

EN	User manual	2
RO	Manual de utilizare	20

Oven  
Cuptor

# USER MANUAL

ZOB35712  
ZOB535712

**ZANUSSI**

## Contents

---

Safety information _____	2	Additional functions _____	9
Safety instructions _____	3	Helpful hints and tips _____	9
Product description _____	5	Care and cleaning _____	14
Before first use _____	5	What to do if... _____	16
Daily use _____	6	Technical data _____	17
Clock functions _____	7	Installation _____	17
Using the accessories _____	8	Environment concerns _____	19

Subject to change without notice.

## Safety information

---

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### Children and vulnerable people safety

 **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.


### General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.


## Safety instructions

### Installation

 **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.


### Electrical connection

 **Warning!** Risk of fire and electrical shock.


- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.

- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

### Use

 **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock or explosion.


- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.


## Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.


## Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

 **Warning!** Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

## Disposal

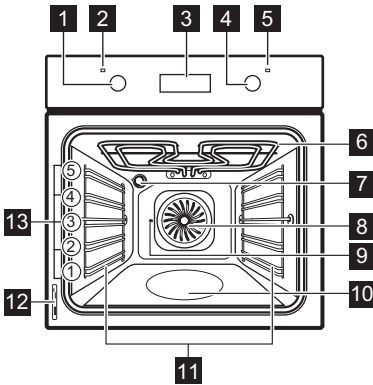
 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.

- Cut off the mains cable and discard it.

- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

## Product description



- 1** Knob for the oven functions
- 2** Power indicator
- 3** Electronic programmer
- 4** Knob for the temperature
- 5** Temperature indicator

- 6** Grill
- 7** Oven lamp
- 8** Fan
- 9** Turnspit hole
- 10** Aqua cleaning container
- 11** Shelf support, removable
- 12** Rating plate
- 13** Shelf positions

### Oven accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Aluminium baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Turnspit**  
For roasting larger joints of meat and poultry.

## Before first use

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

### Initial cleaning

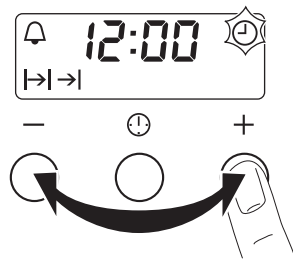
- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

**Important!** Refer to the chapter "Care and cleaning".

### Setting the time

- i** You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time of Day function flashes. Press the **+** or **-** button to set the correct time.






After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

- i** To change the time, press **⌚** again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. You must not set the Duration **|→|** or End **→|** function at the same time.


## Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function  and the maximum temperature.

4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function  and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes. Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

## Daily use

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.










To use the appliance, push the knob. The knob comes out.

### Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.  
The power indicator comes on while the appliance operates.

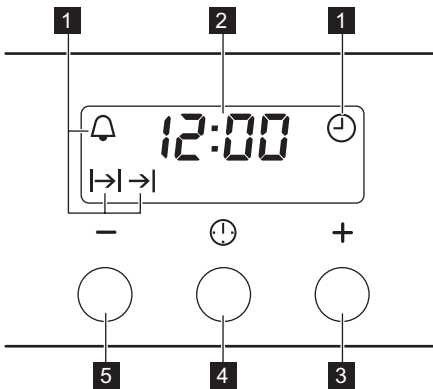
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.  
The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

## Oven functions

Oven function	Application
 Off position	The appliance is off.
 Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
 Conventional Cooking / Aqua Cleaning	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time. For more information about Aqua Cleaning, refer to the chapter "Care and cleaning".
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
 Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
 Grilling + Turnspit	To grill meat, including kebabs and smaller pieces of meat.
 Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.
 True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
 Defrost	To thaw frozen food. The knob for the temperature must be in the off position.

# Clock functions

## Electronic programmer



- 1 Function indicators
- 2 Time display
- 3 Button +
- 4 Selection button
- 5 Button -

Clock function		Application
🕒	Time of day	To set, change or check the time of day.
🔔	Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
→ →	Duration	To set how long the appliance must operate.
→	End	To set when the appliance must be deactivated.

**i** You can use Duration |→|→| and End →| at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration |→|→|, then End →|.

### Setting the clock functions

- For Duration |→|→| and End →|, set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder 🔔.
- Press the Selection button again and again until the indicator for the necessary clock function flashes.



- Press + or - to set the time for the necessary clock function. The display shows the indicator for the clock function you set. When the set time ends, the indicator flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

**i** With the Duration |→|→| and End →| functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

### Cancelling the clock functions

1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.

2. Press and hold the button -. The clock function goes out after some seconds.

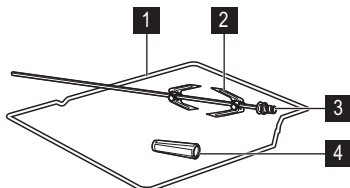
## Using the accessories

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

### Turnspit

**Warning!** Be careful when you use the turnspit. The forks and the spit are sharp. There is a risk of injury.

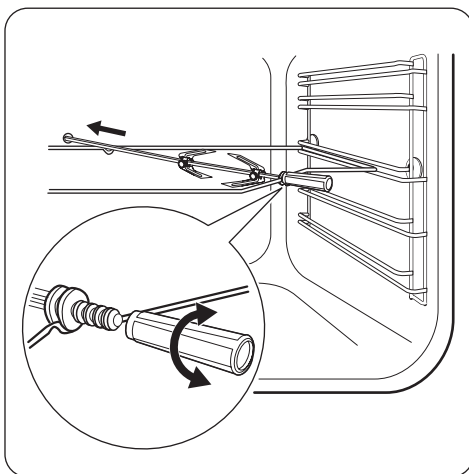
**Warning!** Use oven gloves when you remove the turnspit. The turnspit and the grill are hot. There is a risk of burns.



- 1** Turnspit frame
- 2** Forks
- 3** Spit
- 4** Handle

1. Put the turnspit handle into the spit.
2. Put the roasting pan on the lowest shelf level.
3. Put the turnspit frame on the third shelf position from the bottom.
4. Install the first fork on the spit, then put the meat on the turnspit and install the second fork.

5. Use the screws to tighten the forks.
6. Put the tip of the spit into the turnspit hole. Refer to "Product description".
7. Put the front part of the spit on the turnspit frame.



8. Remove the turnspit handle.
9. Turn the knob for the oven functions to the turnspit position. The turnspit rotates.
10. Set the necessary temperature. Refer to the cooking tables.

**i** If a clock function (Duration or End) ends and you do not deactivate the appliance, the turnspit continues to operate.

## Additional functions

---

### Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

### Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous over-

heating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

## Helpful hints and tips

---

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

### Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

### Baking and roasting table

## CAKES

- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

### Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

### Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould <sup>1)</sup>
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin <sup>1)</sup>
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray <sup>1)</sup>
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray <sup>1)</sup>
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat for 10 minutes.

## BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece <sup>1)</sup>
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan <sup>1)</sup>
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray <sup>1)</sup>

1) Preheat for 10 minutes.

## FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould <sup>1)</sup>

1) Preheat for 10 minutes.

## MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

## FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

## Grilling



Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

## Turnspit



Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]
Poultry	1000	2	250	50 - 60
Roasts	800	2	250	50 - 60

## Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an up-turned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

## Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.


## VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3


## FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## Care and cleaning

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

 **Stainless steel or aluminium appliances:**

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

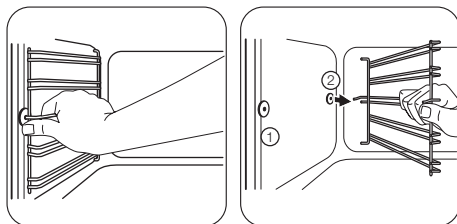
### Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

### Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

## Removing the shelf supports



❶ Pull the front of the shelf support away from the side wall.

❷ Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.


## Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

**i** The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

## Aqua cleaning

The Aqua cleaning procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Put 300 ml of water into the Aqua cleaning container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance operate for 30 minutes.
5. Deactivate the appliance and let it cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

**!** **Warning!** Make sure that the appliance is cool before you touch it. There is a risk of burns.

## Oven lamp

**!** **Warning!** Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

## Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.

- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

**i** Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

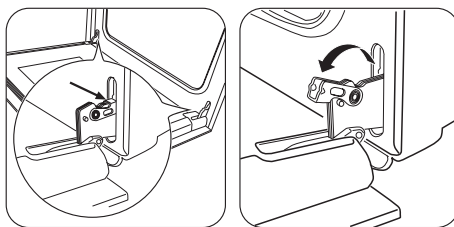
1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb. Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

## Cleaning the oven door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

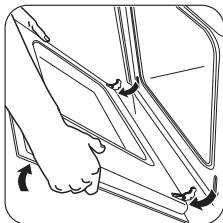
**i** The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

**!** **Caution!** Do not use the appliance without the glass panels.

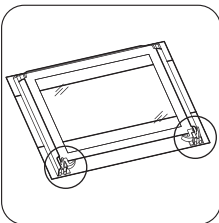


❶ Open the door fully and hold the two door hinges.

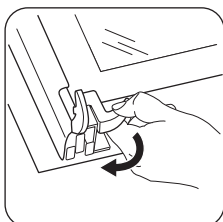
❷ Lift and turn the levers on the two hinges.



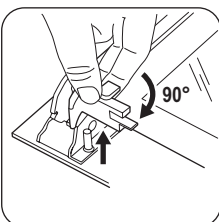
**3** Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



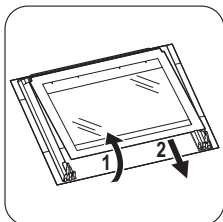
**4** Put the door on a soft cloth on a stable surface.



**5** Release the locking system to remove the internal glass panel.



**6** Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



**7** Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.

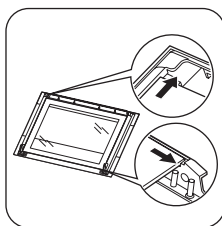
Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

### Installing the door and the glass panel


When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.



## What to do if...

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The display shows <b>12.00</b> .	There was a power cut.	Set the clock.
Steam and condensation settle on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.


We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....  
Product number (PNC) .....  
Serial number (S.N.) .....

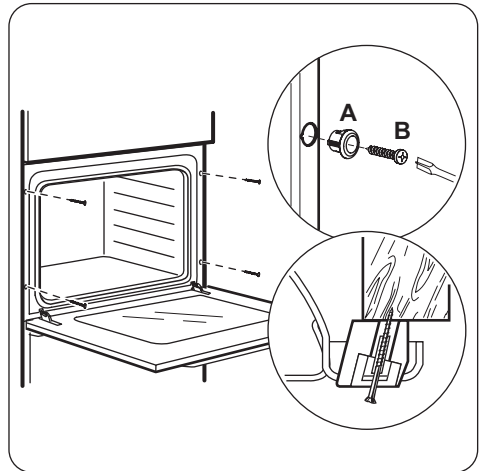
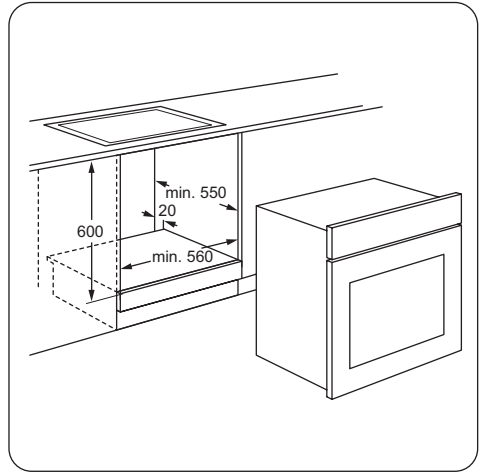
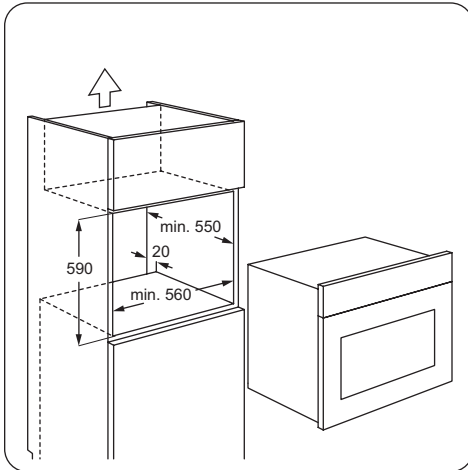
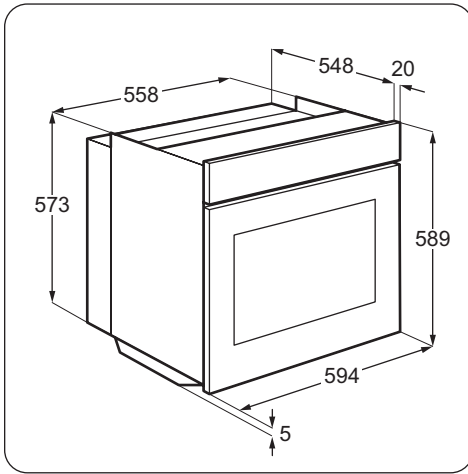
## Technical data

Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

## Installation

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

## Building In



## Electrical installation

**Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

**i** The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

### Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm <sup>2</sup>
maximum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).



## Environment concerns

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed

information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



### Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

## Cuprins

Informații privind siguranța	20	Funcții suplimentare	27
Instrucțiuni privind siguranța	21	Sfaturi utile	27
Descrierea produsului	23	Îngrijirea și curățarea	33
Înainte de prima utilizare	23	Ce trebuie făcut dacă...	35
Utilizarea zilnică	24	Date tehnice	36
Funcțiile ceasului	25	Instalarea	36
Utilizarea accesoriilor	26	Protejarea mediului înconjurător	38

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

**⚠ Avertizare** Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.


## Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.




### Instrucțiuni privind siguranța

#### Instalarea

 **Avertizare** Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.


#### Conexiunea la rețeaua electrică

 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.


- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## Utilizarea

 **Avertizare** Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.


- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

## Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.

- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

### Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclu-

siv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

### ⚠️ Avertizare Risc de electrocutare.

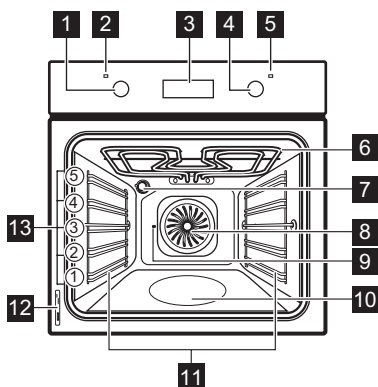
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

### Aruncarea la gunoi

### ⚠️ Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

## Descrierea produsului



- 1** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2** Indicator de alimentare electrică
- 3** Dispozitiv de programare electronic
- 4** Buton pentru temperatură
- 5** Indicator temperatură
- 6** Grătar

- 7** Bec cuptor
- 8** Ventilator
- 9** Orificiu pentru rotisor
- 10** Recipient pentru curățarea cu apă
- 11** Suportul pentru raft, detașabil
- 12** Plăcuță cu date tehnice
- 13** Poziții rafturi

### Accesoriile cuptorului

- **Raft sarma**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de coacere aluminizată**  
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Grill- / Crațiță pentru frigere**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.
- **Rotisor**  
Pentru prăjirea bucăților de carne și a păsărilor mai mari.

## Înainte de prima utilizare

**⚠ Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

### Curățarea inițială

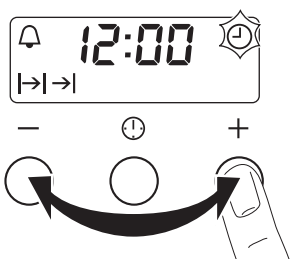
- Scoateți toate accesoriile și suporturile raf-turilor detașabile (dacă este cazul).
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

**Important** Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

### Reglarea orei

**i** Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

Când conectați aparatul la sursa de electricitate sau după o pană de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.



## Utilizarea zilnică


**⚠ Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

### Activarea și dezactivarea aparatului




1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.  
Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează.

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică timpul setat.

**i** Pentru modificarea orei apăsați în mod repetat  până când indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Funcția Durata  $\rightarrow$  sau Sfârșit  $\rightarrow$  trebuie setate simultan.

### Preîncălzirea










Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de o oră.
3. Setati funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.
5. Setati funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

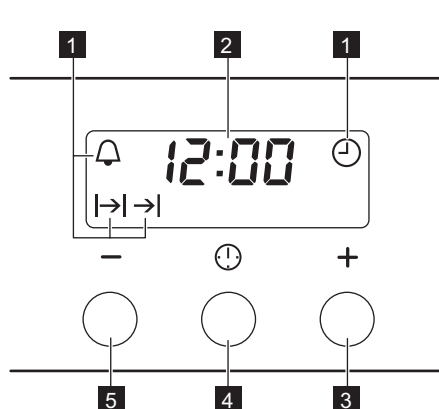
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător.  
Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

## Funcțiile cuptorului





Funcția cuptorului	Aplicație	
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.	
 Iluminare cuptor	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.	
 Gatire convențională : Incalzire de sus + jos / Curățare cu apă	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp. Pentru mai multe informații despre Curățarea cu apă, consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".	
 Incalzire de jos	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare. Funcționează doar elementul de încălzire de jos.	
 Grill (gratar)	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.	
 Grill + Rotisor	Pentru carnea la grătar, inclusiv kebab și bucăți mai mici de carne.	
 Setarea pentru Pizza	Pentru a face pizza, quiche sau plăcintă. Grătarul și elementul inferior furnizează căldură directă și ventilatorul asigură circulația aerului fierbinte pentru a găti garniturile pentru pizza sau umplutura din plăcintă.	
 Gatire prin Convecție cu Aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai multe rafturi, fără transfer de aromă.	
 Decongelare	Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul pentru temperatură trebuie să fie în poziția oprit.	





## Funcțiile ceasului

### Dispozitiv de programare electronic






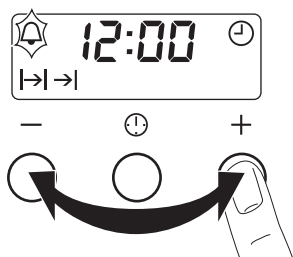
- 1** Indicatoarele funcției
- 2** Indicator timp
- 3** Buton +
- 4** Buton selectare
- 5** Buton -

Funcțiile ceasului		Aplicație
	Timpul	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
	Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.
	Durata	Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul.
	Sfârșit	Pentru a seta ora când aparatul trebuie dezactivat.



**i** Puteți folosi simultan Durata  și Sfârșit  pentru a seta timpul când aparatul trebuie activat și, după aceea, dezactivat. Setati mai întâi Durata , după aceea Sfârșit .

### Setarea funcțiilor ceasului

1. Pentru Durata  și Sfârșit , setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru .
2. Apăsăți repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.



3. Apăsăți **+** sau **-** pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o. După încheierea perioadei de timp setate, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de două minute.

**i** În cazul funcțiilor Durata  și Sfârșit , aparatul este dezactivat automat.

4. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

### Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsăți repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul **-**. După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

## Utilizarea accesoriilor

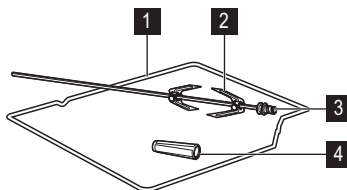
**!** **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

### Rotisor

**!** **Avertizare** Procedați cu atenție atunci când utilizați rotisorul. Furcile de fixare și țepușă sunt ascuțite. Există riscul de vătămare.

**!** **Avertizare** Când scoateți rotisorul utilizați mănuși adecvate pentru cuptor.

Rotisorul și grătarul sunt fierbinți. Pericol de arsuri.

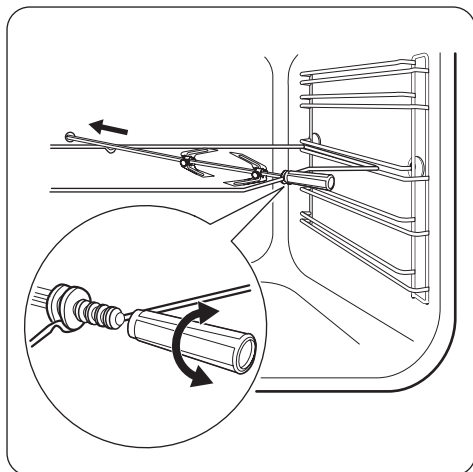


- 1 Cadrul rotisorului
- 2 Furculițe

### 3 Frigăruie

### 4 Mâner

1. Puneți mânerul rotisorului în frigăruie.
2. Puneți tava de coacere pe nivelul minim al cuptorului.
3. Puneți cadrul rotisorului în poziția celui de-al treilea raft, numărat începând de jos.
4. Introduceți prima furculiță în frigăruie, așezați apoi carnea în rotisor și fixați cea de-a doua furculiță.
5. Strângeți de șuruburi pentru a strânge furculițele.
6. Introduceți vârful frigăruii în orificiul prevăzut pentru aceasta. Consultați "Descrierea produsului".
7. Așezați capătul frontal al frigăruii pe cadrul rotisorului.



8. Scoateți mânerul rotisorului.
9. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția pentru rotisor. Rotisorul începe să se învârtă.
10. Reglați temperatura necesară. Consultați tabelele de gătit.

**i** Dacă se termină o funcție ceas (Durata sau Sfârșit) și nu dezactivați aparatul, rotisorul continuă să funcționeze.

## Funcții suplimentare

### Suflantă cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când temperatura din aparat scade și aparatul se răcește.

### Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze su-

praîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

## Sfaturi utile

- Aparatul are cinci niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem

- puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătit și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest

- lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
  - Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

### Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

### Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.

- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

### Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

## Tabele pentru coacere și frigere

## PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	3 (2 și 4)	160	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	3 (2 și 4)	160	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	2	165	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătit [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/ tort bogat în fructe	2	160	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm <sup>1)</sup>
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50 - 60	Într-o tavă de pâine <sup>1)</sup>
Prăjituri mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	3	120	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri	-	-	2 și 4	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>
Chifle dulci	3	190	3	190	12 - 20	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>
Eclere - pe un nivel	3	190	3	170	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	2 și 4	170	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	2	180	2	170	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	1	160	2	150	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Sandviș Victoria	1	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Paine alba	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată <sup>1)</sup>
Pâine de seară	1	190	1	180	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Chifle	2	190	2 (2 și 4)	180	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă <sup>1)</sup>
Pateuri	3	200	3	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## TARTE

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	2	180	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	2	175	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Într-o formă <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă <sup>1)</sup>
Paste Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți timp de 10 minute.


## CARNE

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vițel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	2	180	2	170	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 bucăți
Miel	2	190	2	175	110 - 130	Pulpă
Pui	2	220	2	200	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210 - 240	Întreg
Rata	2	175	2	220	120 - 150	Întreagă
Gasca	2	175	1	160	150 - 200	Întreagă
Iepure	2	190	2	175	60 - 80	Bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150 - 200	Bucăți
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Întreg

## PEȘTE

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 pești
Ton/Somon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileuri

### Grill

 Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Grill		Durată de gătire [min]	
	Bucăți	[g]	Nivel raft	Temp [°C]	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	800	4	max.	12-15	12-14
Friptură de vită	4	600	4	max.	10-12	6-8
Cârnați	8	-	4	max.	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pui (taiat în două)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
File de pește	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandviș cu pâine prăjită	4-6	-	4	max.	5-7	-
Pâine prăjită	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

## Rotisor



Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	[g]	Nivel raft	Temp [°C]	Durată de gătire [min]
Gaina	1000	2	250	50 – 60
Friptură	800	2	250	50 – 60

## Decongelare

TIP DE MÂNCARE	[g]	Timp decongelare [minute]	Timp suplimentar de decongelare [minute]	Observații
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți piul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.

TIP DE MÂNCĂ-RE	[g]	Timp decon-gelare [minu-te]	Timp suplimentar de decongelare [minute]	Observații
Prăjitură	1400	60	60	-

## Uscare - Aer cald

Acoperiți rafturile cuptorului cu foi de copt.


## LEGUME

TIP DE MÂNCĂ-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Fasole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Ardei	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ierburii	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## FRUCT

TIP DE MÂNCĂ-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Prune	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Caise	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Felii de măr	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pere	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă

moale cu apă caldă și un agent de curățare.

- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi distrus.

 **Pentru modelele din inox sau aluminiu:**

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

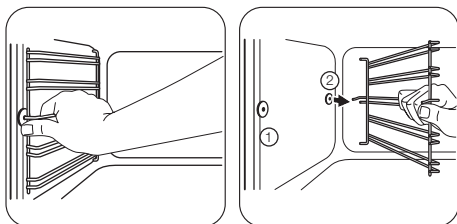
## Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați centrul de service.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

## Supporturile raftului

Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

### Scoaterea suporturilor pentru rafturi



- 1 Trageți partea din față a suportului grătarelor afară din perețele lateral.
- 2 Trageți partea din spate a suportului pentru raft pentru a o îndepărta de perețele lateral și scoateți-o în afară.


### Instalarea suporturilor pentru rafturi

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.

- i** Capetele rotunde ale suporturilor pentru rafturi trebuie îndreptate spre înainte.

### Curățare cu apă

Procedura de Curățare cu apă folosește aburul pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

1. Puneți 300 ml de apă în rezervorul pentru Curățare cu apă aflat la baza cuptorului.
2. Setați funcția cuptorului .
3. Setați temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
5. Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.

6. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o lavetă.

- !** **Avertizare** Înainte de a atinge aparatul, verificați dacă acesta s-a răcit. Pericol de arsuri.

### Bec cuptor

- !** **Avertizare** Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

### Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

- i** Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

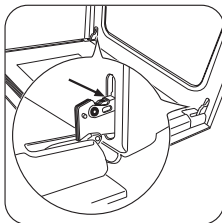
1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.  
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

### Curățarea ușii cuptorului

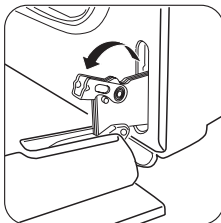
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

- i** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

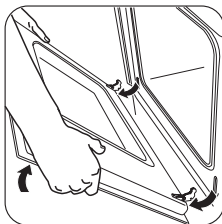
- !** **Atenție** Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.



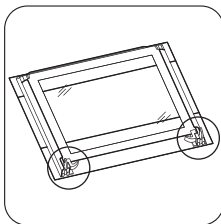
**1** Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale de cele două balamale ale ușii.



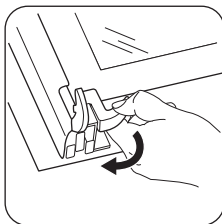
**2** Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



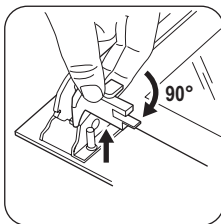
**3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



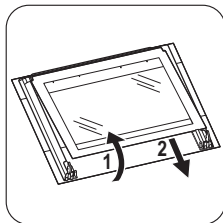
**4** Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



**5** Pentru a scoate panoul intern de sticlă eliberați sistemul de blocare.



**6** Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



**7** Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).

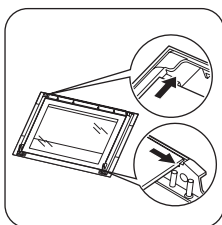
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

### Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, remontați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă.

Zona serigrafată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.



## Ce trebuie făcut dacă...

**⚠ Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este dezactivat.	Activați aparatul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Afișajul indică <b>12.00</b> .	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați ceasul.
Aburul și condensul se așează pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....


Numărul produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

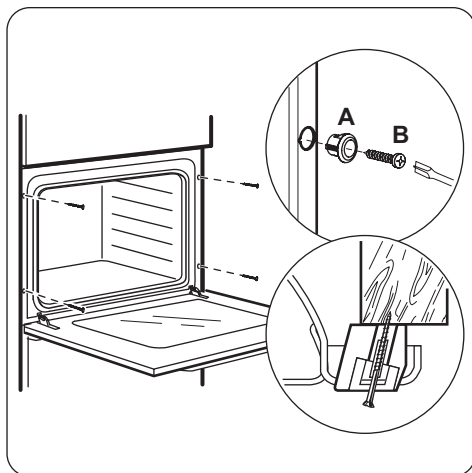
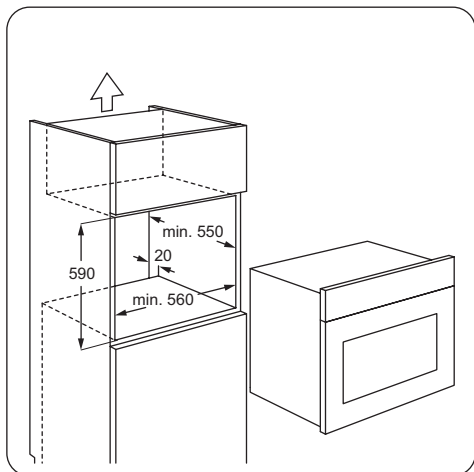
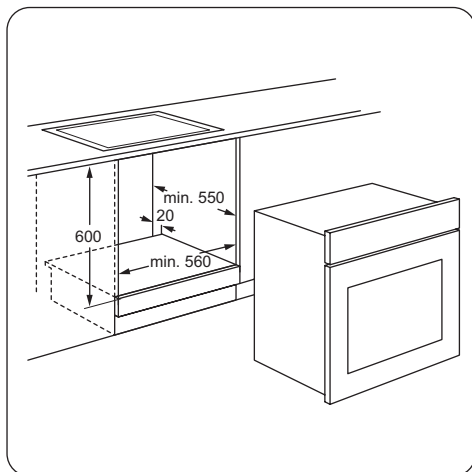
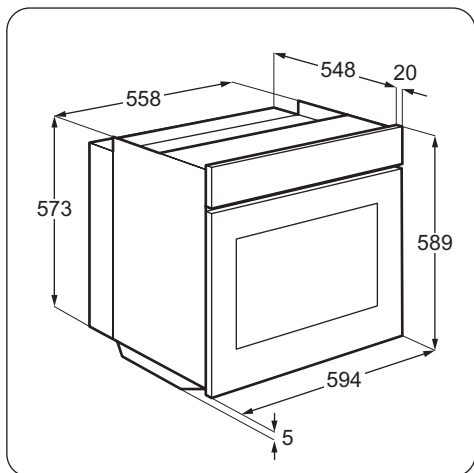
## Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

## Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

## Încorporarea în mobilier



## Conectarea la alimentarea electrică

**!** **Avertizare** Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană calificată.

**i** Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

### Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05

RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:


Putere totală absorbită	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maxim 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>

Putere totală absorbită	Secțiunea cablului
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).



## Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui

produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.



**Materialele de ambalare**

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.





[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



397257401-E-452012