

ZOHXX3X1

|    |                                        |    |
|----|----------------------------------------|----|
| CA | Manual d'usuari   <b>Forn</b>          | 2  |
| PT | Manual de instruções   <b>Forno</b>    | 22 |
| ES | Manual de instrucciones   <b>Horno</b> | 43 |



# Benvinguts a Zanussi! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....   | 2  |
| 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT..... | 4  |
| 3. INSTAL·LACIÓ.....              | 7  |
| 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....   | 8  |
| 5. TAULER DE CONTROL.....         | 8  |
| 6. ABANS DEL PRIMER ÚS.....       | 9  |
| 7. ÚS DIARI.....                  | 10 |
| 8. FUNCIONS DE RELLOTGE.....      | 11 |
| 9. ÚS DELS ACCESSORIS.....        | 12 |
| 10. FUNCIONS ADDICIONALS.....     | 13 |
| 11. CONSELLS I TRUCS.....         | 13 |
| 12. CURA I NETEJA.....            | 17 |
| 13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....   | 20 |
| 14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....    | 20 |
| 15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... | 21 |

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## **1.2 Seguretat general**

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.

- **AVÍS:** L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

 **AVÍS!**

La instal·lació d'aquest aparell l'ha de dur a terme només un tècnic qualificat.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

|                                                                                      |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)               | 590 (600) mm |
| Amplada de la cavitat                                                                | 560 mm       |
| Fondària de la cavitat                                                               | 550 (550) mm |
| Alçada de la part frontal de l'aparell                                               | 594 mm       |
| Alçada de la part posterior de l'aparell                                             | 576 mm       |
| Amplada de la part frontal de l'aparell                                              | 595 mm       |
| Amplada de la part del darrere de l'aparell                                          | 559 mm       |
| Fondària de l'aparell                                                                | 569 mm       |
| Fondària d'encastatge de l'aparell                                                   | 548 mm       |
| Fondària amb la porta oberta                                                         | 1022 mm      |
| Espai mínim de ventilació<br>Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota   | 560x20 mm    |
| Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell | 1500 mm      |

## 2.2 Connexió elèctrica

### AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afuixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu

d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.

- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

### Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

| Potència total (W) | Secció del cable (mm²) |
|--------------------|------------------------|
| màxim 1380         | 3x0.75                 |
| màxim 2300         | 3x1                    |
| màxim 3680         | 3x1.5                  |

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

## 2.3 Utilització

### AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.

- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

#### **AVÍS!**

Risc de danys a l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
  - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
  - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els suc de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

## 2.4 Cura i neteja

#### **AVÍS!**

Risc de lesió, incendi o danys a l'aparell.

- Abans de fer el manteniment, desactiveu l'aparell i desconnecteu l'endoll de la xarxa elèctrica.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.

- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-los en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

## 2.5 Il·luminació interior

#### **AVÍS!**

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.

## 2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

## 2.7 Eliminació

#### **AVÍS!**

Risc de lesió o asfíxia.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.

- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

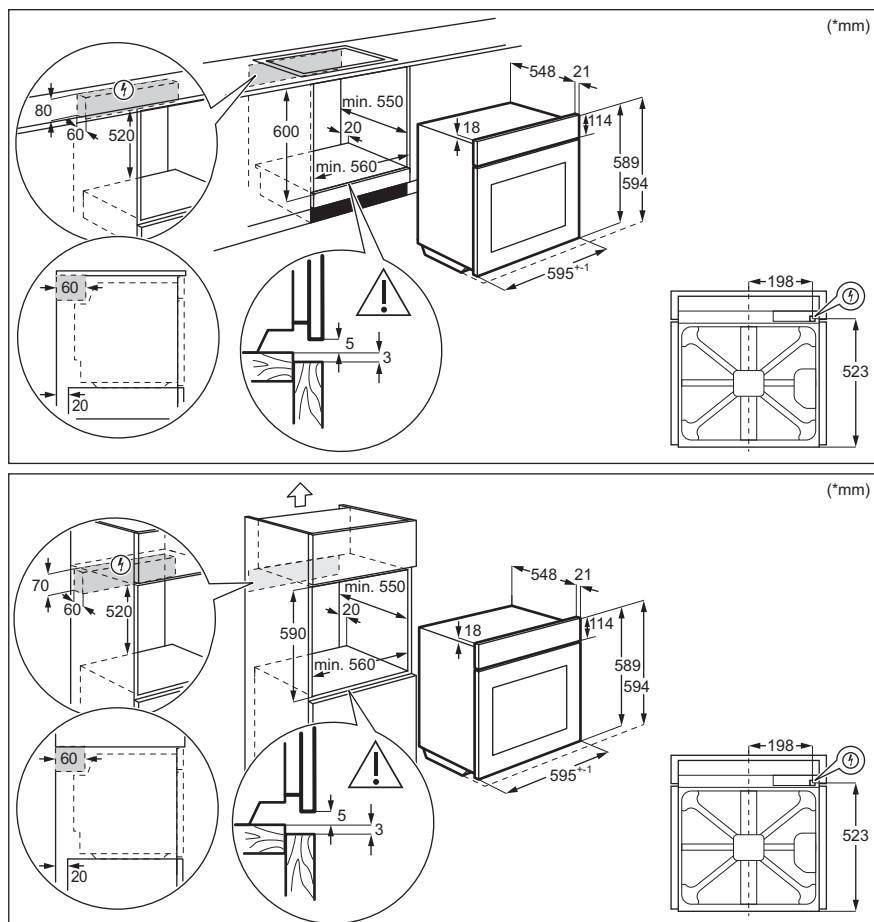
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats en l'aparell.

### 3. INSTAL·LACIÓ

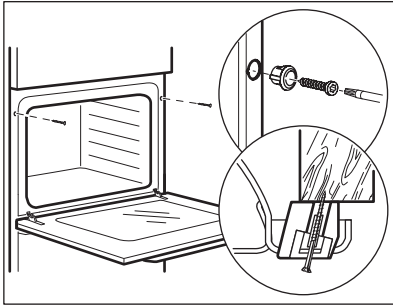
#### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

#### 3.1 Instal·lació a

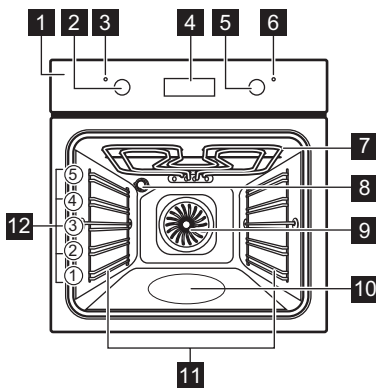


### 3.2 Assegurar el forn al moble



## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pilot/símbol de potència
- 4 Pantalla
- 5 Selector de control (per a la temperatura)
- 6 Indicador/símbol de temperatura
- 7 Element d'escalfament
- 8 Llum
- 9 Ventilador
- 10 Buit d'encastament : contenidor de neteja Aqua
- 11 Suport de prestatge, desmuntable
- 12 Posicions del prestatge

### 4.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**  
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.

- **Safata de pastisseria**  
Per a pastissos i galetes.

## 5. TAULER DE CONTROL

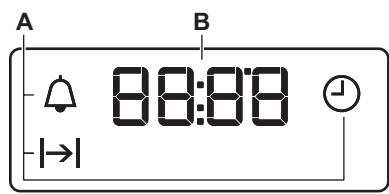
### 5.1 Camps del sensor/botons

|   |                       |
|---|-----------------------|
| — | Per ajustar el temps. |
|---|-----------------------|



|                                                                                   |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|  | Per ajustar funcions del rellotge. |
|  | Per ajustar el temps.              |

## 5.2 Pantalla



- A. Funcions del rellotge
- B. Temporitzador

# 6. ABANS DEL PRIMER ÚS


**AVÍS!**  
 Consulteu els capítols de seguretat.

## 6.1 Abans del primer ús

El forn pot emetre fum i despendre olor mentre s'escalfa. Assegureu-vos que la sala està ben ventilada.

| <br>Pas 1                                                                                                      | <br>Pas 2                                                                                                     | <br>Pas 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ajustar el rellotge                                                                                                                                                                             | Netejar el forn                                                                                                                                                                                | Preescalfar el forn buit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1.  : premeu per ajustar el temps. Al cap d'uns 5 segons es para el parpelleig i la pantalla indica el temps. | 1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles del forn.<br>2. Netegeu el forn i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau. | 1. Ajusteu la temperatura màxima de la funció:  .<br>Temps: 1 h.<br>2. Ajusteu la temperatura màxima de la funció:  .<br>Temps: 15 min.<br>3. Ajusteu la temperatura màxima de la funció:  .<br>Temps: 15 min. |
| Apagueu el forn i espereu fins que es refredi. Poseu els accessoris i els suports amovibles dels prestatges a dins el forn.                                                                     |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## 7. ÚS DIARI

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 7.1 Com ajustar: Funció d'escalfament

- |              |                                                                             |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pas 1</b> | Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció. |
| <b>Pas 2</b> | Gireu el selector de control per seleccionar la temperatura.                |
| <b>Pas 3</b> | Per apagar el forn, gireu els selectors fins a la posició d'apagat (OFF).   |

### 7.2 Funcions d'escalfament

| Funció d'escalfament | Aplicació |
|----------------------|-----------|
|----------------------|-----------|

0

El forn està apagat.

Posició apagada



Llum

Per encendre el llum



Coccio Turbo Plus

Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la coccio. Quan la feu servir, la temperatura dins la cavitat pot ser diferent de la que heu establert. Aprofita l'escalfor residual. Es pot reduir la potència d'escalfament. Per a obtenir més informació, vegeu el capítol «Ús diari», Notes a: Coccio Turbo Plus.



Aire calent

per coure al forn en un màxim de tres nivells al mateix temps i deshidratar aliments: reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Coccio convencional,



Calor inferior

Per fer pastissos amb base cruïent i per conservar aliments.

| Funció d'escalfament | Aplicació |
|----------------------|-----------|
|----------------------|-----------|



Graella turbo

Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.



Funció pizza

Per coure pizza. Per daurar bastant i per a bases cruïents.



Descongelar

Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.



Graella ràpida

Per fer trossos prims de menjar a la graella en grans quantitats i per torrar pa



Coccio convencional / Aqua Cleaning

Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. Vegeu «Manteniment i neteja» per a més informació relacionada amb: Aqua Clean.

### 7.3 Notes sobre: Coccio Turbo Plus

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.

La porta del forn ha de romandre tancada durant la coccio perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament.

Per consultar les instruccions de coccio, vegeu el capítol «Consells i trucs», Coccio Turbo Plus. Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, consulteu el capítol «Eficiència energètica», Estalvi d'energia.

## 8. FUNCIONS DE RELLOTGE

### 8.1 Funcions del rellotge

| Funció de rellotge                                                                                | Aplicació                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hora del dia | Per ajustar, canviar o comprovar l'hora del dia.                                                                                                                          |
| <br>Durada       | Per ajustar la durada de funcionament del forn.                                                                                                                           |
| <br>Comptaminuts | Per establir un compte enrere. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Podeu ajustar aquesta funció en tot moment, fins i tot amb el forn apagat. |

### 8.2 Com ajustar: Funcions del rellotge

#### Com ajustar: Hora del dia

 parpelleja quan es connecta el forn al subministrament elèctric, quan hi ha un tall de corrent o quan el temporitzador no està ajustat.

**+**, **-**: premeu per ajustar el temps.  
Al cap d'uns 5 segons es para el parpelleig i la pantalla indica el temps.

#### Com canviar: Hora del dia

**Pas 1** : premeu repetidament per canviar l'hora del dia. : comença a parpellejar.

**Pas 2** **+**, **-**: premeu per ajustar el temps.  
Al cap d'uns 5 segons es para el parpelleig i la pantalla indica el temps.

#### Com ajustar: Durada

**Pas 1** Seleccioneu una funció i la temperatura del forn.

**Pas 2** : premeu repetidament. : comença a parpellejar.

**Pas 3** **+**, **-**: premeu per ajustar la durada.  
A la pantalla apareix:   
: parpelleja quan el temps establert s'acaba. Sona un senyal i el forn s'apaga.

**Pas 4** Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal.

**Pas 5** Gireu els selectors a la posició d'apagat (OFF).

#### Com ajustar: Comptaminuts

**Pas 1** : premeu repetidament. : comença a parpellejar.

### Com ajustar: Comptaminuts

**Pas 2** **+**, **-**: premeu per ajustar el temps.  
La funció s'inicia automàticament després de 5 segons.  
Quan s'arriba al temps establert, sona un senyal.

**Pas 3** Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal.

**Pas 4** Gireu els selectors a la posició d'apagat (OFF).

### Com cancel·lar: Funcions del rellotge

**Pas 1** : premeu repetidament fins que el símbol de funció del rellotge comença a parpellejar.

**Pas 2** Mantingueu premut: **-**.  
La funció de rellotge s'apaga després d'uns segons.

## 9. ÚS DELS ACCESSORIS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

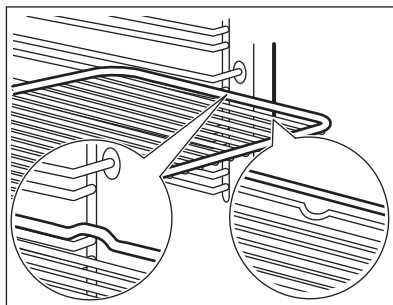
### 9.1 Inserció d'accessoris

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures

també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

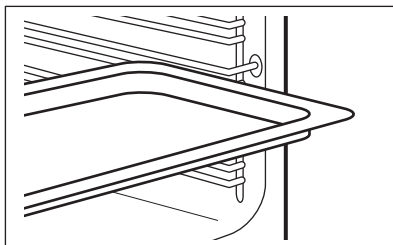
#### **Graella metàl·lica:**

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.



**Safata de pastisseria:**

Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



## 10. FUNCIONS ADDICIONALS

### 10.1 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

### 10.2 Termostat de seguretat

L'ús incorrecte del forn o la presència de components defecuosos pot provocar un

sobreescalfament perillós. Per evitar aquest problema, el forn incorpora un termostat de seguretat que interromp el subministrament elèctric. El forn s'activa de nou automàticament quan la temperatura baixa.

## 11. CONSELLS I TRUCS



Consulteu els capítols de seguretat.

### 11.1 Recomanacions de cocció

El forn té cinc nivells.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

És possible que el forn cogui o rosteixi de forma diferent al forn que teníeu abans.

#### **Enfornar pastissos**

No obriu la porta del forn abans que hagi transcorregut 3/4 del temps de cocció programat.

Si utilitzeu dues safates de forn al mateix temps, deixeu un nivell buit entre totes dues.

### **Cuinar carn i peix**

Deixeu reposar la carn uns 15 minuts abans de tallar-la per conservar els suc.

Per evitar que es formi massa fum al forn durant el rostit, afegiu una mica d'aigua a la safata fonda. Per evitar que el fum es condensi, afegiu aigua cada vegada que s'assequi.

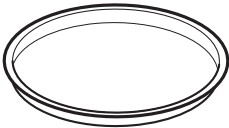
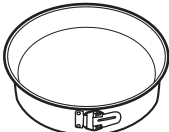
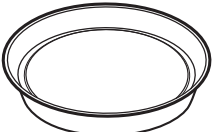
### **Temps de cocció**

El temps de cocció depèn del tipus de menjar, la seva consistència i volum.

Inicialment, vigileu el rendiment durant la cocció. Trobeu els ajustaments ideals (nivell d'escalfor, temps de cocció, etc.) per la vostra bateria de cuina, receptes i quantitats en fer servir aquest aparell.

11.2 Cocció Turbo Plus: accessoris recomanats

Feu servir recipients i motlles foscos, no reflector. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors foscos i reflectors.

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Paella per a pizza                                                               | Plat de cocció                                                                    | Ramequin                                                                          | Motlle de flam                                                                     |
| Fosc, no reflector<br>28 cm de diàmetre                                          | Fosc, no reflector<br>26 cm de diàmetre                                           | Ceràmica<br>8 cm de diàmetre,<br>5 cm d'alçada                                    | Fosc, no reflector<br>28 cm de diàmetre                                            |

11.3 Cocció Turbo Plus

Per a millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rotlles dolços, 12 peces                                                         | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Panets, 9 peces                                                                  | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pizza, congelada, 0,35 kg                                                        | graella metàl·lica                                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Swiss roll                                                                       | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Suflé, 6 peces                                                                   | olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica                                   | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Base de flam esponjosa                                                           | motlle de flam damunt graella metàl·lica                                          | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pastís Victòria                                                                  | plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica                                      | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Peix escumat, 0,3 kg                                                             | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Peix sencer, 0,2 kg                                                              | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Filet de peix, 0,3 kg                                                            | safata per a pizza damunt de graella metàl·lica                                   | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carn escumada, 0,25 kg                                                           | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Galetes, 16 peces                                                                | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Macaroons, 20 peces                                                              | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Muffins, 12 peces                                                                | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Pasta salada, 16 peces                                                           | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Galetes de pasta trencada, 20 peces                                              | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Pastisssets, 8 peces                                                             | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Verdures, escaldades, 0,4 kg                                                     | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Truita vegetariana                                                               | safata per a pizza damunt de graella metàl·lica                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Verdures mediterrànies, 0,7 kg                                                   | safata d'enfornar o safata profunda                                               | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves segons la norma IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastissos petits, 20 per safata                                                    | Cocció convencional                                                                 | Safata de pastisseria                                                               | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Pastissos petits, 20 per safata                                                    | Aire calent                                                                         | Safata de pastisseria                                                               | 3                                                                                   | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Pastissos petits, 20 per safata                                                    | Aire calent                                                                         | Safata de pastisseria                                                               | 2 i 4                                                                               | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(min) |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre                                   | Cocció convencional                                                               | Graella metàl·lica                                                                | 2                                                                                 | 180                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre                                   | Aire calent                                                                       | Graella metàl·lica                                                                | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm                                   | Cocció convencional                                                               | Graella metàl·lica                                                                | 2                                                                                 | 170                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Preescalfeu el forn durant 10 min.                                                                                                                                                |
| Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm                                   | Aire calent                                                                       | Graella metàl·lica                                                                | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Preescalfeu el forn durant 10 min.                                                                                                                                                |
| Bescuit sense greix, motlle de pastís de 26 cm                                   | Aire calent                                                                       | Graella metàl·lica                                                                | 2 i 4                                                                             | 160                                                                                        | 40 - 60                                                                                    | Preescalfeu el forn durant 10 min.                                                                                                                                                |
| Short bread (galletes escoceses)                                                 | Aire calent                                                                       | Safata de pastisseria                                                             | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Short bread (galletes escoceses)                                                 | Aire calent                                                                       | Safata de pastisseria                                                             | 2 i 4                                                                             | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Short bread (galletes escoceses)                                                 | Cocció convencional                                                               | Safata de pastisseria                                                             | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                 |
| Torrades, 4-6 unitats                                                            | Grill                                                                             | Graella metàl·lica                                                                | 4                                                                                 | màx.                                                                                       | 1 - 5                                                                                      | Preescalfeu el forn durant 10 min.                                                                                                                                                |
| Hamburguesa de bou, 6 peces, 0,6 kg                                              | Grill                                                                             | Graella metàl·lica, safata escorredora                                            | 4                                                                                 | màx.                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | Col·loqueu la graella metàl·lica al quart nivell i la safata al tercer nivell del forn. Gireu els aliments a la meitat del temps de cocció.<br>Preescalfeu el forn durant 10 min. |



## 12. CURA I NETEJA

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Notes sobre la neteja



**Productes de neteja**

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau. Netegeu i comproveu la junta de la porta del marc de la cavitat.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



**Ús diari**

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



**Accessoris**

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

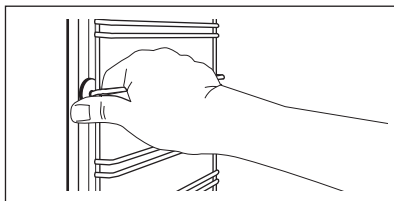
No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

### 12.2 Com treure'l: Suports laterals

Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

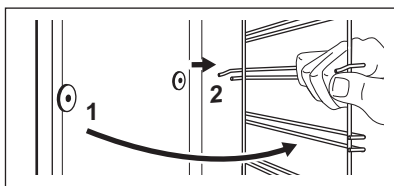
**Pas 1** Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

**Pas 2** Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.



**Pas 3** Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.

**Pas 4** Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.



## 12.3 Com utilitzar: Aqua Cleaning

Aquest procediment de neteja utilitza la humitat per eliminar les partícules de greix i menjar del forn.

**Pas 1** Aboqueu aigua a la cavitat repujada: 300 ml.

**Pas 2** Seleccioneu la funció: 

**Pas 3** Ajusteu la temperatura a 90 °C.

**Pas 4** Deixeu el forn en marxa durant 30 min.

**Pas 5** Apagueu el forn.

**Pas 6** Espereu fins que el forn es refredi. Assequeu la cavitat amb un drap suau.

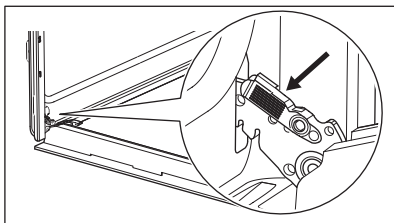
## 12.4 Com extreure i instal·lar: Porta

La porta del forn té dos plafons de vidre. La porta del forn i els panells de vidre interns es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

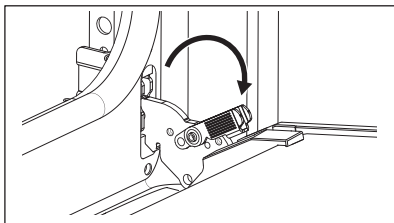
### **PRECAUCIÓ!**

No feu servir el forn sense els plafons de vidre.

**Pas 1** Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.

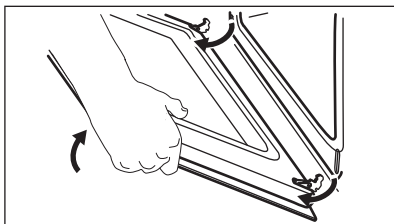


**Pas 2** Aixequeu i estireu les baldes fins que facin clic.



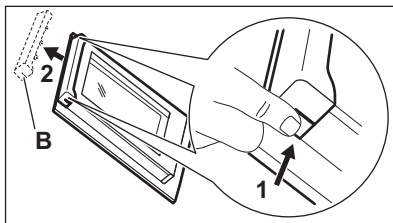
**Pas 3** Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequeu i tireu per retirar la porta del suport.

**Pas 4** Col·loqueu la porta sobre un drap suau sobre una superfície estable.

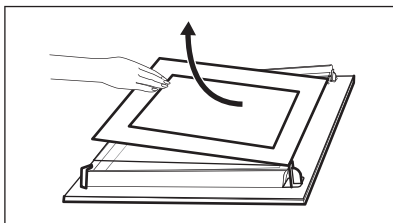


**Pas 5** Agafeu l'embellidor (B) a la vora superior de la porta pels dos costats i empenyeu cap a dins per alliberar el segell del clip.

**Pas 6** Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.



**Pas 7** Subjecteu el vidre de la porta pel marge superior i estireu cuidadosament. Assegureu-vos que el vidre surt completament dels suports.

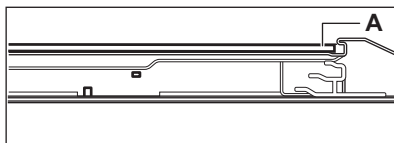


**Pas 8** Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.

**Pas 9** Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu el plafó de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes.

La serigrafia ha de mirar cap a l'interior de la porta. Després de la instal·lació, assegureu-vos que la superfície del marc del plafó de vidre de les serigrafies no sigui aspra al tacte. Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic. Assegureu-vos de col·locar correctament el panell de vidre intern a la seva posició.



## 12.5 Com substituir-lo: Llum

### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin restes de greix a la bombeta.

### Abans de substituir el llum:

#### Pas 1

Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.

#### Pas 2

Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.

#### Pas 3

Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

Llum posterior

|              |                                                                         |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pas 1</b> | Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.                           |
| <b>Pas 2</b> | Netegeu la coberta de vidre.                                            |
| <b>Pas 3</b> | Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C. |
| <b>Pas 4</b> | Col·loqueu la coberta de vidre.                                         |

13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

 **AVÍS!**  
Consulteu els capítols de seguretat.

13.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

| Problema              | Comproveu que...     |
|-----------------------|----------------------|
| El forn no s'escalfa. | El fusible s'ha fos. |

| Problema                              | Comproveu que...                                                                    |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| La junta de la porta està feta malbé. | No utilitzeu el forn. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.       |
| A la pantalla apareix "12.00".        | Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia. |
| El llum no funciona.                  | El llum s'ha fos.                                                                   |

13.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

| Us recomanem que anoteu les dades aquí: |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Model (MOD.)                            | ..... |
| Número de producte (PNC)                | ..... |
| Número de sèrie (S.N.)                  | ..... |

14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

14.1 Informació de producte i full d'informació de producte d'acord amb la normativa de disseny ecològic i etiquetatge energètic de la UE

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Nom del proveïdor              | Zanussi            |
| Identificació de model         | ZOHXX3X1 949496345 |
| Escala d'eficiència energètica | 81.2               |

|                                                           |                |
|-----------------------------------------------------------|----------------|
| Classe d'eficiència energètica                            | A+             |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional   | 0.93 kWh/cicle |
| Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació | 0.69 kWh/cicle |
| Nombre de cavitats                                        | 1              |
| Font de calor                                             | Electricitat   |
| Volum                                                     | 72 l           |
| Tipus de forn                                             | Forn integrat  |
| Massa                                                     | 27.1 kg        |

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Gammes, forns, forns de vapor i graelles: Mètodes de mesura del rendiment.

## 14.2 Estalvi d'energia



L'aparell inclou funcions que us poden ajudar a estalviar energia en la cocció diària.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia.

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

### Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

### Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

### Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents.

### Cocció Turbo Plus

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga.

## 15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'emballatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

**Bem-vindo(a) à Zanussi! Obrigado por escolher o nosso aparelho.**



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

**[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....     | 22 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....      | 24 |
| 3. INSTALAÇÃO.....                   | 27 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....         | 29 |
| 5. PAINEL DE COMANDOS.....           | 29 |
| 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 30 |
| 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....            | 30 |
| 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....           | 31 |
| 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....       | 33 |
| 10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....          | 33 |
| 11. SUGESTÕES E DICAS.....           | 34 |
| 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....        | 37 |
| 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....      | 40 |
| 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....       | 41 |
| 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....     | 42 |

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de

idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **AVISO:** O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação


**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altura mínima do armário<br>(altura mínima do armário<br>debaixo do balcão) | 590 (600) mm |
| Largura do armário                                                          | 560 mm       |
| Profundidade do armário                                                     | 550 (550) mm |
| Altura da parte da frente do<br>aparelho                                    | 594 mm       |
| Altura da parte de trás do<br>aparelho                                      | 576 mm       |
| Largura da parte da frente<br>do aparelho                                   | 595 mm       |
| Largura da parte de trás do<br>aparelho                                     | 559 mm       |
| Profundidade do aparelho                                                    | 569 mm       |
| Profundidade de encastre<br>do aparelho                                     | 548 mm       |



|                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Profundidade com a porta aberta                                                           | 1022 mm   |
| Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira | 560x20 mm |
| Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito      | 1500 mm   |
| Parafusos de montagem                                                                     | 4x25 mm   |

## 2.2 Ligação eléctrica

### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.

- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

### **Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm²) |
|--------------------|----------------------|
| máximo 1380        | 3x0.75               |
| máximo 2300        | 3x1                  |
| máximo 3680        | 3x1.5                |

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

## 2.3 Utilização

### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.

- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

#### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Iluminação interna

#### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.6 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.7 Eliminação

### ⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

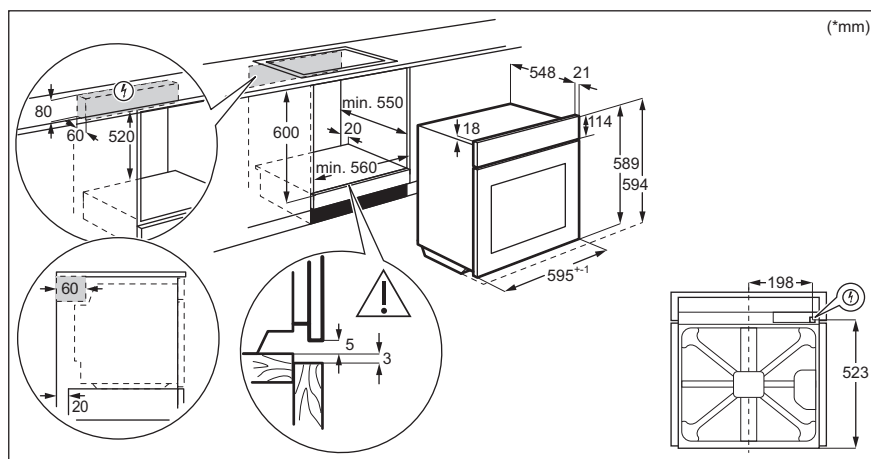
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

# 3. INSTALAÇÃO

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

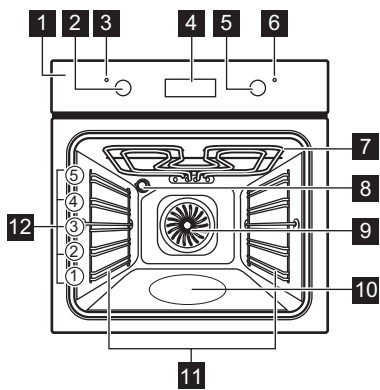
## 3.1 Encastre





## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Luz/símbolo de potência
- 4 Visor
- 5 Botão de controlo (para a temperatura)
- 6 Símbolo/indicador de temperatura
- 7 Elemento de aquecimento
- 8 Lâmpada
- 9 Ventilador
- 10 Baixo relevo da cavidade- Recipiente de limpeza com água
- 11 Apoio para prateleira, amovível
- 12 Nível das prateleiras

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.

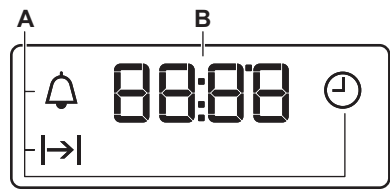
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.

## 5. PAINEL DE COMANDOS

### 5.1 Campos/Botões do sensor

|   |                                        |
|---|----------------------------------------|
| — | Para definir o tempo.                  |
| ⌚ | Para selecionar uma função de relógio. |
| + | Para definir o tempo.                  |

### 5.2 Visor



- A. Funções de relógio
- B. Temporizador

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Antes da primeira utilização

O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

| <br>Passo 1                                                                                                      | <br>Passo 2                                                                                         | <br>Passo 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acertar o relógio                                                                                                                                                                                 | Limpeza do forno                                                                                                                                                                     | Pré-aquecer o forno vazio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1.  - prima para definir o tempo. A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora. | 1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.<br>2. Limpe o forno e os acessórios apenas com um pano de micro-fibra, água morna e um detergente suave. | 1. Regule a temperatura máxima para a função:  .<br>Tempo: 1 h.<br>2. Regule a temperatura máxima para a função:  .<br>Tempo: 15 min.<br>3. Regule a temperatura máxima para a função:  .<br>Tempo: 15 min. |
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.                                                                                      |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

 **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Como definir: Tipo de aquecimento

|                |                                                                                                  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b> | Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.           |
| <b>Passo 2</b> | Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura .                                         |
| <b>Passo 3</b> | Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno. |

### 7.2 Tipos de aquecimento

| Tipo de aquecimento                                                                                         | Aplicação               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <br>Posição de desligado | O forno está desligado. |
| <br>Luz                  | Para ativar a lâmpada.  |

| Tipo de aquecimento                                                                | Aplicação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência. |
| Ventilado com Resistência                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|   | Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que para Aquecimento convencional.                                                                                                                                                             |
| Ventilado + Resistência Circ                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|   | Para cozer bolos com bases esmalçadas e conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Aquecimento inferior                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|   | Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Grelhador ventilado                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|   | Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Função Pizza                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.                                                                                                                                                                                                              |
| Descongelar                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Tipo de aquecimento                                                               | Aplicação                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.                                                                                  |
| Grelhador rápido                                                                  |                                                                                                                                                    |
|  | Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água. |
| Aquecimento convencional / Limpeza com água                                       |                                                                                                                                                    |

## 7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função a lâmpada é automaticamente desativada.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Funções de relógio

| Função de relógio                                                                   | Aplicação                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | Para definir, alterar ou verificar a hora do dia. |
| Hora                                                                                |                                                   |
|  | Para definir o tempo de funcionamento do forno.   |
| Duração                                                                             |                                                   |

| Função de relógio                                                                                  | Aplicação                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Conta-minutos | Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o forno desligado. |

## 8.2 Como definir: Funções do relógio

### Como definir: Hora

 – fica a piscar quando ligar o forno à corrente elétrica depois de uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado.

,  – premir para definir a hora.

A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

### Como alterar: Hora

**Passo 1**  – premir repetidamente para alterar a hora do dia.  – começa a piscar.

**Passo 2** ,  – premir para definir a hora.  
A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

### Como definir: Duração

**Passo 1** Selecionar a função do forno e a temperatura.

**Passo 2**  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

**Passo 3** ,  – premir para definir a duração.  
O visor mostra:   
 – pisca quando o tempo definido terminar. O sinal soa e o forno desliga.

**Passo 4** Premir qualquer botão para parar o sinal.

**Passo 5** Rodar os botões para a posição de desligado.

### Como definir: Conta-minutos

**Passo 1**  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

**Passo 2** ,  – premir para definir a hora.  
A função começa automaticamente após 5 segundos.  
É emitido um sinal sonoro quando o tempo definido terminar.

**Passo 3** Premir qualquer botão para parar o sinal.

**Passo 4** Rodar os botões para a posição de desligado.



## Como cancelar: Funções do relógio

**Passo 1**  – premir repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.

**Passo 2** Manter premido: .  
A função do relógio desliga após alguns segundos.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

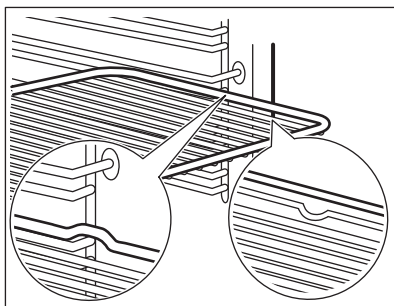
### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

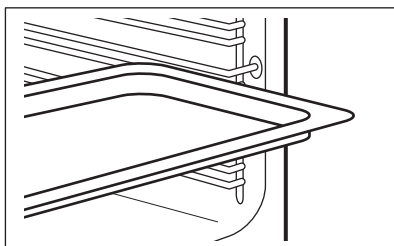
#### **Prateleira em grelha:**

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



#### **Tabuleiro para assar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies

do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

## 10.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso,

o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

## 11. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O seu forno pode cozer ou assar de forma diferente do forno que utilizava anteriormente.

#### Cozer bolos

Não abrir a porta do forno antes de ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura definido.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, manter um nível vazio entre eles.

### Cozinhar carne e peixe

Deixar a carne repousar durante cerca de 15 minutos antes de a cortar, para que o sumo não escorra.

Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, adicionar alguma água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação do fumo, adicionar água toda a vez que esta secar.

### Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da sua consistência e volume.

Inicialmente, controle o desempenho quando cozinha. Quando utilizar este aparelho, encontrar as melhores definições (grau de aquecimento, tempo de cozedura, etc.) para os seus tachos, receitas e quantidades.

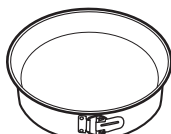
### 11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



Forma para pizza

Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro



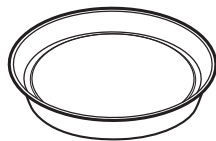
Assadeira

Escuro, não refletor  
26 cm de diâmetro



Formas individuais

Vitrocerâmica  
8 cm de diâmetro,  
5 cm de altura



Forma com base para flan

Escuro, não refletor  
28 cm de diâmetro

### 11.3 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastéis doces, 12 unidades                                                       | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Pastéis, 9 unidades                                                              | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Pizza, congelada, 0,35 kg                                                        | prateleira em grelha                                                              | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Torta suíça                                                                      | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Brownie                                                                          | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                     |
| Soufflé, 6 unidades                                                              | formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha                               | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Base flan massa lev.                                                             | forma de base de flan na prateleira em grelha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Bolo Victoria                                                                    | assadeira na prateleira em grelha                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                     |
| Peixe escalfado, 0,3 kg                                                          | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Peixe inteiro, 0,2 kg                                                            | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Filete de peixe, 0,3 kg                                                          | forma de piza na prateleira em grelha                                             | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Carne escalfada, 0,25 kg                                                         | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Biscoitos, 16 unidades                                                           | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Macarons, 20 unidades                                                            | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Queques, 12 unidades                                                             | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Pastelaria salgada, 16 unidades                                                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Biscoitos de massa fina, 20 unidades                                             | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Tarteletes, 8 unidades                                                           | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Legumes, escalfados, 0,4 kg                                                      | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Omeleta de legumes                                                               | forma de piza na prateleira em grelha                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Legumes mediterrânicos, 0,7 kg                                                   | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |

## 11.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro                                                 | Aquecimento convencional                                                          | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro                                                 | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro                                                 | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 2 e 4                                                                             | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm                                                 | Aquecimento convencional                                                          | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm                                                 | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm                                   | Aquecimento convencional                                                          | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Pré-aqueça o forno durante 10 min.                                                |
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm                                   | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Pré-aqueça o forno durante 10 min.                                                |
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm                                   | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2 e 4                                                                             | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                    | Pré-aqueça o forno durante 10 min.                                                |

|  |  |  |  |  |  |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ( °C)                                                                             | (min)                                                                             |                                                                                                                                                                                                      |
| Pão pequeno                                                                      | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 20 - 40                                                                           | -                                                                                                                                                                                                    |
| Pão pequeno                                                                      | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 2 e 4                                                                             | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                                                                    |
| Pão pequeno                                                                      | Aquecimento convencional                                                          | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                                                                    |
| Tosta, 4 - 6 unidades                                                            | Grelhador                                                                         | Prateleira em grelha                                                              | 4                                                                                 | máx.                                                                              | 1 - 5                                                                             | Pré-aqueça o forno durante 10 min.                                                                                                                                                                   |
| Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg                                              | Grelhador                                                                         | Prateleira em grelha, tabuleiro de recolha de gorduras                            | 4                                                                                 | máx.                                                                              | 20 - 30                                                                           | Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura.<br>Pré-aqueça o forno durante 10 min. |

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza



#### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



#### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de micro-fibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

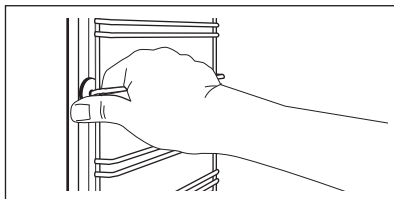
#### Acessórios

## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

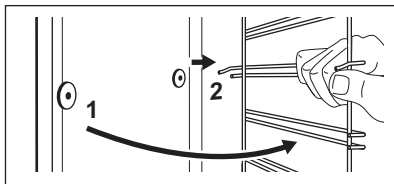
**Passo 1** Desligar o forno e aguardar até estar frio.

**Passo 2** Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



**Passo 3** Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

**Passo 4** Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.



## 12.3 Como utilizar: Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do forno.

**Passo 1** Verta água para o baixo relevo da cavidade: 300 ml.

**Passo 2** Selecione a função:

**Passo 3** Defina a temperatura para 90°C.

**Passo 4** Deixe o forno funcionar durante 30 min.

**Passo 5** Desligue o forno.

**Passo 6** Aguarde até que o forno esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

## 12.4 Como remover e instalar: Porta

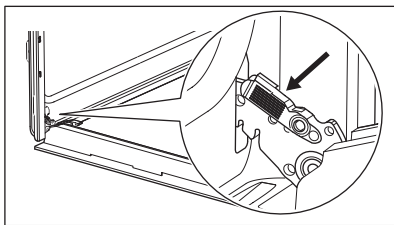
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.



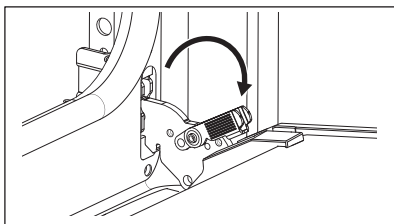
### CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

- Passo 1** Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.

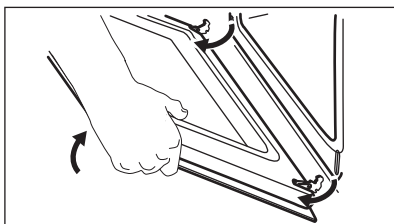


- Passo 2** Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



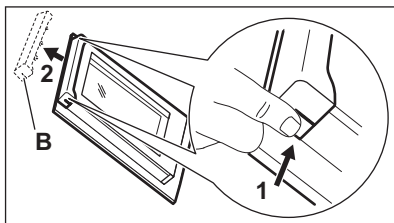
- Passo 3** Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.

- Passo 4** Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.

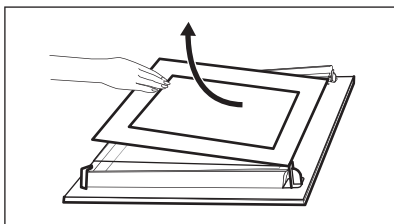


- Passo 5** Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

- Passo 6** Puxe o friso da porta para a frente para o remover.



- Passo 7** Segure na extremidade superior do painel de vidro da porta e puxe-o para fora com cuidado. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



- Passo 8** Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

**Passo 9**

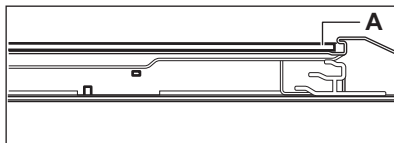
Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas com a impressão em relevo não é rugosa.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno corretamente nos respetivos alojamentos.



## 12.5 Como substituir: Lâmpada

**AVISO!**

Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

**Antes de substituir a lâmpada:****Passo 1**

Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.

**Passo 2**

Desligue o forno da corrente elétrica.

**Passo 3**

Coloque um pano no fundo da cavidade.

## Lâmpada posterior

**Passo 1** Rode a proteção de vidro para a retirar.

**Passo 2** Limpe a cobertura de vidro.

**Passo 3** Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

**Passo 4** Instale a cobertura de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

| Problema                          | Verificar se...                                                            |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| O forno não aquece.               | O fusível está fundido.                                                    |
| A junta da porta está danificada. | Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| O visor apresenta "12.00".        | Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.                          |



| Problema                | Verificar se...         |
|-------------------------|-------------------------|
| A lâmpada não funciona. | A lâmpada está fundida. |

## 13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

| Recomendamos que escreva os dados aqui: |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Modelo (MOD.)                           | ..... |
| Número do produto (PNC)                 | ..... |
| Número de série (S.N.)                  | ..... |

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

|                                                                     |                    |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Nome do fornecedor                                                  | Zanussi            |
| Identificação do modelo                                             | ZOHXX3X1 949496345 |
| Índice de Eficiência Energética                                     | 81.2               |
| Classe de eficiência energética                                     | A+                 |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional          | 0.93kWh/ciclo      |
| Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada | 0.69kWh/ciclo      |
| Número de cavidades                                                 | 1                  |
| Fonte de calor                                                      | Eletricidade       |
| Volume                                                              | 72l                |
| Tipo de forno                                                       | Forno encastrado   |
| Massa                                                               | 27.1kg             |

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 14.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### **Cozinhar com a ventoinha**

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### **Aquecimento residual**

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### **Manter os alimentos quentes**

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível.

### **Ventilado com Resistência**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada está desligada.

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

# Le damos la bienvenida a Zanussi. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 43 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 45 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 48 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 50 |
| 5. PANEL DE CONTROL.....            | 50 |
| 6. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 51 |
| 7. USO DIARIO.....                  | 51 |
| 8. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 52 |
| 9. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 54 |
| 10. FUNCIONES ADICIONALES.....      | 54 |
| 11. CONSEJOS.....                   | 55 |
| 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 58 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 61 |
| 14. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 62 |
| 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 63 |

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión

sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altura mínima del armario<br>(Altura mínima del armario<br>debajo de la encimera) | 590 (600) mm |
| Ancho del armario                                                                 | 560 mm       |
| Profundidad del armario                                                           | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal del<br>aparato                                         | 594 mm       |
| Altura de la parte trasera<br>del aparato                                         | 576 mm       |
| Anchura de la parte frontal<br>del aparato                                        | 595 mm       |

|                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Anchura de la parte trasera del aparato                                                     | 559 mm    |
| Fondo del aparato                                                                           | 569 mm    |
| Fondo empotrado del aparato                                                                 | 548 mm    |
| Fondo con la puerta abierta                                                                 | 1022 mm   |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior  | 560x20 mm |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera | 1500 mm   |
| Tornillos de montaje                                                                        | 4x25 mm   |

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para ver la sección del cable, consulte la potencia total indicada en la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm²) |
|--------------------|-------------------------|
| máximo 1380        | 3x0.75                  |
| máximo 2300        | 3x1                     |
| máximo 3680        | 3x1.5                   |

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

## 2.3 Uso



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté

cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## **2.4 Mantenimiento y limpieza**



#### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## **2.5 Iluminación interna**



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.7 Eliminación

### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

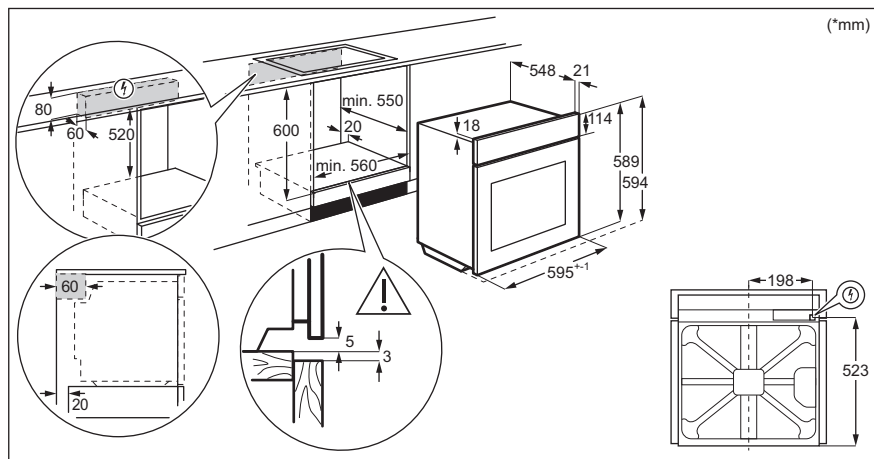
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

# 3. INSTALACIÓN

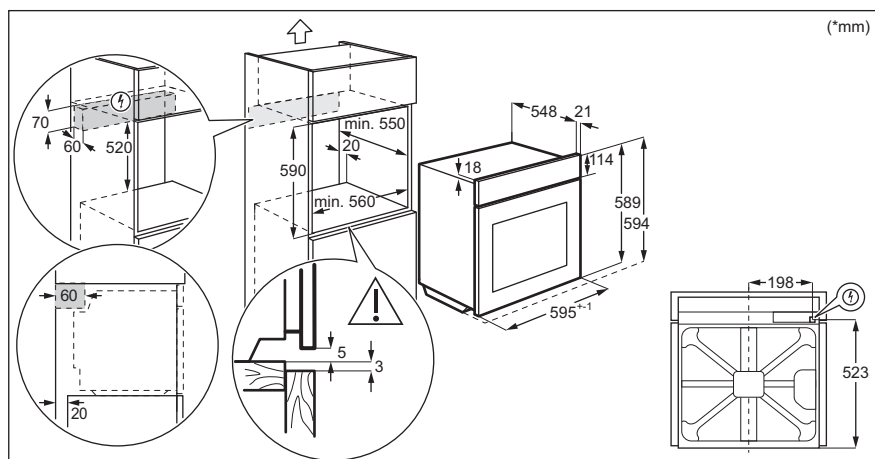
### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

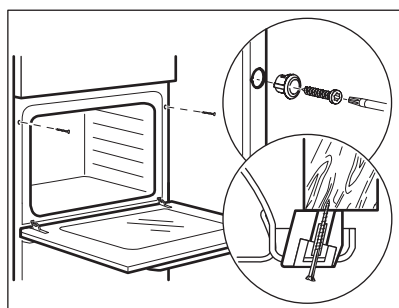
## 3.1 Empotrado





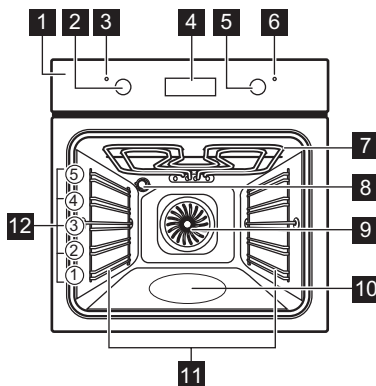


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Relieve de la cavidad- Contenedor de limpieza con agua
- 11 Soporte de parrilla extraíble
- 12 Posiciones de las parrillas

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.

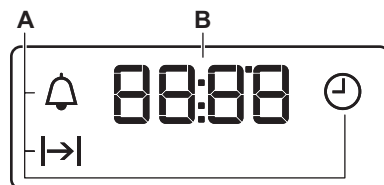
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.

## 5. PANEL DE CONTROL

### 5.1 Sensores / botones

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| — | Para ajustar la hora.              |
| ⌚ | Para ajustar una función de reloj. |
| + | Para ajustar la hora.              |

### 5.2 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador

## 6. ANTES DEL PRIMER USO

 **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

| <br>Paso 1                                                                                                                                                                                                | <br>Paso 2                                                                                                            | <br>Paso 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ajuste el reloj                                                                                                                                                                                                                                                                            | Limpie el horno                                                                                                                                                                                        | Precaliente el horno vacío                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1. - pulse  ,  para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada. | 1. Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.<br>2. Limpie el horno y los accesorios solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. | 1. Seleccione la temperatura máxima para la función:  .<br>Tiempo: 1 h.<br>2. Seleccione la temperatura máxima para la función:  .<br>Tiempo: 15 min.<br>3. Seleccione la temperatura máxima para la función:  .<br>Tiempo: 15 min. |
| Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 7. USO DIARIO

 **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Cómo ajustar: Función de cocción

|               |                                                                                            |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.                           |
| <b>Paso 2</b> | Gire el mando de control para seleccionar la temperatura .                                 |
| <b>Paso 3</b> | Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno. |

### 7.2 Funciones de cocción

| Función de cocción                                                                                         | Aplicación             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <br>Posición de apagado | El horno está apagado. |
| <br>Luz                 | Para encender la luz.  |

| Función de cocción                                                                                             | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Horneado húmedo + ventil. | Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.. |
| <br>Aire caliente             | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.                                                                                                                                                                        |
| <br>Calor inferior            | Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>Grill turbo               | Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Función pizza             | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br>Descongelar               | Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.                                                                                                                                                                                           |

| Función de cocción                                                                                                            | Aplicación                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Grill Rápido                             | Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.                                                                           |
| <br>Cocción convencional / Limpieza con agua | Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua. |

### 7.3 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil..Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Funciones del reloj

| función de reloj                                                                                | Aplicación                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hora     | Ajustar, modificar o comprobar la hora.                                                                                                                                   |
| <br>Duración | Programar la duración del funcionamiento del horno.                                                                                                                       |
| <br>Avisador | Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado. |

## 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

### Cómo ajustar: Hora

 - parpadea al conectar el horno a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

**+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.

Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

### Cómo cambiar: Hora

**Paso 1**  - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.

**Paso 2** **+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.

Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

### Cómo ajustar: Duración

**Paso 1** Programa una función y una temperatura del horno.

**Paso 2**  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

**Paso 3** **+**, **-** - pulsa para fijar la duración.

La pantalla muestra: .

 - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.

**Paso 4** Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

**Paso 5** Gira los mandos a la posición de apagado.

### Cómo ajustar: Avisador

**Paso 1**  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

**Paso 2** **+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.

La función empieza automáticamente tras 5 segundos.

Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.

**Paso 3** Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

**Paso 4** Gira los mandos a la posición de apagado.

### Instrucciones para cancelar: Funciones de reloj

**Paso 1**  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

**Paso 2** Mantén pulsado: **-**.

La función de reloj se apaga después de unos segundos.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

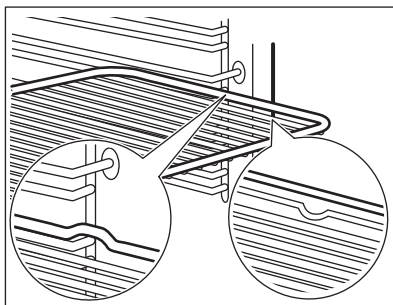
### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

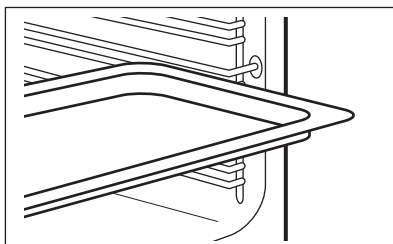
#### **Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.



#### **Bandeja:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

### 10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar

## 11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

#### Hornear pasteles

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 del tiempo de cocción programado.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

### Cocinar carne y pescado

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

### Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, además de su consistencia y volumen.

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

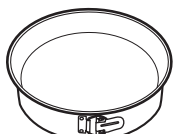
### 11.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.



**Bandeja para pizza**

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro



**Bandeja para hornear**

Oscuro, mate  
26 cm de diámetro



**Ramequines**

Cerámica  
8 cm de diámetro,  
5 cm de altura



**Molde para base**

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro

### 11.3 Horneado húmedo + ventil.

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rollitos dulces, 12 piezas                                                         | bandeja o bandeja honda                                                             | 175                                                                                         | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                                      |
| Rollitos, 9 piezas                                                                 | bandeja o bandeja honda                                                             | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                                      |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza congelada, 0,35 kg                                                         | parrilla                                                                          | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Brazo de gitano                                                                  | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Soufflé, 6 piezas                                                                | ramekin cerámico sobre parrilla                                                   | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Base de masa brisé                                                               | molde de base sobre parrilla                                                      | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Tarta Victoria                                                                   | bandeja de hornear sobre parrilla                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Pescado pochado, 0,3 kg                                                          | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pescado entero, 0,2 kg                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Filete de pescado, 0,3 kg                                                        | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Carne pochada, 0,25 kg                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Galletas, 16 piezas                                                              | bandeja o bandeja honda                                                           | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Mostachones de almendra, 20 piezas                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Magdalenas, 12 piezas                                                            | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Tarta salada, 16 piezas                                                          | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas                                  | bandeja o bandeja honda                                                           | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Tartaletas, 8 piezas                                                             | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Verduras pochadas, 0,4 kg                                                        | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Tortilla vegetariana                                                             | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg                                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.



|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                             | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 170                                                                                        | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                             | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                  | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                             | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 150 - 160                                                                                  | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                              | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 180                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                              | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm                                   | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 170                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Precaliente el horno durante 10 min                                               |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm                                   | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 40 - 50                                                                                    | Precaliente el horno durante 10 min                                               |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm                                   | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2 y 4                                                                             | 160                                                                                        | 40 - 60                                                                                    | Precaliente el horno durante 10 min                                               |
| Mantecados                                                                       | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                 |
| Mantecados                                                                       | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Mantecados                                                                       | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                  | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Tostadas, 4 - 6 trozos                                                           | Grill                                                                             | Parrilla                                                                          | 4                                                                                 | máx.                                                                                       | 1 - 5                                                                                      | Precaliente el horno durante 10 min                                               |

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |                                                                                                |
| Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg                                          | Grill                                                                             | Parrilla, bandeja de goteo                                                        | 4                                                                                 | máx. (°C)                                                                         | 20 - 30 (min)                                                                     | Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasea en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min |

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



**Agentes limpiadores**

Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpe y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpe las manchas con un detergente suave.



**Uso diario**

Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



**Accesorios**

Limpe todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

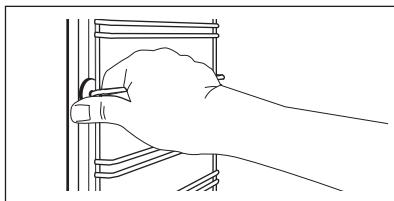
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

### 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

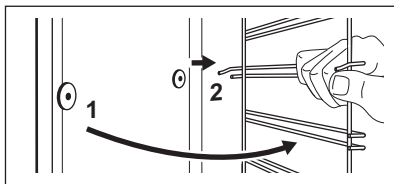
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extraígallo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

**Paso 1** Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.

**Paso 2** Seleccione la función:

**Paso 3** Ajuste la temperatura a 90 °C.

**Paso 4** Deje funcionar el horno 30 minutos.

**Paso 5** Apague el horno.

**Paso 6** Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

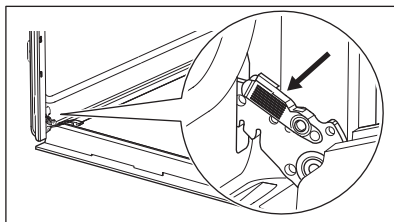
## 12.4 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

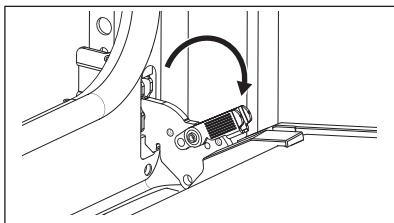
### PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

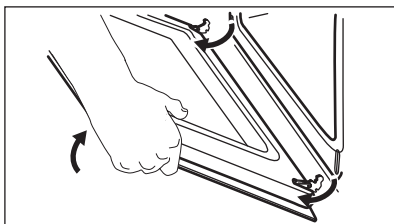
**Paso 1** Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



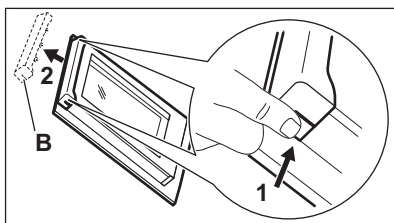
**Paso 2** Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.

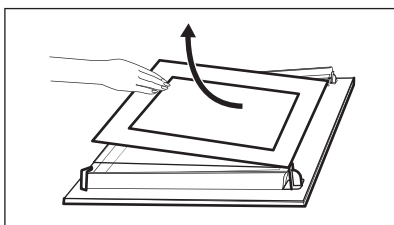


**Paso 4** Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.

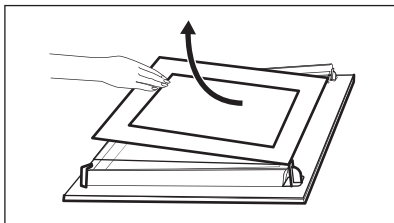


**Paso 5** Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

**Paso 6** Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.



**Paso 7** Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



**Paso 8** Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

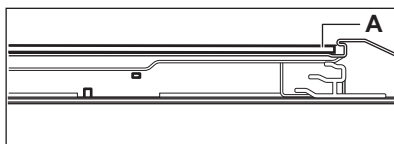
**Paso 9** Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal interno en los puntos de sujeción adecuados.



## 12.5 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

| Paso 1                                                | Paso 2                         | Paso 3                                     |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

### Bombilla trasera

|               |                                                                      |
|---------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Gire la tapa de cristal para extraerla.                              |
| <b>Paso 2</b> | Limpie la tapa de cristal.                                           |
| <b>Paso 3</b> | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. |
| <b>Paso 4</b> | Instale la tapa de cristal.                                          |

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

| Problema                 | Compruebe que...       |
|--------------------------|------------------------|
| El horno no se calienta. | Ha saltado el fusible. |

| Problema                           | Compruebe que...                                                             |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado. |
| La pantalla muestra "12.00".       | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.                       |
| La bombilla no funciona.           | La bombilla se ha fundido.                                                   |

### 13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD): .....

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

|                                                                       |                    |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Nombre del proveedor                                                  | Zanussi            |
| Identificación del modelo                                             | ZOHXX3X1 949496345 |
| Índice de eficiencia energética                                       | 81.2               |
| Clase de eficiencia energética                                        | A+                 |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional          | 0.93kWh/ciclo      |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.69kWh/ciclo      |
| Número de cavidades                                                   | 1                  |
| Fuente de energía                                                     | Electricidad       |
| Volumen                                                               | 72l                |
| Tipo de horno                                                         | Horno empotrable   |
| Masa                                                                  | 27.1kg             |

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

### 14.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

#### Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

#### Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### **Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

### **Horneado húmedo + ventil.**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla está apagada.

## **15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES**

Recicle los materiales con el símbolo .  
Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.  
Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

