытового прибора обязательно должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с существующими нормами и правилами.
- Изменять технические характеристики духовки каким бы то ни было способом **опасно**.
- Освободив прибор от упаковки, убедитесь, что он не поврежден и электрический кабель находится в безупречном состоянии. В противном случае перед тем, как приступить к установке, обратитесь к поставщику.

### Безопасность детей

- Данный бытовой прибор был спроектирован для того, чтобы с ним работали взрослые люди и дети под наблюдением. НЕЛЬЗЯ разрешать маленьким детям трогать органы управления или играть вблизи духовки или с духовкой.
- При использовании данного бытового прибора некоторые его части, до которых легко добраться, могут стать горячими. До тех пор, пока духовка не остынет, следует держать детей подальше от нее.

### При эксплуатации

- Данный бытовой прибор был спроектирован только для приготовления пищи и поэтому его НЕ СЛЕДУЕТ использовать ни для каких других целей.
- По соображениям гигиены и безопасности данный бытовой прибор следует всегда содержать в чистоте. Скопление жиров или других пищевых продуктов может привести к пожару.
- Если духовкой не пользуются, не забудьте убедиться, что все регуляторы находятся в положении "Выключено".
- Если Вы включаете какое-либо электрическое оборудование в розетку, которая находится вблизи от данной духовки, убедитесь в отсутствии контакта между электрическими кабелями и духовкой и держите кабели на достаточном удалении от нагретых частей духовки.
- Если духовка неисправна, отсоедините ее от сети электроснабжения.
- Не оставляйте посуду, в которой находятся пищевые продукты, например, жиры или масло, на духовке или внутри нее. В случае нечаянного включения прибора это может привести к неприятностям.
- При приготовлении мяса и использовании гриля под готовящееся блюдо устанавливайте поддон для сбора жира. Налейте на поддон немного воды чтобы предотвратить образование дыма и неприятного запаха.

- Вынимая из духовки горячие предметы всегда пользуйтесь прихватками.
- Перед выполнением любых работ по очистке и техническому обслуживанию духовки отсоединяйте ее от сети электроснабжения.
- Некоторые детали духовки при поставке покрыты защитной пленкой. Снимите эту пленку перед началом эксплуатации прибора.
- Данный прибор рассчитан на однофазное подключение к сети напряжением 230 Вольт. Многофазное подключение к сети напряжением 400 Вольт без контакта заземления приведет к повреждению духового шкафа и варочной поверхности (при наличии).
- **В случае несоблюдения приведенных мер безопасности вред, причиненный вследствие таких нарушений, не возмещается и требования по недостаткам, возникшим в результате таких нарушений, не удовлетворяются.**

### При техническом обслуживании

- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться отремонтировать данный бытовой прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный неопытными людьми, может привести к травме или серьезной неисправности. Обращайтесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр фирмы Zanussi. Всегда настаивайте на установке фирменных запчастей Zanussi.



### О защите окружающей среды

- После установки духового шкафа утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями безопасности и защиты окружающей среды.
- При утилизации старого прибора сделайте его непригодным к использованию, отрезав кабель питания.

**Очень важно держать данные инструкции вблизи от духовки, чтобы к ним можно было при необходимости обращаться. Если Вы собираетесь продать или передать кому-либо эту духовку, не забудьте приложить к ней Инструкции, чтобы новый владелец смог узнать о функциях данного бытового прибора и о соответствующих предупреждениях.**

# Содержание

## Для пользователя

Указания по безопасности	2
Описание духового шкафа	4
Первое включение	6
Электронный программатор (ZBQ 861)	7
Эксплуатация духового шкафа	10
Полезные советы по приготовлению	11
Советы и рекомендации по приготовлению рыбы и мяса	11
Советы и рекомендации по выпечке	11
Таблицы режимов приготовления	11
Уход за духовым шкафом	13
Что делать, если...	15
Техническая помощь и запасные детали	14

## Для установщика

Технические характеристики	16
Установка	16
Встраивание	16
Крепление духовки к кухонному шкафу	17
Электрическое подключение	17

Некоторые параграфы данного руководства помечены символами, имеющими следующее значение:



Рекомендации по безопасности



Пошаговые рекомендации при использовании прибора



Рекомендации и советы



Информация по защите окружающей среды



Данный прибор соответствует следующим нормативным документам ЕЭС:

- 73/23-90/683 (Директива по низкому напряжению);
  - 86/336 (Директива по электромагнитной совместимости);
  - 93/68 (Общие директивы)
- и их последующим дополнениям.

### Защитное приспособление для дверцы духовки (только для моделей с отделкой из нержавеющей стали)

Все бытовые приборы Zanussi соответствуют Европейским стандартам по безопасности. Тем не менее, для того, чтобы обеспечить наивысший уровень безопасности и избежать ситуаций, когда маленькие дети подвергаются воздействию тепла при работающей духовке, можно установить на дверцу духовки специальное защитное приспособление. Это приспособление можно приобрести в авторизованных сервисных центрах по соответствующему коду (35791) и номеру изделия, который указан на табличке с техническими данными. Инструкции по установке приспособления вложены в упаковку.










# Описание духового шкафа

## Утапливаемые регуляторы управления (ZBQ861)

Некоторые модели оснащены утапливаемыми регуляторами управления (рис. 1). Эти регуляторы могут быть полностью спрятаны в панели управления, когда духовой шкаф не используется.

## Регулятор функций духового шкафа (рис. 2) - ZBQ861

Регулятор функций духового шкафа может иметь следующие обозначения и функции:

-  Освещение духового шкафа - освещение будет работать независимо от функций приготовления.
-  Традиционное приготовление - жар поступает от нижнего и верхнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерное нагревание.
-  Нагрев сверху – жар поступает только из верхней части духового шкафа.
-  Нагрев снизу - жар поступает только из нижней части духового шкафа.
-  Малый гриль - включен только внутренний нагревательный элемент гриля, используется для приготовления в гриле небольшого количества продуктов.
-  Большой гриль - включен весь нагревательный элемент гриля.
-  Турбо-гриль - данная функция предлагает альтернативный способ приготовления блюд, обычно ассоциируемых с традиционным грилем. Элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают вместе, приводя горячий воздух в движение вокруг блюда. **При использовании данной функции максимальной является температура 200°C, время использования не должно превышать 1 часа.**
-  Конвекционное приготовление - данная функция позволяет вам жарить или одновременно жарить и печь на любой полке без смешения запахов.
-  Размораживание - эта функция предназначена для ускорения оттаивания замороженных продуктов.

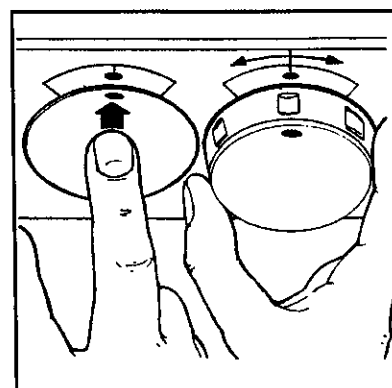


Рис. 1

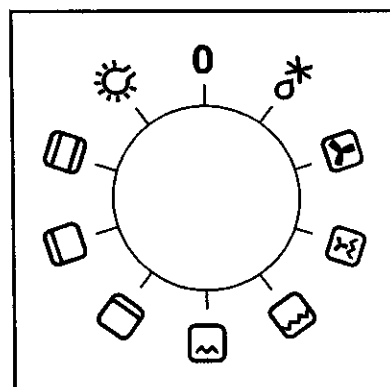








Рис. 2

## Регулятор функций духового шкафа (рис. 3) - ZBQ631

Регулятор функций духового шкафа может иметь следующие обозначения и функции:

-  Традиционное приготовление - жар поступает от нижнего и верхнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерное нагревание.
-  Нагрев снизу - жар поступает только из нижней части духового шкафа.
-  Конвекционное приготовление - данная функция позволяет вам жарить или одновременно жарить и печь на любой полке без смешения запахов.
-  Малый гриль - включен только внутренний нагревательный элемент гриля, используется для приготовления в гриле небольшого количества продуктов.
-  Большой гриль - включен весь нагревательный элемент гриля.
-  Размораживание - эта функция предназначена для ускорения оттаивания замороженных продуктов.

## Регулятор термостата (рис. 4)

Поверните регулятор термостата и выберите температуру в диапазоне от 50 до 250 °C (макс.).

### Сигнальная лампа термостата(°C)

После выбора температуры загорается сигнальная лампа термостата и горит до тех пор, пока нужная температура не будет достигнута. Затем лампа периодически включается по мере поддержания заданной температуры.


## Контрольная лампа духового шкафа

Загорается при включении духового шкафа.

## Программирование окончания приготовления (ZBQ631)

Данное устройство (рис. 5) позволяет автоматически отключить прибор по истечении заданного времени. Когда время приготовления подойдет к концу, раздастся звуковой сигнал. Максимальный период приготовления, который можно установить – 90 минут.

Поместите в духовой шкаф блюдо и установите регулятор выбора функций и термостат в нужное положение. Поверните ручку таймера на максимальное значение, затем поверните его назад на желаемое время. По окончании установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится.

Чтобы перевести духовой шкаф в ручной режим, установите ручку таймера на .

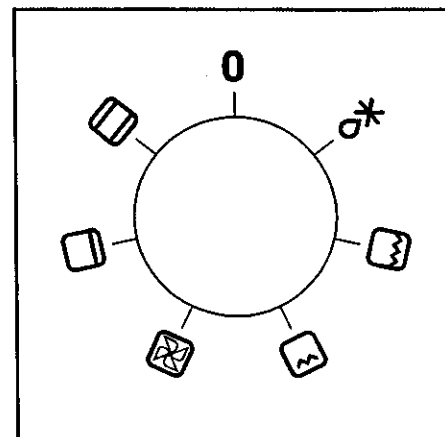


Рис. 3

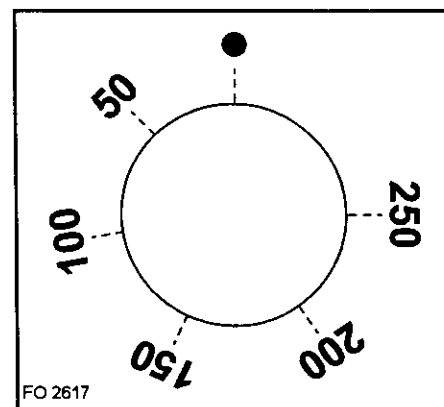


Рис. 4

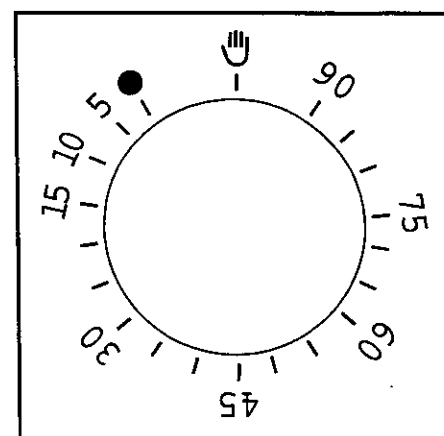


Рис. 5

## Предохранительный термостат

Данный духовой шкаф оснащен предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата, и как следствие, перегрева прибора, предохранительное устройство остановит подачу питания. В этом случае вам необходимо вызвать техника из сервисного центра. Ни при каких условиях не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.


## Охлаждающий вентилятор

Данный вентилятор предназначен для охлаждения панели управления, регуляторов и ручки двери духового шкафа. Воздух выходит из отверстия между панелью управления и ручкой духового шкафа. Для обеспечения нормального охлаждения вентилятор будет работать и после отключения духового шкафа, до тех пор, пока прибор достаточно не остынет.

## Первое включение

**i** Перед первым использованием духового шкафа для приготовления тщательно вымойте все **аксессуары** (решетку и противень).

После установки духового шкафа:

- h** а) установите регулятор духового шкафа в положение MAX;
- б) установите регулятор функций духового шкафа на символ традиционного нагрева ;
- в) дайте пустому духовому шкафу поработать примерно 45 мин;
- г) откройте окно для вентиляции.

Может появиться неприятный запах. Это абсолютно **нормально**, запах вызван выгоранием остатков материалов, использованных при производстве.

По окончании данной процедуры дайте духовому шкафу остыть, затем вычистите камеру прибора куском мягкой ткани, смоченной в теплой мыльной воде.

**⚠** При открывании двери всегда беритесь за центр ручки (рис. 6).

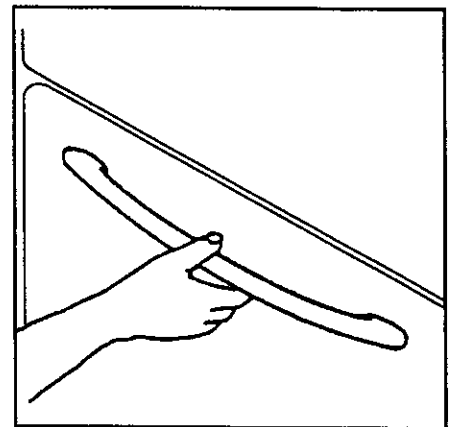


Рис. 6

# Электронный программатор (ZBQ 861)

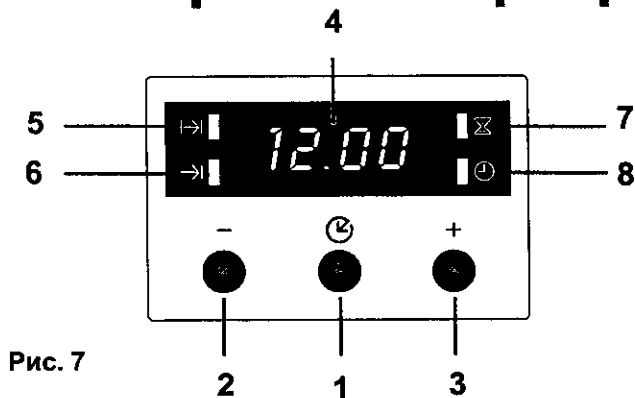


Рис. 7

1. Кнопка выбора функций
2. Кнопка уменьшения значений «-»
3. Кнопка увеличения значений «+»
4. Дисплей
5. Сигнальная лампа «продолжительность приготовления»
6. Сигнальная лампа «окончание приготовления»
7. Сигнальная лампа «минутный таймер»
8. Сигнальная лампа «время дня»

**i** Духовой шкаф будет работать только после установки времени дня. Кроме того, духовой шкаф может работать без заданной программы (в ручном режиме).

## Установка времени дня

Когда вы включаете прибор в сеть или после отключения питания на дисплее начинает мигать сигнальная лампа «время дня» .

**Чтобы установить время дня:**

1. Нажмите кнопку «-» или «+».
2. После введения значения времени подождите 5 секунд: сигнальная лампа «время дня» погаснет, и дисплей будет показывать установленное время. Прибор готов к использованию.

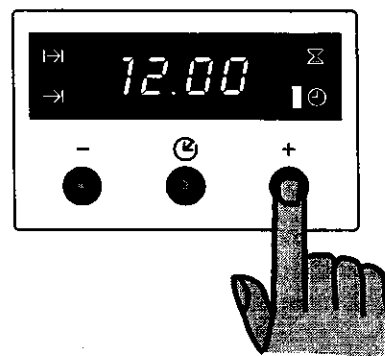
**Чтобы переустановить время дня:**

1. Нажмите несколько раз кнопку и выберите функцию «время дня». Начнет мигать соответствующая сигнальная лампа. Затем поступайте, как описано выше.  
Значение времени дня можно переустановить только, если не действуют никакие автоматические функции («продолжительность приготовления» или «конец приготовления» .


**i** Точность хода встроенных в прибор электронных часов зависит от стабильности частоты электросети.

## Функция «продолжительность приготовления»

С помощью данной функции можно запрограммировать автоматическое отключение духового шкафа по истечении заданного времени приготовления. Поместите блюдо в духовой шкаф, выберите режим приготовления и задайте нужную температуру. Нажмите несколько раз кнопку и выберите функцию «продолжительность приготовления». Начнет мигать соответствующая сигнальная лампа . Затем поступайте следующим образом:





### Чтобы установить время приготовления:



1. Нажмите кнопку «-» или «+».
2. После введения значения времени подождите 5 секунд: загорится сигнальная лампа  и дисплей возвратится ко времени дня.
3. Когда время приготовления истечет, духовой шкаф автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал, а сигнальная лампа начнет мигать. Установите термостат и ручку выбора функций на ноль.

Чтобы отключить звуковой сигнал нажмите любую кнопку. **Внимание:** при этом духовой шкаф вновь начнет работу, поэтому не забудьте повернуть ручку выбора функций и термостат на нулевое значение в конце времени приготовления.


### Чтобы отменить заданное время приготовления:

1. Несколько раз нажмите кнопку  и выберите функцию «длительность приготовления». Замигает соответствующая сигнальная лампа  и на дисплее покажется оставшееся время приготовления.
2. Нажимайте кнопку «-» пока на дисплее не появится «0:00». Через 5 секунд сигнальная лампа погаснет, и дисплей вернется к указанию времени дня.



### Функция «окончание приготовления»

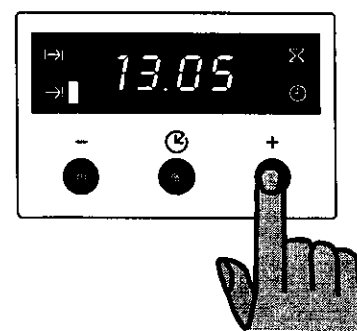
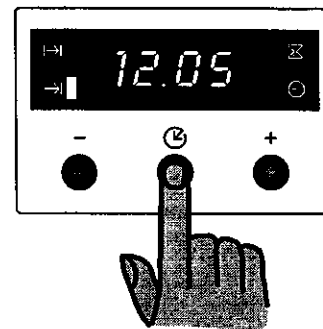
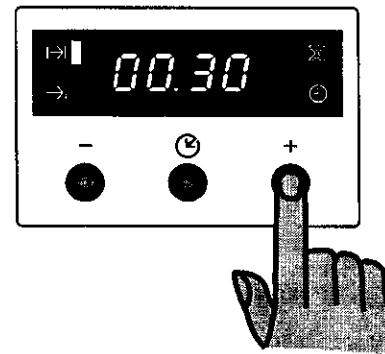
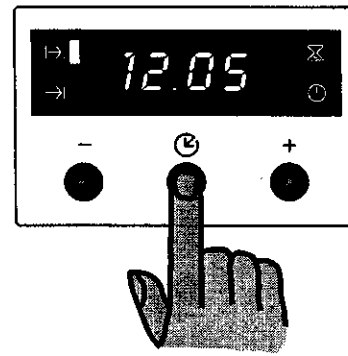
Данная функция позволяет вам запрограммировать духовой шкаф на автоматическое отключение по достижении запрограммированного времени окончания приготовления. Поместите блюдо в духовой шкаф, выберите режим приготовления и задайте температуру. Несколько раз нажмите кнопку  и выберите функцию «окончание приготовления». Замигает соответствующая сигнальная лампа . Затем поступайте следующим образом:

### Чтобы установить время окончания приготовления:

1. Нажмите кнопку «-» или «+».
2. После введения значения времени подождите 5 секунд: загорится сигнальная лампа «окончание приготовления»  и дисплей возвратится ко времени дня.
3. Когда наступит время окончания приготовления, духовой шкаф автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал, а сигнальная лампа начнет мигать. Поверните термостат и ручку выбора функций на ноль. Чтобы отключить звуковой сигнал нажмите любую кнопку. **Внимание:** при этом духовой шкаф вновь начнет работу, поэтому не забудьте повернуть ручку выбора функций и термостат на нулевое значение в конце времени приготовления.

### Чтобы отменить заданное время окончания приготовления:

1. Несколько раз нажмите кнопку  и выберите функцию «окончание приготовления». Замигает соответствующая сигнальная лампа , и на дисплее появится время окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку «-» пока на дисплее не появится текущее время дня. Программатор издаст звуковой сигнал, и сигнальная лампа погаснет.



## Комбинация «продолжительность приготовления» |→| + «окончание приготовления» →|

Функции «продолжительность приготовления» и «окончание приготовления» можно использовать одновременно, чтобы запрограммировать автоматическое включение и выключение духового шкафа в заданное время.

1. С помощью функции «продолжительность приготовления» |→| установите время приготовления (как описано в соответствующем разделе). Затем нажмите кнопку ⌚: на дисплее появится запрограммированное значение.
2. С помощью функции «окончание приготовления» →| задайте время окончания приготовления (как описано в соответствующем разделе). Загорится соответствующая сигнальная лампа, а дисплей будет показывать время дня. Теперь духовой шкаф включится и выключится в соответствии с заданными значениями времени.

## Функция «Минутный таймер» ⌚

Минутный таймер оповестит вас об истечении определенного периода времени, но духовой шкаф, если он включен, НЕ ОТКЛЮЧИТСЯ, а ПРОДОЛЖИТ РАБОТУ.

**Чтобы установить минутный таймер:**

1. Несколько раз нажмите кнопку ⌚ и выберите функцию «минутный таймер». Замигает соответствующая сигнальная лампа ⌚.
2. Затем нажмите кнопку «-» или «+». (максимум: 2 часа 30 минут)
3. После введения значения времени подождите 5 секунд: загорится сигнальная лампа «минутный таймер» ⌚.
4. Когда заданное время истечет, раздастся звуковой сигнал, а сигнальная лампа начнет мигать. Чтобы отключить звуковой сигнал нажмите любую кнопку.

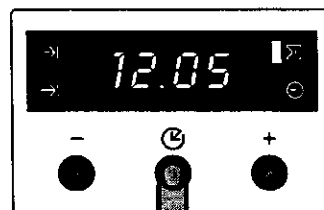
**Чтобы отменить минутный таймер:**

1. Несколько раз нажмите кнопку ⌚ и выберите функцию «минутный таймер». Замигает соответствующая сигнальная лампа ⌚ и на дисплее появится оставшееся время.
2. Нажимайте кнопку «-», пока на дисплее не появится «0:00». Через 5 секунд сигнальная лампа погаснет, и дисплей снова будет показывать время дня.

## Как отключить дисплей

1. Одновременно нажмите и не отпускайте в течение примерно 5 секунд две или три кнопки программатора. Дисплей отключится.
2. Чтобы включить дисплей вновь, нажмите любую кнопку.




**Дисплей можно отключить лишь в том случае, если не действуют никакие другие функции.**





# Эксплуатация духового шкафа

**⚠** Приготовление всегда должно осуществляться при закрытой двери духового шкафа.

## Традиционное приготовление

Поверните регулятор функций духового шкафа на символ  и установите термостат на желаемое значение температуры. Если вашему блюду требуется дополнительный подогрев снизу или сверху, соответственно измените положение полки, или поверните регулятор функций в положение  (нагрев сверху) или  (нагрев снизу).




## Конвекционный нагрев

Установите регулятор функций в положение  или  и настройте термостат на нужное значение температуры. Вентилятор, расположенный за задней панелью, приводит в движение воздух внутри печи.

Если вам нужно приготовить одновременно более одного блюда в конвекционном режиме, поставьте полки на первый и третий уровни снизу (см. рис 8).

Если вы готовите только одно блюдо, используйте более низкий уровень полки, результат приготовления при этом будет лучше.


## Гриль

Поверните регулятор функций на символ  или  и установите термостат на нужное значение температуры. При выборе функции  будет производиться равномерный нагрев всей поверхности блюда.

При приготовлении в гриле мяса или рыбы слегка смажьте продукты маслом и положите прямо на решетку. Уровень установки решетки зависит от толщины продуктов.



Не забывайте устанавливать на самый нижний уровень поддон для сбора сока, куда можно налить немного воды, чтобы предотвратить образование чада и неприятного запаха.

## Турбо-гриль

Поверните регулятор функций на символ  и установите термостат на желаемое значение температуры. При использовании данной функции установите максимальную температуру 200°C и не готовьте дольше 1 часа.

Весь элемент гриля и вентилятор работают попеременно так, что горячий воздух циркулирует вокруг блюда. Необходимость проверять и переворачивать блюдо уменьшается. Вы можете использовать турбо-гриль для приготовления практически всех блюд, которые вы обычно готовите в традиционном гриле, за исключением тостов и стейков с кровью.

## Размораживание

Установите регулятор функций духового шкафа на символ , а термостат в положение “выключено” (символ: ). Духовой шкаф работает без нагрева, воздух циркулирует при комнатной температуре внутри духового шкафа. Это ускоряет процесс размораживания.

- Температура внутри духового шкафа может достигать 250°C. Используйте только жаропрочную посуду и противни!
- Не ставьте сковороды, формы для бисквита, не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры духового шкафа. Это может привести к нарушению нормального распространения тепла, что может отрицательно отразиться на работе прибора и привести к повреждению эмали.
- При приготовлении блюд с большим количеством масла или жиров не оставляйте духовой шкаф без наблюдения, так как подобные продукты при перегревании могут воспламениться.
- Из тех же соображений будьте аккуратны при установке или извлечении блюд из духового шкафа, старайтесь не проливать масло и жир на дно камеры духового шкафа. Если это все же произошло, тщательно вымойте духовой шкаф во избежание образования неприятных запахов или дыма.



Рис. 8

# Полезные советы по приготовлению

## Советы и рекомендации по приготовлению рыбы и мяса



Вы можете поместить мясо в посуду, подходящую для использования в духовом шкафу, или прямо на решетку. В последнем случае на первый уровень установите лоток с небольшим количеством воды. Наличие лотка предотвратит попадание растаявшего жира на дно духового шкафа.

Вообще белое мясо, птица и рыба готовятся при средней температуре - между 150 и 175°C. Если вы готовите красное мясо (слегка поджаренное сверху и более нежное внутри), рекомендуется готовить быстро и при более высокой температуре (между 200 и 250°C).

## Советы и рекомендации по выпечке



Выпечка пирогов обычно производится при средних температурах – 150-200°C.

Для выпечки рекомендуется предварительно нагреть духовой шкаф (примерно 10 минут).

Во время выпекания не открывайте дверцу духового шкафа, а состояние блюда проверяйте через смотровое стекло.

## Советы и рекомендации по приготовлению в гриле



Если вы хотите пожарить мясо или рыбу, то слегка смажьте продукт маслом и положите его прямо на полку духового шкафа.

При использовании гриля жар поступает только от верхнего элемента. Поэтому вам нужно выбрать уровень для установки решетки в зависимости от толщины мяса или рыбы. Не забывайте ставить под блюдо лоток с водой.

# Таблицы режимов приготовления

## Традиционная и конвекционная тепловая обработка продуктов

Вес, г	Вид блюда	Традиционный нагрев		Конвекционный нагрев  или		Продолжительность, мин	Примечания
		Уровень	температура, °C	Уровень	температура, °C		
	<b>Пироги</b>						
	Взбитое тесто	2	180	2(1 и 3)*	160	45-60	
	Дрожжевое тесто	2	180	2(1 и 3)*	160	20-35	
	Сдобное хлебное тесто	2	180	2(1 и 3)*	160	20-30	
	Масляно-молочный пирог с сырной начинкой	1	175	2	150	60-80	
	Яблочный пирог	1	180	2(1 и 3)*	160	40-60	
	Струдель	2	175	2(1 и 3)*	150	60-80	
	Торт с джемом	2	180	2(1 и 3)*	160	45-60	
	Мелкие пироги	2	180	2(1 и 3)*	160	15-25	
	Бисквиты	2	180	2(1 и 3)*	160	10-20	
	Меренги	2	100	2(1 и 3)*	100	90-120	
	<b>Хлеб и пицца</b>						
1000	Белый хлеб	1	200	2	175	45-60	1 шт. В хлебной форме 8 булочек В форме для выпечки
500	Ржаной хлеб	2	200	2	175	30-45	
500	Булочки из хлебного теста	2	200	2(1 и 3)*	175	20-35	
250	Пицца	1	220	2(1 и 3)*	200	20-35	
	<b>Плоские открытые пироги (фланы)</b>						
	Флан с начинкой из макарон	2	200	2(1 и 3)*	175	40-50	
	Флан с начинкой из овощей	2	200	2(1 и 3)*	175	45-60	
	Запеканка	2	200	2(1 и 3)*	175	35-45	
	Лазанья	2	200	2	175	45-60	
	<b>Рыба</b>						
1000	Целиком	2	200	2(1 и 3)*	175	40-60	2 рыбки 4 куска филе
800	Кусочки филе	2	200	2(1 и 3)*	175	30-40	

### Примечание:

Время тепловой обработки не включает в себя время предварительного разогрева духовки. Мы рекомендуем кратковременно разогревать духовку (примерно 10 минут) перед выпечкой или приготовлением пиццы.

(\*) Если Вам нужно одновременно приготовить более одного блюда, мы рекомендуем Вам помещать эти блюда на те уровни, которые указаны в скобках.

## Традиционная и конвекционная тепловая обработка продуктов

Вес, г	Вид блюда	Традиционный нагрев		Конвекционный нагрев		Продолжительность, мин	Примечания
		Уровень	температура, °C	Уровень	температура, °C		
	<b>Мясо</b>						
1000	Говядина	2	200	2	175	50-70	На решетке
1500	Свинина	2	200	2	175	100-130	На решетке
1000	Телятина	2	200	2	175	90-120	На решетке
1500	Английский ростбиф	2	220	2	200	50-70	На решетке
1200	Молодая баранина	2	200	2	175	110-130	Нога
1000	Цыпленок	2	200	2	175	60-80	Целиком
4000	Индейка	2	200	2	175	210-240	Целиком
1500	Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком
3000	Гусь	2	175	2	160	150-200	Целиком
1200	Кролик	2	200	2	175	60-80	Порезанный на кусочки

(\*) Если Вам нужно одновременно приготовить более одного блюда, мы рекомендуем Вам помещать эти блюда на те уровни, которые указаны в скобках.

## Приготовление с помощью гриля

Вид блюда	Количество		Жарение на гриле		Продолжительность, мин	
	Штук	Вес	Уровень	Темп-ра, °C	Верхн. сторона	Нижн. сторона
Бифштексы	4	800	4	макс.	10	8
Котлеты	4	600	4	макс.	12	8
Сосиски	8	500	4	макс.	10	6
Цыпленок (порезанный на куски)	6	800	3	макс.	30	20
Кебабы	4	700	4	макс.	12	10
Цыпленок (грудки)	4	400	4	макс.	13	10
Томаты	8	500	4	макс.	12	-
Рыба (филе)	4	400	4	макс.	8	6
Бутерброды	4	-	4	макс.	8	-
Тосты	4	-	4	макс.	2 - 3	1

## Приготовление с помощью турбо-гриля

Вид блюда	Количество, гр	Уровень снизу	Температура, °C	Продолжительность, мин	
				Верхн. сторона	Нижн. сторона
Свинина	1500	2 или 3	170	45	30
Ростбиф	1500	3	200	30	20
Цыпленок	1200	2 или 3	190	40	30
Кебабы	800	3	200	12	8
Рыба (целиком)	800	3	200	12	8

 При использовании режима турбо-гриля максимальная температура – 200 °C, а время приготовления не должно превышать 1 час.

## Жировой фильтр

При приготовлении мяса поверх вентилятора нужно закрепить жировой фильтр – он прикрепляется над вентиляционными отверстиями на задней панели. Это нужно для того, чтобы на пропеллере вентилятора не образовывался жировой налет. Для чистки прокладки не следует использовать абразивные материалы. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

По окончании работ и как только печь остынет, снимите фильтр – для этого потяните язычок фильтра вверх (см. рис.9).

**Фильтр нужно устанавливать только при жарке мяса.**

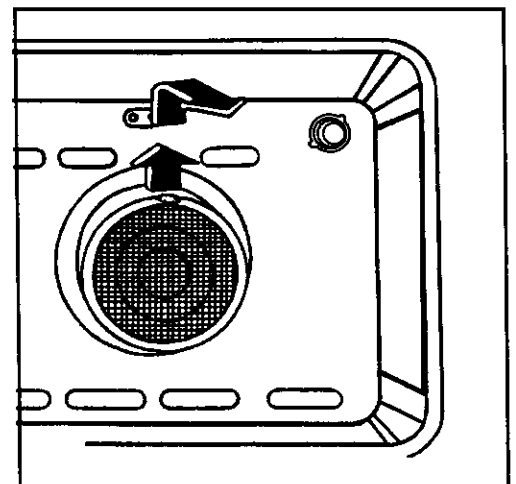


Рис. 9

# Уход за духовым шкафом

## Общие замечания по уходу за духовкой

**⚠** Перед тем, как производить очистку духовки, убедитесь в том, что она отключена от электросети. Обязательно дайте ей остыть.

- При использовании распыляемых чистящих веществ будьте осторожны, чтобы они не попали на нагревательные элементы или на датчик термостата.
- Никогда не пользуйтесь грубыми абразивными веществами, мочалками из тонкой стальной проволоки или чистящими средствами с отбеливающими веществами, так как они могут повредить эмаль и стекло дверцы духовки.

## Очистка внутреннего пространства духовки

Эмалированное внутреннее пространство духовки лучше всего очищать, пока духовка еще теплая. Рекомендуется после каждого использования протирать духовку мягкой тряпочкой, смоченной в теплой мыльной воде. Однако, время от времени необходимо делать более полную уборку с помощью подходящего средства для чистки духовок.

В случае особенно стойких пятен можно использовать чистящие средства для нержавеющей стали или немного теплого уксуса.

**i** При приготовлении блюд из фруктов некоторые перегретые природные кислоты могут попасть на эмалированную поверхность духовки и пристать к ней, оставляя трудноудаляемые пятна. Они могут ухудшить блеск эмали, но не влияют на эксплуатационные качества духовки. Чтобы такие пятна не пригорели во время следующей готовки, тщательно очищайте полость духовки после каждого приготовления блюд из фруктов.

## Уход за дверцей духовки

Перед тем, как очищать дверцу, мы рекомендуем снять ее с духовки.

Сделайте следующее:

- а) Полностью откройте дверцу духовки.
- б) Найдите шарниры, соединяющие дверцу с духовкой (рис. 10).
- в) Расцепите и поверните рычажки, которые находятся на двух шарнирах (рис.10).
- г) Возьмите дверцу за левую и правую стороны, затем медленно поворачивайте ее по направлению к духовке до тех пор, пока она не прикроется наполовину.
- д) Осторожно снимите дверцу (рис. 10).
- е) Положите дверцу на ровную поверхность.

**⚠** Стекло дверцы духовки очищайте только теплой водой и мягкой тряпочкой.

После того, как стекло и дверца будут очищены, снова установите дверцу на место, выполнив вышеперечисленные процедуры в обратном порядке.

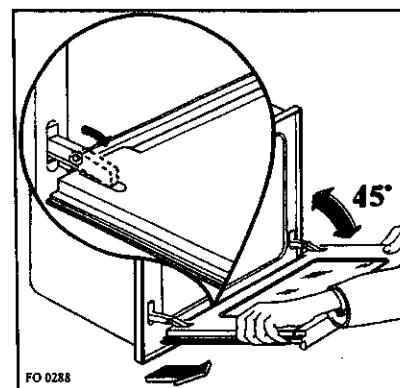


Рис.10

## Уход за прокладкой дверцы духовки

### духовки

Правильная работа духовки поддерживается прокладкой, которая прокладывается по краю полости духовки.

- Периодически проверяйте состояние этой прокладки. При необходимости очищайте ее, не пользуясь абразивными чистящими средствами.
- Если прокладка оказывается поврежденной, обратитесь в ближайший сервисный центр фирмы Zanussi. Желательно не пользоваться духовкой до тех пор, пока прокладка не будет отремонтирована.

## Замена лампочки подсветки духовки

 Перед тем, как выполнять эту операцию, не забудьте отключить электропитание духовки.

Лампа должна иметь следующие характеристики:

- а) стойкость к температурам до 300°C;
- б) номинальные параметры электропитания: напряжение 230 В, частота 50 Гц;
- в) номинальная мощность: 25 Вт;
- г) тип цоколя: E 14.

Для замены лампы, сделайте следующее (рис.11):

- а) поверните стеклянный колпачок лампочки против часовой стрелки;
- б) выньте неисправную лампочку;
- в) замените ее новой;

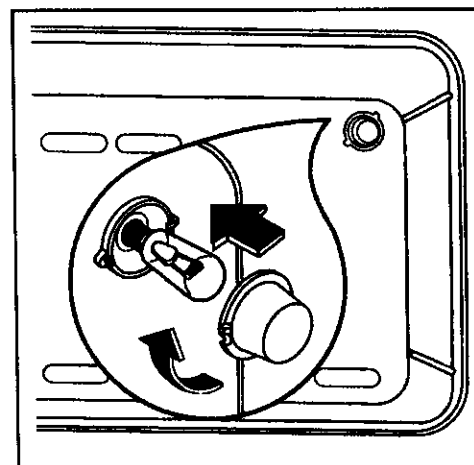



Рис.11

## Откидной гриль

Некоторые модели оснащены откидным грилем, конструкция которого облегчает очистку верхней части камеры духового шкафа.

 Перед очисткой, убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от сети и достаточно остыл.

- Отвинтите винты, крепящие гриль (см. рис. 12). Если вы выполняете эту операцию впервые, то рекомендуем воспользоваться отверткой.
- Затем осторожно потяните гриль вниз так, чтобы открылся доступ к верхней внутренней поверхности духовки.
- Вымойте поверхность подходящим моющим средством и вытрите насухо перед тем, как установить гриль на место.
- Аккуратно протолкните гриль вверх на место и надежно закрепите с помощью крепежных гаек.

 Убедитесь в том, что гриль надежно закреплен, чтобы он не упал во время использования.

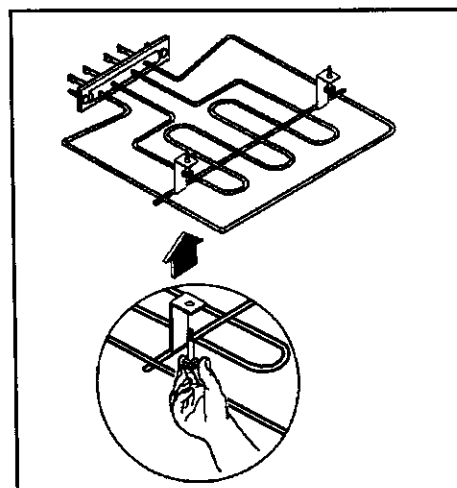


Рис.12

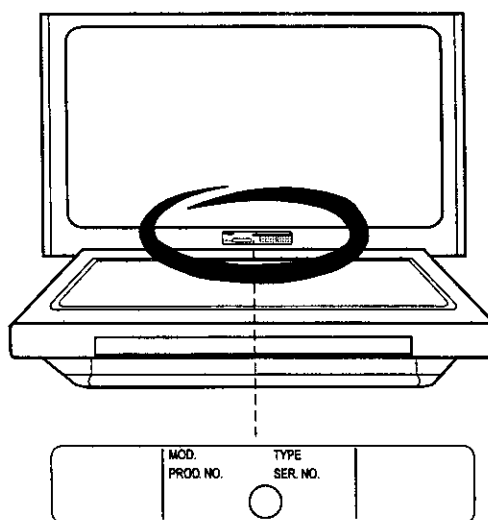
## Что делать, если...

Если данный бытовой прибор неправильно работает, прежде, чем обратиться в сервисный центр, выполните, пожалуйста, следующие проверки. Если Вы обращаетесь в сервисный центр по поводу одной из таких неисправностей или в результате несоблюдения правил эксплуатации, то, даже в период действия гарантии, Вам, возможно, придётся оплатить вызов специалиста.

Признак неисправности	Что нужно сделать
· Духовой шкаф не включается	· Проверьте, что были заданы режим работы духового шкафа и температура или · Проверьте, правильно ли подключена духовка и находится ли в положении ON (ВКЛЮЧЕНО) выключатель розетки или выключатель подачи электроэнергии от сети к духовке.
· Сигнальная лампа термостата не включается	· Выберите регулятором термостата нужную температуру или · Выберите регулятором функций нужный режим.
· Лампочка подсветки духовки не включается	· Выберите регулятором функций режим работы или · Купите новую лампочку подсветки духовки в местном Сервисном центре Zanussi и замените лампочку, пользуясь инструкциями, приведенными в данной брошюре.
· До окончания приготовления блюд проходит слишком много времени или же блюда готовятся слишком быстро	См. содержание данной брошюры, особенно главу "Эксплуатация".
· На пище и внутренних стенках духовки оседает пар и конденсат	После окончания тепловой обработки не оставляйте блюда внутри духовки более, чем на 15-20 минут.

## Техническая помощь и запасные детали

Если после проведения вышеперечисленных проверок духовка продолжает неправильно работать, обратитесь в сервисный центр фирмы Zanussi, указав вид неисправности, модель бытового прибора (Mod.), номер изделия (Prod.No.) и серийный номер (Ser. No.), которые указаны на табличке с техническими данными. Эта табличка находится впереди на внешнем крае пространства духовки как показано на рисунке.



Фирменные запасные детали, сертифицированные изготовителем изделия и имеющие данный символ, имеются только в авторизованных изготовителем сервисных центрах.



# Технические характеристики

## Размеры монтажного проёма

Высота	594 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

## Размеры внутреннего пространства духовки

Высота	325 мм
Ширина	420 мм
Глубина	390 мм
Объем	53 л

## Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Традиционный нагрев (сверху + снизу)	1800 Вт
Малый гриль	1750 Вт
Большой гриль	2550 Вт
Задний нагревательный элемент	2000 Вт
Лампа подсветки духовки	25 Вт
Конвекционный вентилятор	30 Вт
Охлаждающий вентилятор	25 Вт
Номинальное напряжение (частота 50 Гц)	230 В
Мощность подключения (230 В, 50 Гц)	2600 Вт

## Установка

Нижеследующие инструкции предназначены для квалифицированного техника в помощь при установке в соответствии с действующими правилами. Встраивание и электрическое подключение прибора должен производить квалифицированный специалист.

### Встраивание

Важно, чтобы размеры и материал шкафа, в который будет встраиваться духовка, были правильными и выдерживали повышение температуры.

Правильная установка должна обеспечивать надлежащую защиту от контакта с электрическими частями.

Все узлы и детали, предназначенные для обеспечения защиты, должны быть установлены так, чтобы их нельзя было демонтировать, не пользуясь никакими инструментами.

Мы не рекомендуем устанавливать духовку рядом с холодильниками или морозильными камерами, так как тепло может повлиять на эксплуатационные характеристики этих устройств.

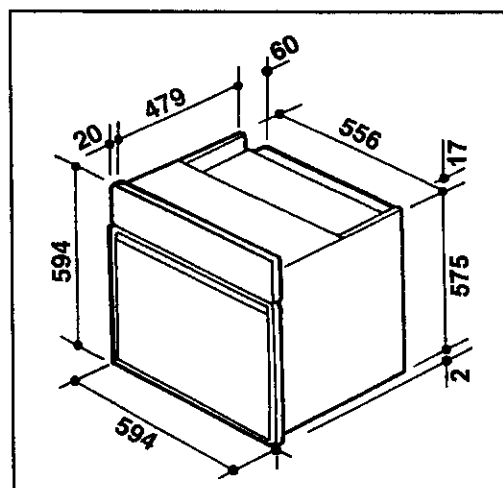


Рис.13- Размеры духового шкафа

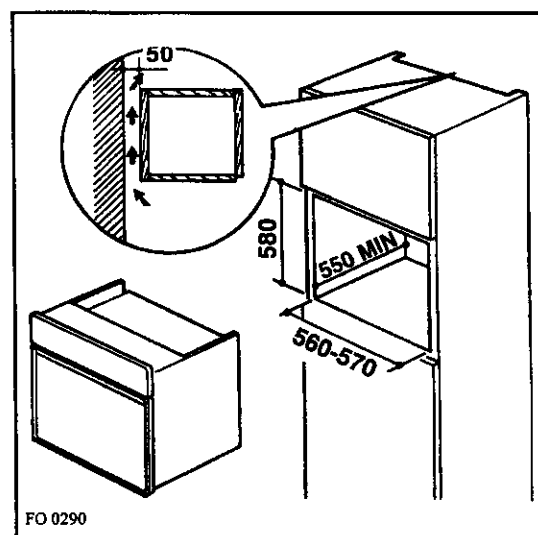


Рис. 14 - Размеры проёма для встраивания в высокий шкаф

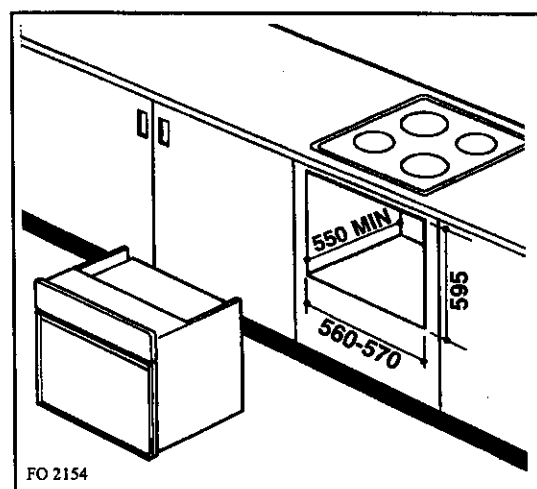


Рис. 15 - Размеры проёма для встраивания под столешницу

## Крепление духовки к кухонному шкафу

Вставьте духовку в монтажный проём.

Откройте дверцу духовки и прикрепите духовку к кухонному шкафу четырьмя шурупами, которые устанавливаются в отверстия, имеющиеся в раме духовки (рис. 16).

Если над духовкой устанавливается электрическая варочная панель, электрическое соединение варочной панели и духовки должны выполняться отдельно по причинам безопасности, а также для того, чтобы при необходимости можно было без труда вынимать духовку из шкафа.

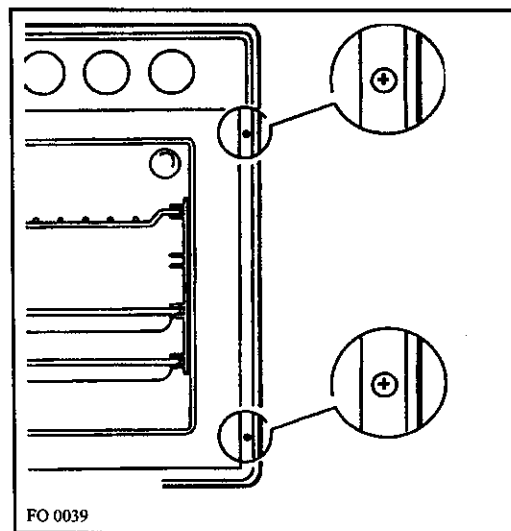


Рис. 16

FO 0039

## Электрическое подключение

Перед тем, как подсоединять духовку:

1. Проверьте, сможет ли предохранитель сети и разводка выдержать эту нагрузку.
2. Проверьте, надлежащим ли образом заземлен источник электроэнергии в соответствии с действующими правилами.
3. Проверьте, легко ли будет добраться до розетки или двухполюсного переключателя, которые используются для электрического подключения, когда духовка будет встроена в мебель.

Данная модель поставляется без соединительного кабеля. Типы подходящих кабелей питания: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05V2V2-F (T90), H05 BB-F (сечение 3x1,5 мм<sup>2</sup>). Кабель должен быть оснащен соответствующим разъемом и способен выдержать нагрузку, указанную на табличке с техническими данными.

Вилку кабеля следует вставить в надлежащую розетку.

При постоянном подсоединении духовки непосредственно к электрической системе, необходимо установить между духовкой и источником электроэнергии двухполюсный переключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм такого типа, который подходит для требуемой нагрузки в соответствии с современными правилами. Этот двухполюсный переключатель не должен разрывать провод заземления.

Соединительный кабель следует размещать таким образом, чтобы ни один его участок не мог нагреться больше, чем на 50°C по отношению к окружающей среде.

После того, как соединение выполнено, проверьте все нагревательные элементы в течение примерно 3 минут.

### Клеммная колодка (Рис. 17)

Прибор имеет легко доступную клеммную колодку, которая предназначена для работы на однофазном напряжении питания, номинальное напряжение 230 В.

**Фирма-изготовитель не признает за собой ответственности, если приведённые меры по обеспечению безопасности не выполняются.**

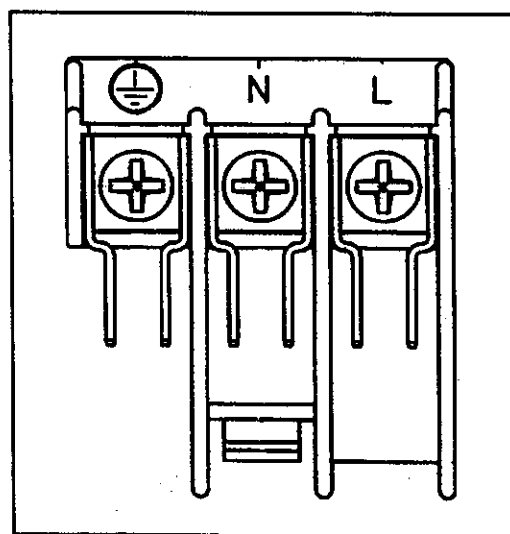


Рис. 17

## Oluline ohutusalaane informatsioon

Alljärgnevad hoiatused on antud ohutuse huvides. PEATE lugema neid hoiatusi hoolikalt enne seadme paigaldamist või kasutamist.

### Paigaldamine

- Kõik paigaldamisega kaasnevad operatsioonid peab teostama kvalifitseeritud või kompetentne isik vastavalt kehtivatele eeskirjadele ja määrustele.
- **Elektriahju spetsifikatsioon on ohtlik ükskõik missugusel viisil muuta.**
- Kontrollige pärast kõikide pakkematerjalide eemaldamist, ega seade ei ole kahjustatud, kas voolujuhe on täiesti terve. Kui kas seade või voolujuhe on kahjustatud, siis võtke enne seadme paigaldamist ühendust seadme müüjaga.

### Laste ohutus

- Käesoleva seadme konstrueerimisel on arvestatud sellega, et seadet hakkavad kasutama täiskasvanud ning järelevalve all ka lapsed. Väikestel lastel EI TOHI lubada juhtnuppude kallal nokitseda ega ahju lähedal või ahjuga mängida.
- Seadme kasutamise ajal võivad selle ligipääsetavad osad kuumaks muutuda. Ärge lubage lapsi ahju lähedale enne, kui seade on maha jahtunud.

### Kasutamise ajal

- Käesolev seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks, seda EI VÕI kasutada mingitel muudel eesmärkidel.
- Kõik juhtnupud peavad olema seadme mittekasutamise ajal väljalülitatud asendis – positsioonis OFF.
- Kui ühendate mõne elektriseadme käesoleva seadme lähedal paiknevasse seinakontakti, siis kontrollige, ega elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju, kas need asuvad piisavas kauguses käesoleva seadme kuumadest osadest.
- Kui seade ei funktsioneerikorralikult, siis ühendage see vooluvõrgust lahti.
- Ärge jätke seadmesse või seadmele kööginõusid toiduainete, näiteks rasva või õliga. Seadme tahtmatul sisselülitamisel võivad need tekitada kahjustusi.
- Pange alati grilli kasutamisel või liha küpsetamisel nõrgumispann rasva kogumiseks selleks ettenähtud kohale. Valage suitsu ja ebameeldivate lõhnade tekkimise vältimiseks nõrgumispannile pisut vett.
- Kasutage alati pajakindaid pannide väljavõtmisel ahjust.
- Hügieeni ja ohutuse tagamiseks on oluline hoida käesolev seade alati puhtana. Rasvainete või muude toiduainete kogunemine ahju pindadele võib põhjustada tulekahju tekkimist.
- Ühendage seade enne puhastustööde või hooldustööde teostamist vooluvõrgust lahti.
- Mõned seadme osad on kaetud löökide eest kaitsva plastkilega. Eemaldage see kile enne ahju kasutamist.
- Käesolev seade on mõeldud ühendamiseks 230 V ühefaasilisse vooluvõrku. Kui ühendate ahju 400 V mitmefaasilisse vooluvõrku ilma maandusjuhet

kasutamata, siis saavad kahjustada nii ahi kui pliidiplaat, kui see on paigaldatud.

- Kui kõikidest ohutusnõuetest kinni ei peeta, siis ei ole seadme tootja mitte mingil moel tagajärgede eest vastutav.

### Teenindus

- Ärge mitte mingil juhul püüdke seadet ise parandada. Kogenematute isikute poolt teostatud parandustööd võivad põhjustada vigastusi või seadme kahjustumist. Pöörduge kohaliku teeninduskeskusesse. Nõudke alati originaalvaruosade kasutamist.

### Keskkonnaalaane informatsioon

- Palume teil pärast seadme paigaldamist utiliseerida kõik pakkematerjalid ohutuse ja keskkonnakaitse nõuetest lähtudes.
- Muutke vana seade enne utiliseerimist kasutamiskõlbmatuks, lõigake ahju küljest ära voolujuhe.

**On äärmiselt oluline hoida käesolev kasutusjuhend koos seadmega tuleviku tarbeks alles. Kui müüte või annate seadme kellelegi teisele, siis andke kindlasti ahjuga kaasa ka kasutusjuhend, et uuel omanikul oleks võimalik õppida tundma seadme funktsioone ja lugeda vajalikke hoiatusi.**

### Juhised kasutusjuhendi kasutamiseks

Leiate tekstist alltoodud sümboleid. Need sümبولid muudavad kasutusjuhendiga tutvumise teie jaoks lihtsamaks.



Ohutusalaane juhised



Samm-sammu haaval antavad juhised operatsiooni teostamiseks



Nõuanded ja soovitused



Keskkonnakaitsealaane informatsioon



Käesolev seade vastab järgmistele Euroopa Majandusühenduse direktiividele:

-73/23 – 90/683 (madalpinge direktiiv);

-89/336 (elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv);

-93/68 (üldised direktiivid)

ja neile järgnenud muudatustele.

**TOOTJA:** ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.  
Viale Bologna, 298  
47100 FORLI (Itaalia)

# Sisukord

## Kasutajale

Oluline ohutusalaane informatsioon	18
Ahju kirjeldus	19
Ahju esmakordsel paigaldamisel	21
Elektrooniline programmeerija (ZBQ 861)	22
Ahju kasutamine	24
Küpsetustabelid	25
Küpsetustabelid	26
Puhastamine ja hooldus	27
Tehniline abi	29
Häired seadme töös	29

## Paigaldajale

Tehnilised andmed	30
Paigaldamine	30

**AHJU UKSE KAITSESEADE (roostevabast terasest mudelitele):** Kõik meie seadmed vastavad Euroopa ohutusstandarditele. Lisaks sellele on võimalik kõrgeima ohutustaseme kindlustamiseks ning väikeste laste kaitsmiseks töös olevast ahjust kiirgava kuumuse eest paigaldada ahju uksele spetsiaalne kaitseseade. Nimetatud kaitseadet on võimalik osta meie klienditeeninduskeskustest. Andke teenindajale kaitseseadme kood (35791) ja ahju nimiandmete plaadil olev tootenumber. Paigaldamisjuhised on kaitseseadmega kaasas.








# Ahju kirjeldus

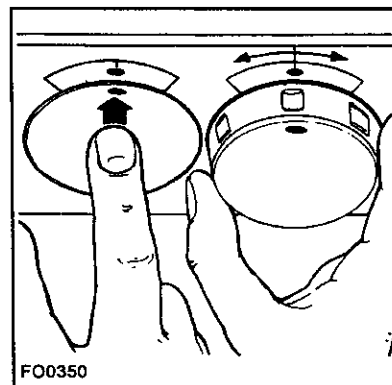
## Uputatavad juhtnupud (ZBQ 861)

Mõned mudelid on varustatud lükatavate – tõmmatavate juhtnuppudega (joonis 1). Võite need juhtnupud ajaks, mil ahi kasutuses ei ole, täielikult juhtpaneeli uputada.

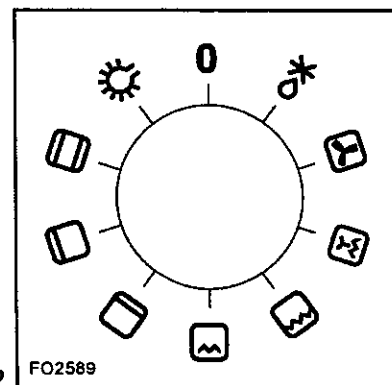
## Ahju funktsioonide juhtnupp (joonis 2) – ZBQ 861

Ahju funktsioonide juhtnupul võivad olla järgmised sümbolid ja funktsioonid:

-  Ahju valgustus – Ahju valgustus põleb ilma, et oleks vaja mõnda küpsetusfunktsiooni sisse lülitada.
-  Tavaline küpsetamine – Töötavad nii ülemine kui alumine küttekeha, kindlustades seega ahju ühtlasekuumenemise.
-  Ülemine küttekeha – Ahju kuumutamiseks kasutatakse ainult ülemist küttekeha.
-  Alumine küttekeha – Ahju kuumutamiseks kasutatakse ainult alumist küttekeha.
-  Ainult sisemine grilli küttekeha – Kasutage seda funktsiooni, kui valmistate toitu korraga väikses koguses.
-  Topeltgrill – Sisse on lülitatud kogu grilli küttekeha.
-  Soojusgrillimine – See funktsioon on alternatiivseks meetodiks selliste roogade valmistamisel, mida on kombeks valmistada tavalisel küpsetusmeetodil. Omavahel kombineeritult kasutatakse grilli küttekeha ja ahju ventilaatorit. Kuuma õhku tsirkuleeritakse ümber toidu. **Valige selle funktsiooni**





Joonis 1 FO0350









Joonis 2 FO2589

kasutamisel maksimaalse temperatuurisättena 200°C ja ärge kasutage seda funktsiooni korraga üle 1 tunni.

-  Ventilaatori kasutamine küpsetamisel võimaldab praadida või praadida ja küpsetada samaaegselt ükskõik missugusel tasemel ilma, et valmistatavate roogade maitse ja lõhnad seguneksid.
-  Sulatamisfunktsioon – kasutage seda funktsiooni külmutatud toiduainete sulatamiseks.

## Ahju funktsioonide juhtnupp (joonis 3) – ZBQ 631

Ahju funktsioonide juhtnupul võivad olla järgmised sümbolid ja funktsioonid:

-  Tavaline küpsetamine – Töötavad nii ülemine kui alumine küttekeha, kindlustades seega ahju ühtlase kuumenemise.
-  Alumine küttekeha – Ahju kuumutamiseks kasutatakse ainult alumist küttekeha.
-  Ventilaatori kasutamine küpsetamisel võimaldab praadida või praadida ja küpsetada samaaegselt ükskõik missugusel tasemel ilma, et valmistatavate roogade maitse ja lõhnad seguneksid.
-  Ainult sisemine grilli küttekeha – Kasutage seda funktsiooni, kui valmistate toitu korraga väikes koguses.
-  Topeltgrill – Sisse on lülitatud kogu grilli küttekeha.
-  Sulatamisfunktsioon – kasutage seda funktsiooni külmutatud toiduainete sulatamiseks.

## Termostaadi juhtnupp (joonis 4)

Keerake termostaadi juhtnuppu temperatuurisätte valimiseks vahemikust 50°C kuni 250°C - MAX (maksimaalne temperatuur).

## Termostaadi signaallamp (°C)

Pärast temperatuurisätte valimist süttib põlema temperatuuri signaallamp. Temperatuuri signaallamp jääb põlema kuni valitud temperatuuri saavutamiseni. Seejärel süttib signaallamp põlema ja kustub koos termostaadi sisse ja välja lülitumisega, kajastades seega temperatuuritaseme alalhoidmise protsessi ahjus.

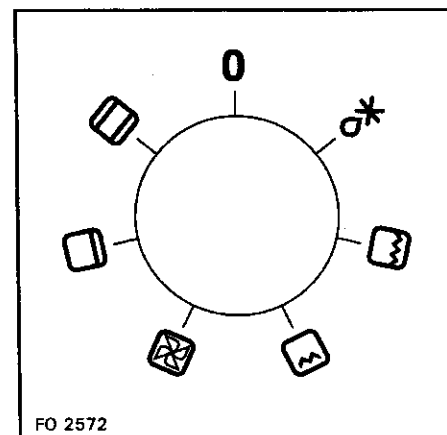
## Ahju signaallamp

Ahju signaallamp süttib põlema iga kord, kui mõni küttekeha sisse lülitatakse.

## Küpsetusaja lõpu programmeerija (ZBQ 631)

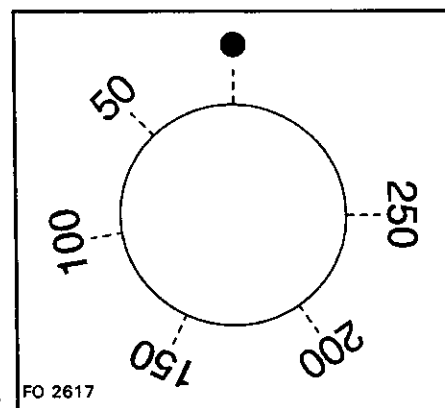
See seade (joonis 5) võimaldab programmeerida ahju automaatselt välja lülituma eelnevalt seatud aja möödumisel. Küpsetamisaja möödumisel kostub helisignaal. Küpsetamise kestuseks võib määrata maksimaalselt 90 minutit. Pange toit ahju ning keerake ahju funktsioonide juhtnupp ja termostaadi juhtnupp soovitud sätetele. Keerake taimerinupp esmalt maksimaalse küpsetamiskestuse positsioonile ja seejärel tagasi soovitud küpsetamisajale. Küpsetamisaja lõppedes kostub helisignaal ja ahi lülitub automaatselt välja.

Kui soovite ahju operatsioone uuesti käsitsi juhtida, siis keerake taimerinupp asendisse.



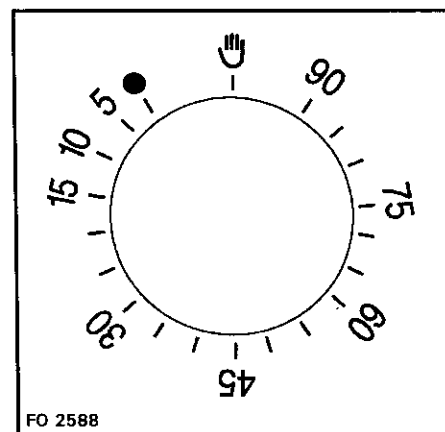
Joonis 3

FO 2572



Joonis 4

FO 2617



Joonis 5

FO 2588

## Ohutustermostaat

Käesolev ahi on varustatud ohutustermostaadiga. Kui põhitermostaadi funktsioneerimisel tekib rike, mis põhjustab ahju ülekuumenemist, siis seiskab ohutustermostaat seadme varustamise elektrienergiaga. Kui nii juhtub, siis kontakteeruge kindlasti kohaliku teeninduskeskusega. Ärge mitte mingil juhul püüdke seadet ise parandada.

## Juhtnuppude jahutamise ventilaator


Käesolev ahi on varustatud ventilaatoriga, mis jahutab juhtpaneeli, juhtnuppe ja ahju ukse käepidet. Ventilaator võib jätkata töötamist ka pärast ahju või grilli väljalülitamist. Ventilaator töötab kuni normaalse temperatuuritaseme saavutamiseni.

# Ahju esmakordsel paigaldamisel

**i** Peske enne esmakordset küpsetamist hoolikalt ahju lisatarvikuid.

**i** ZBQ 861: Ahju on võimalik kasutada alles pärast kellaaja seadmist ☹.

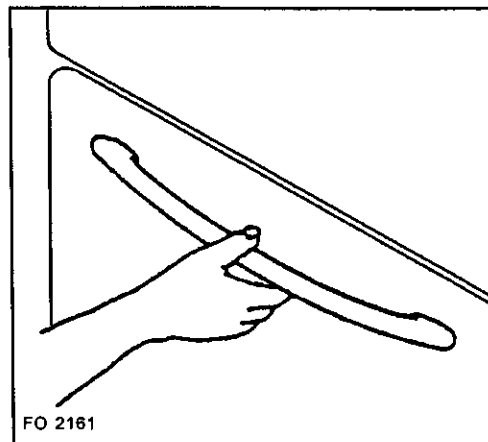
Kui ahi on paigaldatud, siis:

- seadke termostaadi juhtnupp maksimaalse temperatuuri sättele MAX (250),
- keerake ahju funktsioonide juhtnupp tavalise küpsetamise sättele ,
- laske ahjul umbes 45 minutit tühjalt töötada,
- avage ruumi tuulutamiseks aken.

Ahju esmakordse kuumutamise ajal võib ahjust tulla ebameeldivat lõhna. See on täiesti **normaalne**, ebameeldiva lõhna teket põhjustavad tootmisjäägid. Korrake kirjeldatud operatsiooni ka grillimisfunktsioonil ja ventilaatorit kasutaval küpsetamisfunktsioonil.

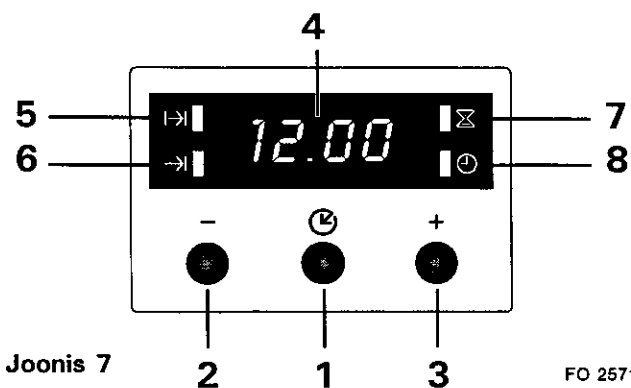
Kui olete ahju tühjalt kuumutamise lõpetanud, siis laske ahjul esmalt maha jahtuda ning puhastage seejärel ahju õõnsust soojas seebivees niisutatud pehme riidelapiga.

 **Võtke ahju ukse avamisel alati käepideme keskkohast kinni (joonis 6).**



Joonis 6

# Elektrooniline programmeerija (ZBQ 861)



Joonis 7

FO 2571

1. Vajutatav nupp funktsiooni valimiseks 🕒
2. Sätte vähendamise juhtnupp “-”
3. Sätte suurendamise juhtnupp “+”
4. Näidik
5. Küpsetamiskestuse signaallamp ←|
6. Küpsetamise lõpuaja signaallamp →|
7. Meeldetuletusfunktsiooni signaallamp ⌚
8. Kellaaja signaallamp 🕒

**i** Ahju on võimalik kasutada alles pärast kellaaja seadmist 🕒.  
Ahju on võimalik kasutada ka ilma programmita.

## Kellaaja seadmine

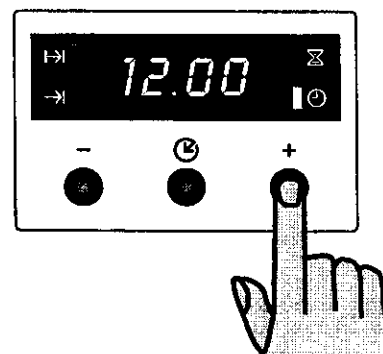
Seadme lülitamisel vooluvõrku ja pärast voolukatkestust vilgub seadme näidikul kellaaja signaallamp.

**Kellaaja seadmine:**

1. Vajutage sätte suurendamise “+” või vähendamise “-” juhtnuppu.
2. Oodake pärast kellaaja seadmist 5 sekundit: kellaaja signaallamp kustub ja seadme näidikule ilmub seatud kellaega. Seade on kasutamiseks valmis.

**Kellaaja uuesti seadmine:**

1. Vajutage kellaaja funktsiooni valimiseks korduvalt funktsioonide valimise nuppu 🕒. Vastav signaallamp hakkab vilkuma. Toimige seejärel ülalantud juhiste kohaselt. Kellaega on võimalik uuesti seada ainult ajal, mil ei ole seatud ühtegi automaatset funktsiooni (küpsetuskestuse ←|) või küpsetamise lõpuaja funktsiooni →|).



## Küpsetamiskestuse funktsioon ←|

Ahi lülitub tänu sellele funktsioonile pärast programmeeritud küpsetamiskestuse möödumist automaatselt välja. Asetage toit ahju, valige küpsetamiskestuse funktsioon ja seadke küpsetamistemperatuur sobivaks. Vastav signaallamp hakkab vilkuma. Toimige seejärel järgmiselt:

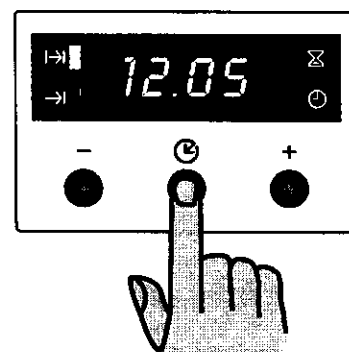
**Küpsetamiskestuse seadmine:**

1. Vajutage sätte suurendamise “+” või vähendamise “-” juhtnuppu.
2. Oodake pärast küpsetamiskestuse seadmist 5 sekundit: küpsetamiskestuse signaallamp süttib põlema ja seadme näidikule ilmub uuesti õige kellaeg.
3. Küpsetamisaja möödudes lülitub ahi automaatselt välja ning kostub helisignaali. Signaallamp hakkab vilkuma. Keerake ahju funktsioonide juhtnupp ja termostaadi juhtnupp null-sättele.

Vajutage helisignaali välja lülitamiseks ükskõik missugust nuppu.  
**MÄRKUS:** Selle operatsiooni teostamisel lülitub ahi jälle tööle ning seetõttu on oluline keerata küpsetamisaja lõpus ahju funktsioonide juhtnupp ja termostaadi juhtnupp null-sättele.

**Küpsetamiskestuse tühistamine:**

1. Vajutage küpsetamiskestuse funktsiooni valimiseks korduvalt funktsioonide valimise nuppu 🕒. Vastav signaallamp ←| hakkab vilkuma ja seadme näidikule ilmub järelejäänud küpsetamisaja näit.
2. Vajutage sätte vähendamise nuppu “-”, kuni näidikule ilmub näit “0:00”. 5 sekundi pärast kustub signaallamp ja seadme näidikule ilmub uuesti õige kellaeg.



## Küpsetamise lõpuaja funktsioon →|


Ahi lülitub tänu sellele funktsioonile pärast seatud küpsetamise lõpuajani jõudmist automaatselt välja. Asetage toit ahju, valige küpsetamisfunktsioon ja seadke küpsetamistemperatuur sobivaks. Vajutage küpsetamise lõpuaja funktsiooni valimiseks korduvalt funktsioonide valimise nuppu. Vastav signaallamp hakkab vilkuma. Toimige seejärel järgmiselt:

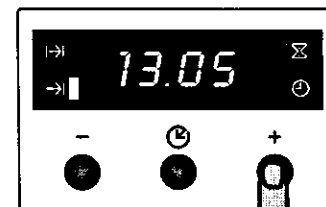
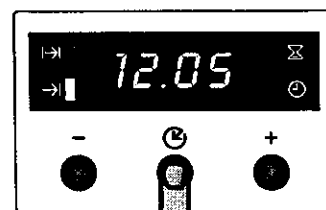
### Küpsetamise lõpuaja seadmine:

1. Vajutage sätte suurendamise "+" või vähendamise "-" juhtnuppu.
2. Oodake pärast küpsetamise lõpuaja seadmist 5 sekundit: küpsetamise lõpuaja signaallamp süttib põlema ja seadme näidikule ilmub uuesti õige kellaeg.
3. Küpsetamise lõpuajani jõudmisel lülitub ahi automaatselt välja ning kostub helisignaali. Signaallamp hakkab vilkuma. Keerake ahju funktsioonide juhtnupp ja termostaadi juhtnupp null-sättele.

Vajutage helisignaali välja lülitamiseks ükskõik missugust nuppu. **MÄRKUS:** Selle operatsiooni teostamisel lülitub ahi jälle tööle ning seetõttu on oluline keerata küpsetamisaja lõpus ahju funktsioonide juhtnupp ja termostaadi juhtnupp null-sättele.


### Küpsetamise lõpuaja tühistamine:

1. Vajutage küpsetamise lõpuaja funktsiooni valimiseks korduvalt funktsioonide valimise nuppu. Vastav signaallamp  hakkab vilkuma ja seadme näidikule ilmub programmeeritud küpsetamise lõpuaeg →|.
2. Vajutage sätte vähendamise nuppu "-", kuni näidikule ilmub õige kellaeg. Programmeerija toob kuuldavale helisignaali ja signaallamp kustub.



## Küpsetamiskestuse funktsiooni |→| ja küpsetamise lõpuaja funktsiooni →| kombineeritult kasutamine




Küpsetamiskestuse ja küpsetamise lõpuaja funktsiooni on võimalik kasutada samaaegselt ning seega seada ahi lülituma hilisemal ajal automaatselt nii sisse kui välja.

1. Seadke küpsetamiskestuse funktsiooniga |→| (seadke küpsetamiskestus vastavas peatükis kirjeldatu kohaselt) küpsetamiskestus. Vajutage seejärel funktsioonide valimise nuppu : seadme näidikule ilmub programmeeritud säte.
2. Seadke küpsetamise lõpuaja funktsiooniga →| (seadke küpsetamise lõpuaeg vastavas peatükis kirjeldatu kohaselt) küpsetamise lõpuaeg. Vastavad signaallambid süttivad põlema ja seadme näidikule ilmub õige kellaeg. Ahi lülitub sisse ja välja vastavalt seatud programmidele.



## Meeldetuletusfunktsioon

Meeldetuletussignaali kostub seatud perioodi möödumisel, ent AHI JÄÄB TÖÖLE, kui see on samaaegselt kasutuses.

### Meeldetuletussignaali seadmine:

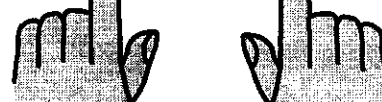
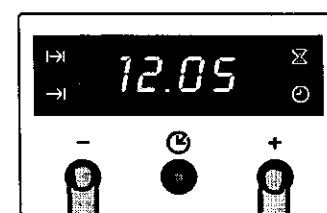
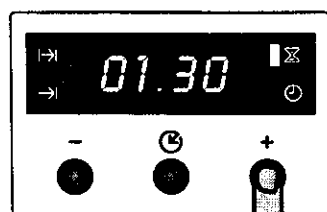
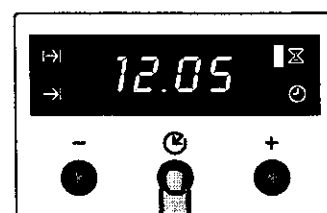
1. Vajutage meeldetuletusfunktsiooni valimiseks korduvalt funktsioonide valimise nuppu . Vastav signaallamp  hakkab vilkuma.
2. Vajutage seejärel sätte suurendamise "+" või vähendamise "-" juhtnuppu (maksimaalne säte: 2 tundi ja 30 minutit).
3. Oodake pärast meeldetuletussignaali seadmist 5 sekundit: meeldetuletusfunktsiooni signaallamp  süttib põlema.
4. Seatud ajaperioodi möödudes hakkab signaallamp vilkuma ja kostub helisignaali. Vajutage helisignaali väljalülitamiseks ükskõik missugust nuppu.

### Meeldetuletussignaali tühistamine:

1. Vajutage meeldetuletusfunktsiooni valimiseks korduvalt funktsioonide valimise nuppu . Vastav signaallamp  hakkab vilkuma ja seadme näidikule ilmub järelejäänud aja näit.
2. Vajutage sätte vähendamise nuppu "-", kuni seadme näidikule ilmub näit "0:00". 5 sekundi pärast kustub signaallamp ja seadme näidikule ilmub uuesti õige kellaeg.

## Kuidas näidikut välja lülitada

1. Vajutage korraga kahte või kolme programmeerija nuppu ja hoidke neid umbes 5 sekundit allavajutatuna. Seadme näidik lülitub välja.
2. Vajutage näidiku sisselülitamiseks ükskõik missugust nuppu. Näidikut on võimalik välja lülitada ainult juhul, kui ühtegi funktsiooni ei ole eelnevalt seatud.



# Ahju kasutamine



Ahju uks peab olema küpsetamise ajal suletud.

## Tavaline küpsetamine

Keerake ahju funktsioonide juhtnupp vastavale sümbolile (☐) ja seadke termostaadi juhtnupp soovitud temperatuurisättele. Kui roa valmistamisel on vaja kasutada kas tugevamat ülemisest küttekehast lähtuvat kuumust või tugevamat alumisest küttekehast lähtuvat kuumust, siis keerake ahju funktsioonide juhtnupp ainult ülemise küttekeha kasutamise režiimile (☐) või ainult alumise küttekeha kasutamise režiimile (☐).

## Ventilaatori kasutamine küpsetamisel

Keerake ahju funktsioonide juhtnupp vastavale sümbolile (☐ - ☐) ja seadke termostaadi juhtnupp soovitud temperatuurisättele. Tagumise paneeli taga paiknev ventilaator lülitub sisse ja tsirkuleerib ahjus kuuma õhku.

Kui soovite seda funktsiooni kasutades valmistada ahjus rohkem kui ühte rooga korraga, siis asetage alused altpoolt arvestades esimesele ja kolmandale positsioonile (joonis 8). Kui valmistate seda funktsiooni kasutades ainult üht rooga, siis kasutage parima tulemuse saavutamiseks alumisi positsioone.

## Grillimine

Keerake ahju funktsioonide juhtnupp vastavale sümbolile (☐) või (☐) ja seadke termostaadi juhtnupp soovitud temperatuurisättele (☐). Topeltgrilli sättel kuumutatakse ühtlaselt kogu roa pinda. Määrige liha või kala enne grillimist vähese õliga ja asetage need otse ahju metallrestile. Resti paigutamise positsioon ahjus tuleb valida toidutükkide paksusest lähtudes. Asetage alati madalaimale tasemele nõrgumispann vähese veega, et vältida suitsu ja ebaseadlike lõhnade tekkimist.

## Soojusgrillimine (ZBQ 861)

Keerake ahju funktsioonide juhtnupp vastavale sümbolile (☐) ja seadke termostaadi juhtnupp soovitud temperatuurisättele. **Kui otsustate seda küpsetamisfunktsiooni kasutada, siis valige temperatuurisätteks maksimaalselt 200°C. Ärge kasutage seda funktsiooni korraga üle 1 tunni.**

Vaheldumisi töötavad grilli küttekeha ja ahju ventilaator, tsirkuleerides kuuma õhku ümber toidu. Selle funktsiooni kasutamisel väheneb toidutükkide kontrollimise ja teisele küljele pööramise vajadus. Soojusgrillida on võimalik kõiki roogi, mida olete harjunud tavapärase grilliga valmistama, väljaarvatud röstitud saia- või leivaviile ja väheküpsetatud lihalõike.

## Sulatamine

Keerake ahju funktsioonide juhtnupp vastavale sümbolile ☘ ja seadke termostaadi juhtnupp väljasoleku asendisse (sümbol:●). Ahju ventilaator töötab ilma kuumutamiseteta ja tsirkuleerib ahjus toatemperatuuriga õhku. Selle funktsiooniga kiirendatakse toiduainete ülessulamist.

- Temperatuur võib ahjus tõusta kuni 250°C. Kasutage kindlasti ainult ahjus kasutamiseks mõeldud küpsetamisaluseid, küpsetamisnõusid jne.
- Ärge asetage panne, küpsiste küpsetamise aluseid või alumiiniumfooliumit otse ahju põrandale. Nii toimimine põhjustab kuumuse kogunemist ühte kohta, mõjutades seega ahju funktsioneerimist ja põhjustades ahju emaili kahjustumist.
- Jälgige alati hoolikalt **rasva või õli** sisaldavate roogade valmistamist. Rasv ja õli võivad põhjustada ülekuumenemisel tulekahju tekkimist. Sel samal põhjusel on oluline olla ettevaatlik ka toidu ahju panemisel ja ahjust väljavõtmisel. Ahju põrandale ei tohi sattuda ei rasva ega õli. Kui rasv või õli siiski ahju põrandale satub, siis puhastage ahju hoolikalt ebaseadlike lõhnade või suitsu tekkimise vältimiseks.

## **i** Nõuanded ja soovitused kala- ja liharoogade valmistamiseks

Võite panna liha kas ahjus kasutamiseks mõeldud anumatesse või otse ahjuriulile. Kui panete liha otse ahjuriulile, siis ärge unustage asetada vähese veega nõrgumispann altpoolt arvestades esimesele positsioonile. Nõrgumispann aitab vältida sulanud rasva tilkumist ahju põrandale.

Heledat liha, linnuliha ja kala küpsetatakse tavaliselt keskmisel temperatuuril (150°C kuni 175°C). Kasutage punase liha küpsetamiseks (pealt kergelt pruunistunud, seest õrnalt küpsenud) kõrgemat temperatuuri (200°C kuni 250°C) ja lühemat küpsetamisaega.

## **i** Nõuandeid ja soovitusi küpsetamiseks

Kooke küpsetatakse tavaliselt keskmisel temperatuuril (150°C kuni 200°C).

Kookide küpsetamisel on soovitatav ahju lühikese aja jooksul (umbes 10 minutit) eelsoojendada. Hoidke pärast küpsetamise alustamist ahju uks kuni küpsetamisaja lõpuni kinni. Kontrollige küpsetamisprotsessi kulgu läbi ahjuukse klaasi.

## **i** Nõuandeid ja soovitusi grillimiseks

Asetage liha või kala pärast vähese õliga määrimist grillimiseks otse ahjuriulile.

Grillimisfunktsiooni kasutamisel kuumutatakse ahju ainult ülemise küttekehaga. Seetõttu on oluline valida küpsetamistase liha- või kalatükkide paksust arvesse võttes. Asetage kindlasti madalamale positsioonile vähese veega nõrgumispann.

# Küpsetustabelid

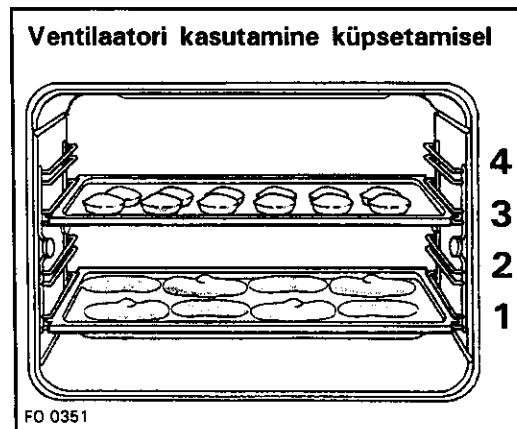
## Traditsiooniline küpsetamine ja ventilaatori kasutamine küpsetamisel

KAAL (G)	TOIDU LIIK	Traditsiooniline küpsetamine		Küpsetamine ventilaatorit kasutades		Küpsetusaeg minutites	MÄRKUSED
		Tase	Temperatuur °C	Tase	Temperatuur °C		
	<b>Koogid</b>						
	Vahustatud tainas	2	180	2 (1 ja 3)*	160	45 ~ 60	
	Pärmitainas	2	180	2 (1 ja 3)*	160	20 ~ 35	
	Liivataignast koogid	2	180	2 (1 ja 3)*	160	20 ~ 30	
	<b>Võipiimaga</b>						
	kohupiimakook	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Õunakook	1	180	2 (1 ja 3)*	160	40 ~ 60	
	Struudel	2	175	2 (1 ja 3)*	150	60 ~ 80	
	Keedisetort	2	180	2 (1 ja 3)*	160	45 ~ 60	
	Väikesed koogid	2	180	2 (1 ja 3)*	160	15 ~ 25	
	Biskviidid	2	180	2 (1 ja 3)*	160	10 ~ 20	
	Beseed	2	100	2 (1 ja 3)*	100	90 ~ 120	
	<b>Leib ja pitsa</b>						
1000	Sai	1	200	2	175	45 ~ 60	1 päts
500	Rukkileib	2	200	2	175	30 ~ 45	leivapannil
500	Saiakesed	2	200	2 (1 ja 3)*	175	20 ~ 35	8 saiakest
250	Pitsa	1	220	2 (1 ja 3)*	200	20 ~ 35	leivapannil
	<b>Vormiroad</b>						
	Pastaroog	2	200	2 (1 ja 3)*	175	40 ~ 50	
	Köögiviljaroog	2	200	2 (1 ja 3)*	175	45 ~ 60	
	Quiche	2	200	2 (1 ja 3)*	175	35 ~ 45	
	Lasanje	2	200	2	175	45 ~ 60	
	<b>Liha</b>						
1000	Veiseliha	2	200	2	175	50 ~ 70	restil
1200	Sealiha	2	200	2	175	100 ~ 130	restil
1000	Vasikaliha	2	200	2	175	90 ~ 120	restil
1500	Inglise rostbiif	2	220	2	200	50 ~ 70	restil
1200	Lambaliha	2	200	2	175	110 ~ 130	kints
1000	Kana	2	200	2	175	60 ~ 80	tervelt
4000	Kalkun	2	200	2	175	210 ~ 240	tervelt
1500	Part	2	175	2	160	120 ~ 150	tervelt
3000	Hani	2	175	2	160	150 ~ 200	tervelt
1200	Jäneseliha	2	200	2	175	60 ~ 80	tükeldatult
	<b>Kala</b>						
1000	Tervelt	2	200	2 (1 ja 3)*	175	40 ~ 60	2 kala
800	Fileedena	2	200	2 (1 ja 3)*	175	30 ~ 40	4 fileed

### MÄRKUS:

Küpsetamisajad ei sisalda ahju eelsoojendamise aega. Soovitame enne pitsa valmistamist ja enne küpsetamist soojendada ahju lühikese aja (umbes 10 minuti) jooksul.

(\*) Kui soovite korraga enam kui ühte rooga valmistada, siis soovitame asetada need sulgudes näidatud tasemetele.





Joonis 8

FO 0351

# Küpsetustabelid

## Grillimine

TOIDU LIIK	Kogus		Grillimine		Küpsetamisaeg (minutites) 	
	Tükke	Kaal	Tase 	Temperatuur °C	Ülemine külg	Alumine külg
Lihalõigud	4	800	4	maks	10	8
Tükeldatud liha	4	600	4	maks	12	8
Vorstid	8	500	4	maks	10	6
Kana (tükeldatult)	6	800	3	maks	30	20
Kebabid	4	700	4	maks	12	10
Kana (rinnaliha)	4	400	4	maks	13	10
Tomatid	8	500	4	maks	12	—
Kala (fileed)	4	400	4	maks	8	6
Kihilised võileivad	4	—	4	maks	8	—
Röstsai	4	—	4	maks	2~3	1

## Soojusgrillimine (ZBQ 861)

TOIDU LIIK	Kogus	Riuli tase altpoolt arvestades	Temperatuur °C	Aeg minutites	
				Alumine külg	Ülemine külg
Sealiha	1500	2 või 3	170	45	30
Rostbiif	1500	3	200	30	20
Kana	1200	2 või 3	190	40	30
Kebabid	800	3	200	15	10
Kala (tervelt)	800	3	200	12	8

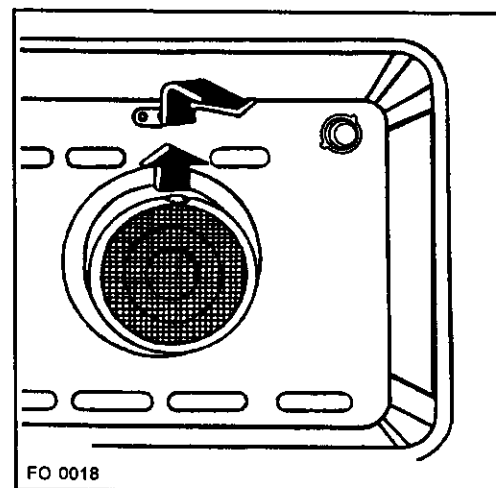


Valige soojusgrillimise funktsiooni kasutamisel maksimaalselt 200°C temperatuurisäte.

## Rasvafilter

Liha küpsetamise ajaks tuleb paigaldada ahju ventilaatori ette rasvafilter. Kinnitage rasvafilter üle tagapaneelil asuvate ventilatsioonivade. Rasvafilter aitab vältida rasva kogunemist ventilaatori tiivikule. Ärge kasutage tihendi puhastamiseks abrasiivseid vahendeid. Rasvafiltrit võib pesta nõudepesumasinas.

Kui olete küpsetamise lõpetanud ning ahi on maha jahtunud, siis võtke filter ahjust välja. Lükake rasvafiltri eenduvat lapatsit ülespoole (joonis 9). Peske rasvafiltrit pärast kasutamist sooja seebiveega. Kinnitage rasvafilter ventilaatori ette ainult praadimise ajaks.




Joonis 9

FO 0018

# Puhastamine ja hooldus


## Üldine puhastamine

 Ühendage seade alati enne puhastus- või hooldustööde teostamist vooluvõrgust lahti ja laske ahjul maha jahtuda.

- Olge pihustatavate puhastusvahendite kasutamisel ettevaatlik. Ärge pihustage neid küttekehadele või termostaadi andurile.
- Ärge mitte kunagi kasutage ahju puhastamiseks abrasiivseid vahendeid, terasvilla või pleegitusaineid sisaldavaid vahendeid. Nimetatud vahendid võivad kahjustada emaili ja ahju ukse klaasi.

## Ahju õõnsus

Ahju emaileeritud õõnsust on kõige mugavam puhastada ajal, mil ahi on veel soe. On soovitatav pühkida ahju õõnsus pärast igakordset kasutamist üle seebivees niisutatud pehme riidelapiga. Aeg-ajalt on ahju õõnsust vaja põhjalikumalt puhastada, kasutades selleks sobivat ahju puhastamise vahendit. Kui ahju pindadele on jäänud eriti raskesti eemaldatavaid plekke, siis võite kasutada nende eemaldamiseks roostevaba terase puhastamiseks mõeldud tooteid või väikeses koguses soojendatud äädikat.

 Puuviljade küpsetamisel võivad ülekuumenenud looduslikud happed tilkuda ahju emailpindadele ja põhjustada küllaltki raskesti eemaldatavate plekkide tekkimist. Nimetatud hapetest jäävad plekid võivad vähendada emaili läikivust, ent ahju funktsioneerimist need ei mõjuta. Nende plekkide kinnikõrbemise vältimiseks järgmise toiduvalmistamise ajal on oluline alati pärast puuviljade küpsetamist ahju õõnsust hoolikalt puhastada.

## Ahju uks ja tihend

Soovitame ahju ukse puhastamise ajaks ahju küljest ära võtta.

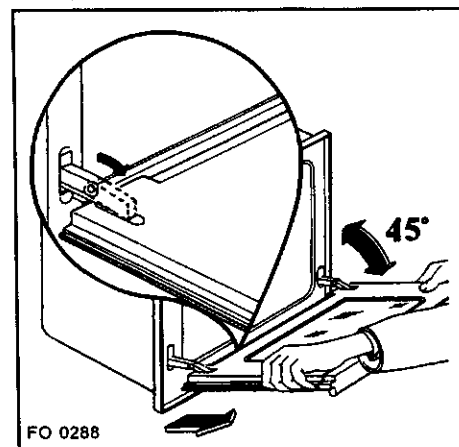
 Toimige järgmiselt:

- a) avage ahju uks täielikult;
- b) leidke ust ahju küljes hoidvad hinged (joonis 10);
- c) vabastage ja keerake kahel hingel paiknevaid väikseid hoobasid (joonis 10);
- d) võtke kinni ukse vasakust ja paremast servast ning keerake ust aeglaselt ahju poole niikaua, kuni uks on poolsuletud asendis;
- e) eemaldage uks ettevaatlikult ahju küljest (joonis 10);
- f) asetage uks tasasele pinnale.

Puhastage ahju ukse klaasi ainult sooja vee ja pehme riidelapiga.

Kui olete puhastamise lõpetanud, siis kinnitage ahju uks oma kohale tagasi, järgides ülalkirjeldatud protseduuri vastupidises järjekorras.

Ahju õõnsuse serva ümber asetsev tihend tagab ahju häireteta funktsioneerimise.



Joonis 10 FO 0288

- **Kontrollige** perioodiliselt selle tihendi seisundit. Puhastage seda vajaduse korral abrasiivseid vahendeid kasutamata.
- Kui teile tundub, et tihend on **kahjustatud**, siis helistage kohalikku Zanussi teeninduskeskusesse. Ärge ahju enne tihendi parandamist kasutage.

## Ahju lambipirni väljavahetamine

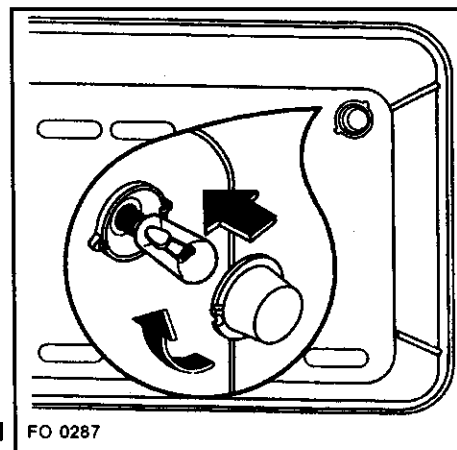
 **Ahi peab enne selle operatsiooni teostamist olema vooluvõrgust välja lülitatud.**

Ahju lambipirn peab vastama alltoodud nõuetele:

- taluma kuni 300°C temperatuuri,
- olema mõeldud kasutamiseks vahelduvvooluvõrgus 230 V – 50 Hz,
- võimsus – 25 W,
- sokkel – E 14 tüüpi.

Toimige pirni väljavahetamiseks järgmiselt (joonis 11):

- lükake klaaskatet sissepoole ja keerake seda vastupäeva,
- eemaldage läbipõlenud pirn,
- keerake uus pirn pessa,
- paigaldage klaaskate,
- lülitage ahi uuesti vooluvõrku.




Joonis 11 FO 0287

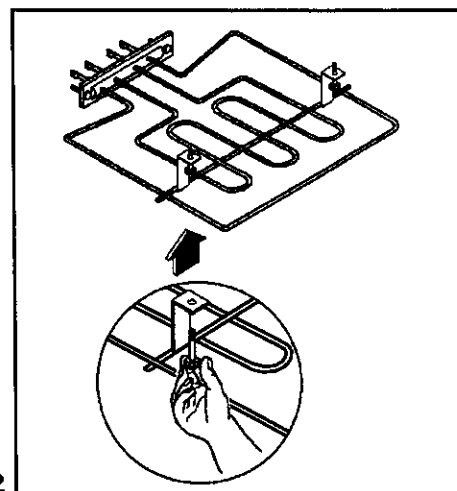
## Hingedel grill

Mõnedel ahju mudelitel on hingedel grilli küttekeha, mis muudab kasutaja jaoks ahju lae puhastamise lihtsamaks.

 **Ahi peab olema enne puhastamist maha jahtunud ja vooluvõrgust lahti ühendatud.**

- Keerake lahti kruvid, mis grilli paigas hoiavad (joonis 12). Soovitame kasutada selle operatsiooni esmakordsel sooritamisel kruvikeerajat.
- Tõmmake ahju laele juurdepääsu tagamiseks grilli ettevaatlikult allapoole.
- Puhastage ahju lage sobiva puhastusvahendiga ja pühkige lagi kuivaks enne hingedel grilli küttekeha kinnitamist tagasi oma kohale.
- Lükake grilli küttekeha ettevaatlikult tagasi oma kohale ja keerake küttekeha kinnihoidvad kruvid kindlalt kinni.

 **Kontrollige, kas grilli hoidvad kruvid said ikka kindlalt kinni keeratud, et vältida grilli allakukkumist ahju kasutamise ajal.**



Joonis 12

# Häired seadme töös

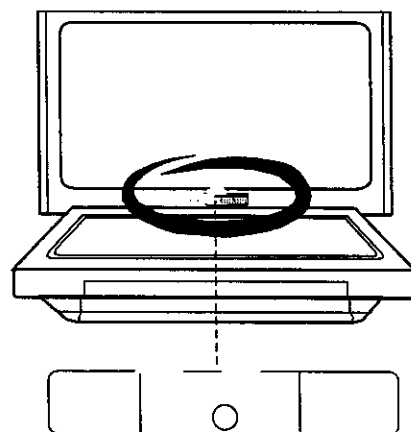
Kui ahi ei funktsioneeri korralikult, siis kontrollige palun enne kohaliku teeninduskeskusega kontakteerumist alltoodut.

PROBLEEM	LAHENDUS
■ Ahi ei lülitu sisse.	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Kontrollige, kas olete valinud nii küpsetamisfunktsiooni kui temperatuurisätte. <i>või</i></li><li>◆ Kontrollige, kas ahi on õigesti vooluvõrku ühendatud, kas pistiku lüliti või ahju ja võrgu vaheline lüliti on sisselülitatud asendis.</li></ul>
■ Ahju temperatuuri signaallamp ei sütti põlema.	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Keerake temostaadi juhtnupp temperatuurisättele. <i>või</i></li><li>◆ Keerake ahju funktsioonide juhtnupp mõnele küpsetusfunktsioonile.</li></ul>
■ Ahju valgustus ei sütti põlema.	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Keerake ahju funktsioonide juhtnupp funktsioonile. <i>või</i></li><li>◆ Ostke uus lambipirn kohalikest teeninduskeskusest ja vahetage vana pirn uue vastu välja, järgides käesolevas kasutusjuhendis antud juhiseid.</li></ul>
■ Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega. Toidud valmivad liiga kiiresti.	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Juhinduge käesolevas kasutusjuhendis soovitatust, eriti peatükis "Ahju kasutamine" sisalduvast informatsioonist.</li></ul>
■ Toidule ja ahju õõnsuse pindadele kogunevad aur ja kondensatsioon.	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Ärge jätke toite pärast küpsetamise lõpetamist ahju kauemaks kui 15 – 20 minutiks.</li></ul>

## Tehniline abi

Kui olete kontrollinud eelmises peatükis toodut ning ahi ikkagi korralikult ei funktsioneeri, siis kontakteeruge Zanussi kohaliku teeninduskeskusega ja kirjeldage teenindajale tekkinud rikke olemust, andke teenindajale seadme mudelinumber (Mod.), tootenumber (Prod. No.) ja seerianumber (Ser. No.). Leiate vajalikud numbrid seadme nimiandmete plaadilt. See plaat on kinnitatud ahju õõnsuse eesmisele välisservale.

Ahju tootja poolt sertifitseeritud originaalvaruosad, millel on alltoodud sümbol, on saadaval ainult meie teeninduskeskustes ja autoriseeritud varuosade kauplustes.



# Tehnilised andmed

## Orva mõõtmed

kõrgus	59,4 cm
laius	56,0 cm
sügavus	55,0 cm

## Ahju õõnsuse mõõtmed

kõrgus	32,5 cm
laius	42,0 cm
sügavus	39,0 cm
ahju mahtuvus	53 l

## Küttekehade nimivõimsused

Alumine küttekeha	1000 W
Ülemine küttekeha	800 W
Küttekehad kokku	
(ülemine + alumine) (1000 + 800)	1800 W
Lihtgrilli küttekeha	1750 W
Topeltgrilli küttekeha	2550 W
Ahju tagumine küttekeha	2000 W
Konveksioonventilaator	30 W
Jahutusventilaator	25 W
Ahju valgustuslamp	25 W
Võrgupinge (50 Hz)	230 V
Maksimaalne võimsus (230 V – 50 Hz)	2600 W

# Paigaldamine

Alltoodud juhised on mõeldud kvalifitseeritud tehnikule, need võimaldavad tehnikul paigaldada ahju kehtivatest eeskirjadest kinni pidades. Seadme võib integreerida ja elektriühenduse teostada ainult kvalifitseeritud ja autoriseeritud tehnik.

## Integreerimine

On oluline, et orva mõõtmed, millesse ahi paigaldatakse, oleksid sobivad. Lisaks peavad selle köögikapi materjalid, millesse ahi paigaldatakse, taluma temperatuuri tõusu. Õigesti teostatud paigaldamisega kindlustatakse vajalik kaitse seadme elektriliste osade või ainult funktsionaalselt isoleeritud osadega kokkupuutumise vastu. Kõik kaitselemendid tuleb paigaldada selliselt, et neid ei oleks ilma tööriistadeta võimalik eemaldada.

Soovitame käesolevat seadet külmikute või sügavkülmikute lähedale mitte paigaldada, sest kuumus võib mõjutada nimetatud seadmete funktsioneerimist.

## Ahju mõõtmed

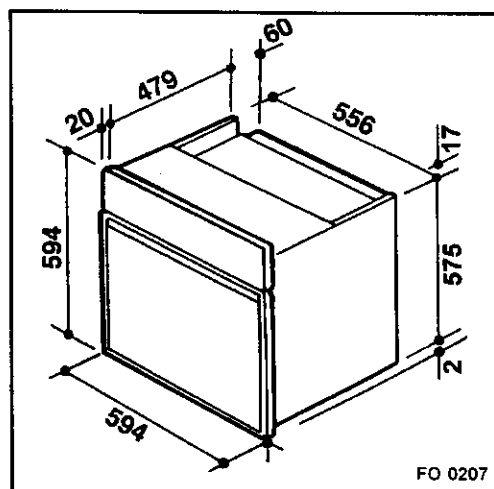
Ahju mõõtmed on näidatud joonisel 13.

## Orva mõõtmed üksteise kohale paigaldamise korral

Orva mõõtmed on näidatud joonisel 14.

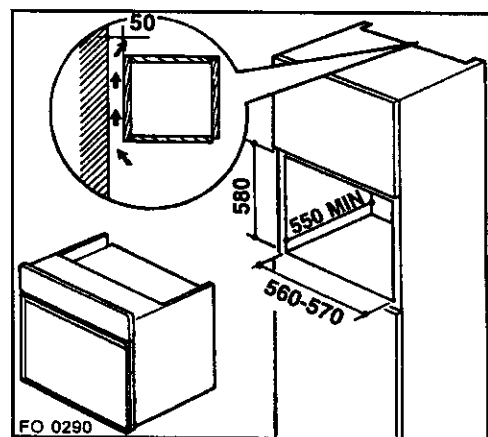
## Orva mõõtmed tööpinna alla paigaldamise korral

Orva mõõtmed on näidatud joonisel 15.



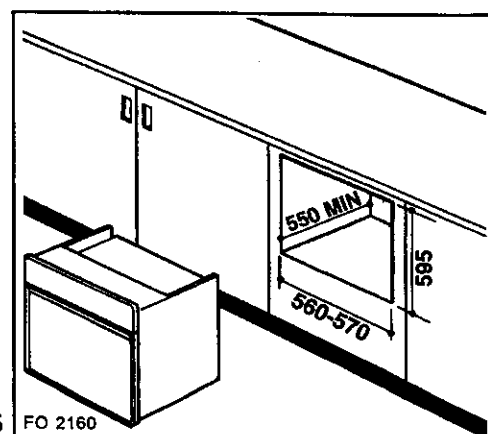
Joonis 13

FO 0207



Joonis 14

FO 0290



Joonis 15

FO 2160

## Ahju kinnitamine kapi külge

- Sobitage seade kapis olevasse tühimikku.
- Avage ahju uks ja kinnitage ahi köögikapi külge nelja puidukruviga, mis sobivad ahju raamis olevatesse aukudesse (joonis 16).

Kui paigaldate ahju kohale elektril töötava pliidiplaadi, siis tuleb pliidiplaadi elektriühendus ja ahju elektriühendus teostada eraldi. Nii tuleb toimida ohutuskaalutlustel. Lisaks muutub sel juhul lihtsamaks vajaduse tekkimisel ahju väljavõtmine kapist.

## Elektriühendus

Kontrollige enne seadme ühendamist, kas:

- 1) majapidamise võrgukaitse ja elektrijuhtmetik taluvad ahju koormust;
- 2) vooluvarustus on kehtivate määruste kohaselt maandatud;
- 3) pärast seadme köögikappi paigaldamist on elektrilise ühenduse teostamiseks kasu tatud kahepooluselisele lülitile või pistikupesale lihtne juurde pääseda.

Käesolev ahi tarnitakse ilma ühendusjuhtmeta. Kasutada võib ainult järgmist tüüpi juhtmeid: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F (ristlõige  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ). Voolujuhtme külge tuleb monteerida sobiv pistik, mis talub seadme nimiandmete plaadil näidatud koormust.

Pistik tuleb sisestada sobivasse pistikupesasse.

Kui seade ühendatakse elektrisüsteemiga otse, siis tuleb seadme ja voolutoitele ühendamise koha vahele paigaldada kahepooluseline lüliti, mille kontaktide vahedkaugus on vähemalt 3 mm, mis sobib vastavalt kehtivatele määrustele kasutamiseks nõutud koormusega. Kahepooluseline lüliti ei või katkestada maandusjuhet.

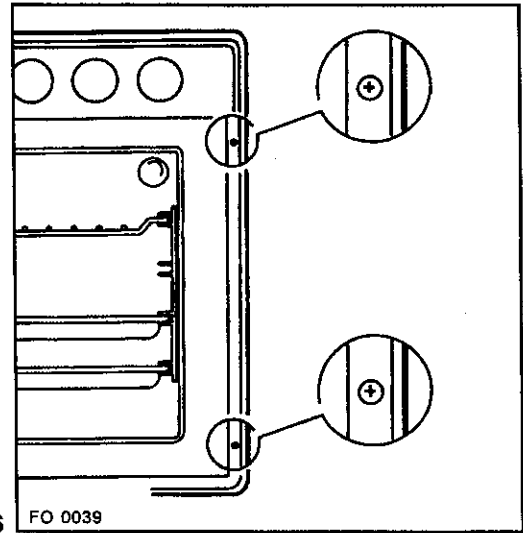
Ühendusjuhe tuleb paigaldada nii, et juhtme ühegi osa temperatuur ei saaks tõusta toatemperatuurist üle  $50^\circ\text{C}$  kõrgemale.

Testige pärast ühenduse teostamist 3 minuti jooksul küttekehade funktsioneerimist.

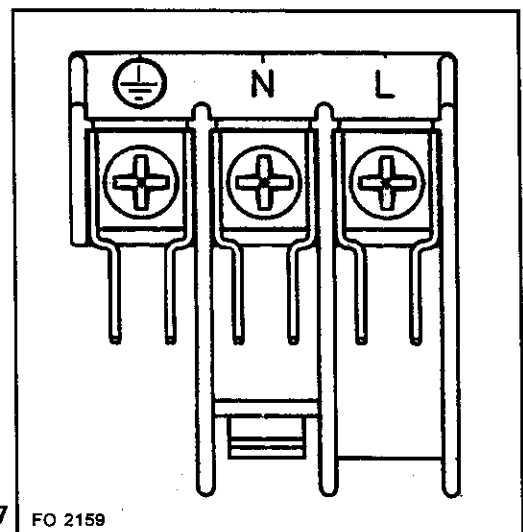
## Klemmiplokk

Ahjul on kergesti ligipääsetav klemmiplokk, mis on mõeldud ühendamiseks 230 V ühefaasilisse vooluvõrku (joonis 17).

Kui kõikidest ohutusnõuetest kinni ei peeta, siis ei ole seadme tootja mitte mingil moel tagajärgede eest vastutav.



Joonis 16 FO 0039



Joonis 17 FO 2159

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*