

IT	Istruzioni per l'uso	2
PT	Manual de instruções	21
ES	Manual de instrucciones	40

USER MANUAL

Forno
Forno
Horno

Indice

Informazioni per la sicurezza.....	2	Funzioni aggiuntive.....	8
Istruzioni di sicurezza.....	3	Consigli e suggerimenti utili.....	8
Descrizione del prodotto.....	5	Pulizia e cura.....	15
Preparazione al primo utilizzo.....	6	Risoluzione dei problemi.....	17
Utilizzo quotidiano.....	6	Installazione.....	18
Funzioni del timer.....	8	Efficienza energetica.....	19

Con riserva di modifiche.

Informazioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

Istruzioni di sicurezza

Installazione



ATTENZIONE!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

Collegamento elettrico



ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli

dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.

- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

Utilizzo



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.

- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



ATTENZIONE!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.

Pulizia e cura



ATTENZIONE!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso o cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

Smaltimento



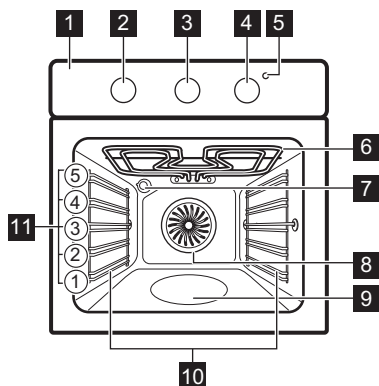
ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

Descrizione del prodotto

Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola delle funzioni forno
- 3 Manopola del timer
- 4 Manopola della temperatura
- 5 Spia/simbolo/indicatore della temperatura
- 6 Resistenza
- 7 Lampadina
- 8 Ventola
- 9 Contenitore pulizia con acqua
- 10 Supporto ripiano, smontabile
- 11 Posizioni dei ripiani

Accessori

- **Ripiano a filo**
Per pentole, torte in stampo, arrosti.
- **Piastra da forno in alluminio**
Per la cottura di torte e biscotti.

- **Leccarda**

Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

Preparazione al primo utilizzo



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

Preriscaldamento

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per bruciare i residui di grasso.

1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per un'ora.
3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 minuti.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Non si tratta di un'anomalia. Accertarsi che il flusso d'aria all'interno della stanza sia sufficiente.

Lasciare raffreddare il forno. Inumidire un panno morbido con acqua calda e con un po' di detergente delicato e pulire la del forno.

Utilizzo quotidiano



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Attivazione e disattivazione dell'apparecchiatura



La presenza di simboli sulle manopole, spie o indicatori dipende dal modello dell'apparecchiatura:

- L'indicatore si accende al riscaldamento del forno.
- La spia si accende quando l'apparecchiatura entra in funzione.
- Il simbolo mostra se la manopola controlla le funzioni del forno o la temperatura.

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare una funzione del forno.
2. Ruotare la manopola della temperatura per selezionare una temperatura.
3. Per disattivare l'apparecchiatura, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

Funzioni del forno

Funzione forno		Applicazione
0	Posizione di spegnimento	L'apparecchiatura è spenta.
	Cottura tradizionale/ Pulizia con acqua	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia. Per ulteriori informazioni sulla Pulizia con acqua, fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".
	Cottura ventilata	Per arrostitre o arrostitre e cuocere al forno cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di una posizione della griglia, senza trasferimento di sapori.
	Grill	Per grigliare cibi sottili e tostare il pane.
	Grill rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Cottura pizza	Per cuocere gli alimenti su una posizione della griglia e ottenere una cottura più intensa e un fondo croccante. Impostare la temperatura di 20 - 40°C in meno rispetto alla Cottura tradizionale.
	Cottura finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.

Funzioni del timer

Contaminuti + Fine della cottura

Per impostare un orario di spegnimento automatico di una funzione del forno.

 Per mettere in funzione l'apparecchiatura manualmente senza impostare un intervallo di tempo, ruotare la manopola del timer su . Il Contaminuti + Fine della cottura sono spenti.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Ruotare la manopola del timer fino al limite massimo, quindi portarla sul tempo necessario.

Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne.

Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione di spento.

Funzioni aggiuntive

Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato dell'apparecchiatura o componenti difettosi possono provocare un

surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

Consigli e suggerimenti utili



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

Informazioni generali

- L'apparecchiatura presenta cinque posizioni della griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo

sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbatta il consumo di energia.

- L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Non si tratta di un'anomalia. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.
- Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.
- Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante

la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

Cottura di dolci

- Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

Cottura di carni e pesce

- Usare una leccarda per alimenti ad alto contenuto di grassi, onde evitare che nel forno si formino macchie che non possono più essere rimosse.
- Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

- Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa il forno.

Tabella per la cottura al forno ed arrosto

Torte

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Pietanze frul- late	170	2	160	3	45 - 60	In uno stam- po per dolci
Impasto per pasta frolla	170	2	160	3	20 - 30	In uno stam- po per dolci
Torta di ric- otta	170	1	160	1	70 - 80	In uno stam- po per dolci da 26 cm su un ripiano a filo
Torta di mele 1)	170	2	160	2 (sinistra e destra)	80 - 100	In due stam- pi per dolci da 20 cm su un ripiano a filo
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In una lam- iera dolci
Crostata	170	2	165	2 (sinistra e destra)	30 - 40	In uno stam- po per dolci da 26 cm

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Torta con lie- vito in pol- vere	170	2	160	2	50 - 60	In uno stam- po per dolci da 26 cm
Dolce di Na- tale/Torta di frutta farcita 1)	160	2	150	2	90 - 120	In uno stam- po per dolci da 20 cm
Plum cake ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In uno stam- po per il pane
Pasticcini - un livello	170	3	140 - 150	3	20 - 30	In una lam- iera dolci
Pasticcini - due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	In una lam- iera dolci
Biscotti/ strisce di pasta - un livello	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In una lam- iera dolci
Biscotti/ strisce di pasta - due livelli	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	In una lam- iera dolci
Meringhe	120	3	120	3	80 - 100	In una lam- iera dolci
Panini dolci ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	In una lam- iera dolci
Pasticcini	190	3	170	3	25 - 35	In una lam- iera dolci
Crostatine	180	2	170	2	45 - 70	In uno stam- po per dolci da 20 cm
Torta di frutta farcita	160	1	150	2	110 - 120	In uno stam- po per dolci da 24 cm

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Pan di Spa- gna ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	In uno stam- po per dolci da 20 cm

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Pane e pizza

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Pane bianco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pezzi, ciascuno da 500 g
Pane di se- gale	190	1	180	1	30 - 45	In uno stam- po per il pane
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In una lam- iera dolci o in una lec- carda
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	In una lam- iera dolci

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Flan

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Flan di pasta	200	2	180	2	40 - 50	In uno stam- po
Flan di ver- dure	200	2	175	2	45 - 60	In uno stam- po
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In uno stam- po

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stam- po
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In uno stam- po

¹⁾ Preriscaldare il forno per 10 minuti.

Carne

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Manzo	200	2	190	2	50 - 70	Su un ripiano a filo
Maiale	180	2	180	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Vitello	190	2	175	2	90 - 120	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, al sangue	210	2	200	2	50 - 60	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, cott. media	210	2	200	2	60 - 70	Su un ripiano a filo
Roastbeef inglese, ben cotto	210	2	200	2	70 - 75	Su un ripiano a filo
Spalla di maiale	180	2	170	2	120 - 150	Con cotica
Stinco di maiale	180	2	160	2	100 - 120	Due pezzi
Agnello	190	2	175	2	110 - 130	Coscia
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Intero
Tacchino	180	2	160	2	210 - 240	Intero
Anatra	175	2	220	2	120 - 150	Intera

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Oca	175	2	160	1	150 - 200	Intera
Coniglio	190	2	175	2	60 - 80	Tagliato a pezzi
Lepre	190	2	175	2	150 - 200	Tagliata a pezzi
Fagiano	190	2	175	2	90 - 120	Intero

Pesce

Alimenti	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Tempo (min.)	Commen- ti
	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia	Tempera- tura (°C)	Posizione della gri- glia		
Trota/Orata	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pesci
Tonno/ Salmone	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetti

Grill



Preriscaldare il forno vuoto per 3 minuti prima della cottura.

Alimenti	Quantità		Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della gri- glia
	Parti	(g)		1° lato	2° lato	
Bistecche di filetto	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Bistecche di manzo	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Salsicce	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Bracirole di maiale	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (taglia- to a metà)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4

Alimenti	Quantità		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	Parti	(g)		1° lato	2° lato	
Petto di pollo	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Filetto di pesce	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Panini tostati	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Asciugatura - Cottura ventilata

- Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.
- Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la

porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Fagioli	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peperoni	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Funghi	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Erbe	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frutta

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albicocche	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Pulizia e cura



ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Apparecchiature in acciaio inox o in alluminio



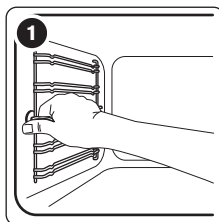
Pulire la porta del forno esclusivamente con una spugna umida. Asciugarla con un panno morbido. Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

Pulizia della guarnizione della porta

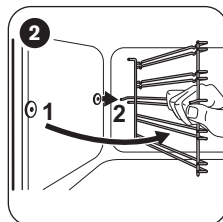
- Controllare regolarmente la guarnizione della porta. La guarnizione della porta si trova attorno al telaio della cavità del forno. Non utilizzare l'apparecchiatura se la guarnizione della porta è danneggiata. Contattare un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per pulire la guarnizione della porta si prega di fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.



- 1** Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



- 2** Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

Pulizia con acqua

La procedura di pulizia con acqua utilizza il vapore per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

1. Versare 300 ml di acqua nel contenitore di pulizia con acqua sul fondo del forno.
2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura su 90°C.
4. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 30 minuti.
5. Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
6. Una volta raffreddata l'apparecchiatura, pulire le superfici interne del forno con un panno.



ATTENZIONE!

Accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda prima di toccarla. Vi è il rischio di scottature.

Pulizia della porta del forno

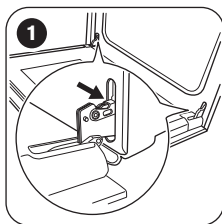
La porta del forno è dotata di due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e il pannello in vetro interno per pulirli.



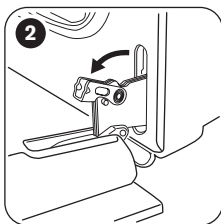
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.

**AVVERTENZA!**

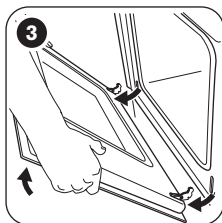
Non utilizzare l'apparecchiatura senza il pannello interno in vetro.



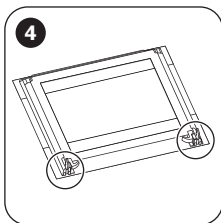
1 Aprire completamente la porta ed afferrare le due cerniere.



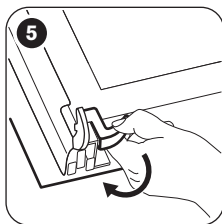
2 Alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere.



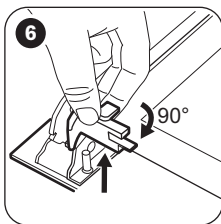
3 Chiusure la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (circa metà). Tirare in avanti la porta, sfilandola dalla sua sede.



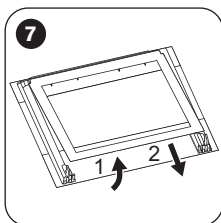
4 Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



5 Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello interno in vetro.



6 Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



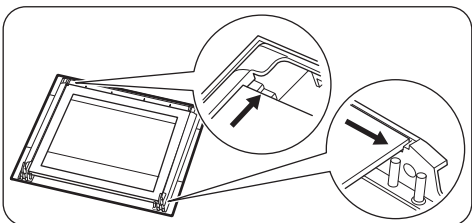
7 Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere il pannello in vetro.

Pulire il pannello in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare il pannello in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Accertarsi che la serigrafia sia sul lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nei punti delle serigrafie, non risulti ruvida al tatto.

Accertarsi di installare il pannello interno in vetro nelle sedi corrette.

**Sostituzione della lampadina**

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.

**ATTENZIONE!**

Rischio di scosse elettriche!

Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina.

La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

**AVVERTENZA!**

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

La lampadina posteriore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare la calotta di vetro.

Risoluzione dei problemi**ATTENZIONE!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	La funzione Contaminuti + Fine della cottura non è stata impostata.	Impostare la funzione Contaminuti + Fine della cottura. Fare riferimento al capitolo "Funzioni dell'orologio".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La

targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)	
Numero Prodotto (PNC)	
Numero di serie (S.N.)	

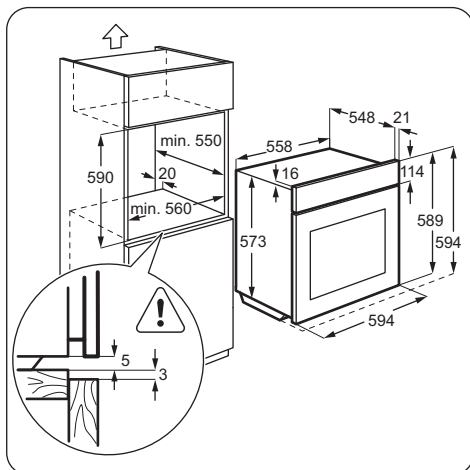
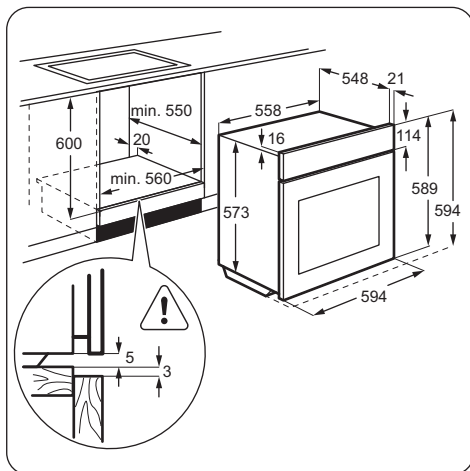
Installazione



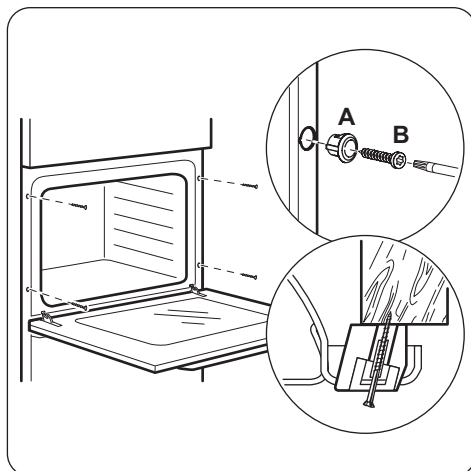
ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Incasso



Fissaggio nel mobile



Installazione dell'impianto elettrico



Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Per la sezione del cavo fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati ed alla tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1.380	3 x 0,75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1,5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).



Efficienza energetica

Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	Zanussi	
Identificativo modello	ZOB22601BK ZOB22601WK ZOB22601XK	
Indice di efficienza energetica	105.9	
Classe di efficienza energetica	A	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.90 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	72 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	ZOB22601BK	31.0 kg
	ZOB22601WK	30.8 kg
	ZOB22601XK	30.8 kg

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

Risparmio energetico

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

■ Suggerimenti generali

- Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
- Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.

- Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.
- Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.
- Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.
- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile.

CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non

smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Índice

Informações de segurança.....	21	Funções adicionais.....	26
Instruções de segurança.....	22	Sugestões e dicas.....	27
Descrição do produto.....	24	Manutenção e limpeza.....	33
Antes da primeira utilização.....	25	Resolução de problemas.....	35
Utilização diária.....	25	Instalação.....	36
Funções de relógio.....	26	Eficiência energética.....	38

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.

- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar 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 causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Instruções de segurança

Instalação



ADVERTÊNCIA!

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA!

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 a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a

alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.

- Utilize sempre uma tomada bem 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 se aproxime dela, 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 de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: 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 está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.

- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver 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 objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- 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 a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



ADVERTÊNCIA!

Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Eliminação



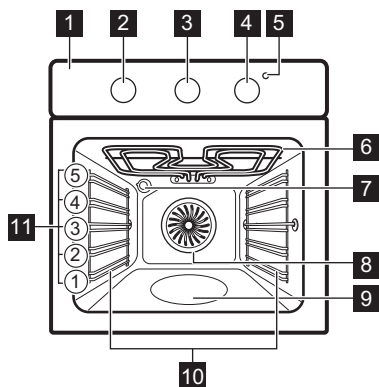
ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

Descrição do produto

Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão das funções do forno
- 3 Botão do temporizador
- 4 Botão da temperatura
- 5 Luz / símbolo / indicador de temperatura
- 6 Resistência de aquecimento
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Recipiente da limpeza com água
- 10 Apoio para prateleiras, amovível
- 11 Posições de prateleira

Acessórios

- Prateleira em grelha

Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

- **Tabuleiro de alumínio**
Para bolos e biscoitos.

- **Tabuleiro para grelhar/assar**

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

Antes da primeira utilização



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o aparelho antes da primeira utilização. Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

Pré-aquecimento

Pré-aqueça o aparelho vazio para queimar a gordura restante.

1. Selecione a função  e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Selecione a função  e a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode emitir algum odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

Deixe o forno arrefecer. Humedeça um pano macio em água morna com um pouco de detergente suave e utilize-o para limpar a cavidade do forno.

Utilização diária



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Activar e desactivar o aparelho



Os botões, símbolos, indicadores e luzes do seu aparelho dependem do modelo:

- O indicador acende quando o forno está a aquecer.
 - A lâmpada acende quando o aparelho está a funcionar.
 - O símbolo indica se o botão controla as funções do forno ou a temperatura.
1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
 2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
 3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da

temperatura para a posição de desligado (off).

Funções do forno

Função do forno		Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Aquecimento Convencional / Limpeza com água	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira. Para mais informação sobre a Limpeza com Água, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que 1 posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Pizza	Para cozer alimentos em 1 posição da grelha com alourado mais intenso e base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Aquecimento Convencional.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Funções de relógio

Cronómetro + Fim de cozedura

Utilize-o para definir um tempo de desactivação para uma função do forno.

 Para utilizar o aparelho manualmente sem um período de tempo definido, rode o botão do temporizador para . A função Cronómetro + Fim de cozedura é desactivada.

1. Seleccione uma função do forno e uma temperatura.
2. Rode o botão do temporizador tanto quanto possível e rode-o novamente até ao tempo necessário.

Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se. Rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

Funções adicionais

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o

aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

Termóstato de segurança

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

Sugestões e dicas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

Informações gerais

- O aparelho possui cinco posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para

forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele seque.

Tempos de cozedura

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

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

Tabela para cozer e assar

Bolos

Alimento	Aquecimento Conven- cional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Receitas batidas	170	2	160	3	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	3	20 - 30	Em forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	160	1	70 - 80	Em forma de bolo de 26 cm ou prateleira em grelha
Bolo de maçã (tarte de maçã) ¹⁾	170	2	160	2 (esquerda e direita)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	165	2 (esquerda e direita)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	170	2	160	2	50 - 60	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pequenos - um nível	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento Convencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Biscoitos / Pastelaria em tiras - um nível	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Pastelaria em tiras - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Pães de leite 1)	190	3	180	3	15 - 20	Em tabuleiro para assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	180	2	170	2	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas camadas 1)	170	1	160	1	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento Convencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Pão branco 1)	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça

Alimento	Aquecimento Convencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen-tários
	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira		
Pão de cen-teio	190	1	180	1	30 - 45	Em forma de pão
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Em tabuleiro para assar

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Aquecimento Convencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen-tários
	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira	Tempera-tura (°C)	Posição de prate-leira		
Flan de mas-sa	200	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de veg-etais	200	2	175	2	45 - 60	Em forma
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Em forma
Lasanha ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Carne

Alimento	Aquecimento Convencional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Carne de va- ca	200	2	190	2	50 - 70	Numa prate- leira em grel- ha
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Numa prate- leira em grel- ha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Numa prate- leira em grel- ha
Carne assa- da, mal pas- sada	210	2	200	2	50 - 60	Numa prate- leira em grel- ha
Carne assa- da, média	210	2	200	2	60 - 70	Numa prate- leira em grel- ha
Carne assa- da, bem pas- sada	210	2	200	2	70 - 75	Numa prate- leira em grel- ha
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Com courato
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	Duas peças
Borrego	190	2	175	2	110 - 130	Perna
Frango	220	2	200	2	70 - 85	Inteiro
Peru	180	2	160	2	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Inteiro
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

Peixe

Alimento	Aquecimento Conven- cional		Cozedura ventilada		Tempo (min.)	Comen- tários
	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira	Tempera- tura (°C)	Posição de prate- leira		
Truta / Dour- ada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Sal- mão	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

Grelhador



Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes de cozinhar.

Alimento	Quantidade		Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prate- leira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Bifes do lom- bo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Bifes de va- ca	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salsichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Costeletas de porco	4	600	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Frango (cor- tado em 2)	2	1000	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Espetadas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Peito de frango	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hambúrguer	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de peixe	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sandes tos- tadas	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tosta	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

Secar - Cozedura ventilada

- Cubra os tabuleiros com papel manteiga ou papel vegetal.

- Para obter o melhor resultado, pare o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e

deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Feijões	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Ameixas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Alperces	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um

pano macio com água quente e um agente de limpeza.

- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio



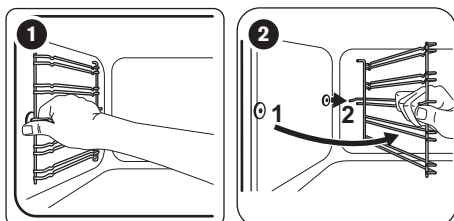
Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Limpar a junta da porta

- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



- 1 Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
- 2 Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Limpeza com água

O procedimento de Limpeza com Água utiliza vapor para ajudar a remover gordura e restos de alimentos do forno.

1. Coloque 300 ml de água no recipiente da Limpeza com Água, na parte inferior do forno.
2. Seleccione a função .
3. Regule a temperatura para 90 °C.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 30 minutos.
5. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes.
6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies interiores do forno com um pano.



ADVERTÊNCIA!

Certifique-se de que o aparelho está frio antes de tocar nele. Existe o risco de queimaduras.

Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar.

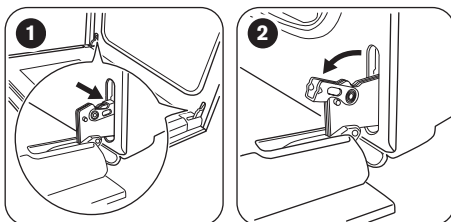


A porta do forno pode fechar-se se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.

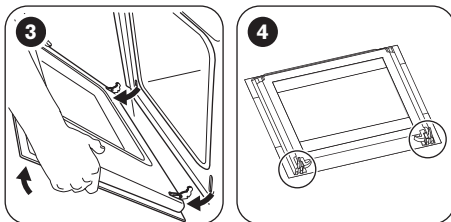


CUIDADO!

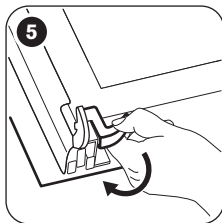
Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.



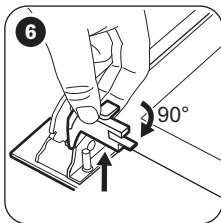
- 1 Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.
- 2 Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



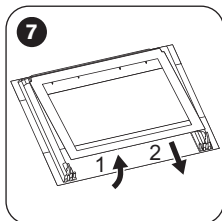
- 3 Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.
- 4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



- 5** Liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.



- 6** Rode os dois fixadores 90° e remova-os dos respectivos alojamentos.



- 7** Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque o painel de vidro com cuidado.

Quando a limpeza estiver concluída, instale o painel de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência inversa.

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 na zona da serigrafia não é rugosa.

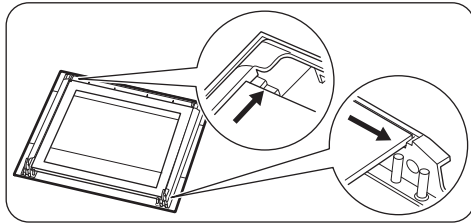
Certifique-se de que instala o painel de vidro interno correctamente nos respectivos alojamentos.

Resolução de problemas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.



ADVERTÊNCIA!

Perigo de electrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.

A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.



CUIDADO!

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar que resíduos de gordura queimem na lâmpada.

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

Lâmpada posterior

1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a tampa de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a tampa de vidro.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O programador de Cronómetro + Fim de cozedura não está regulado.	Regule o programador de Cronómetro + Fim de cozedura. Consulte o capítulo “Funções de relógio”.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.

Dados para a Assistência Técnica

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

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de

características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

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

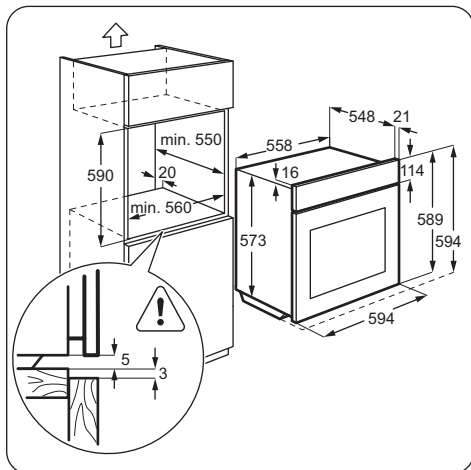
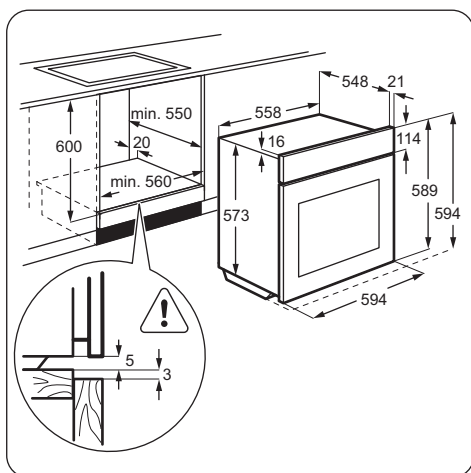
Instalação



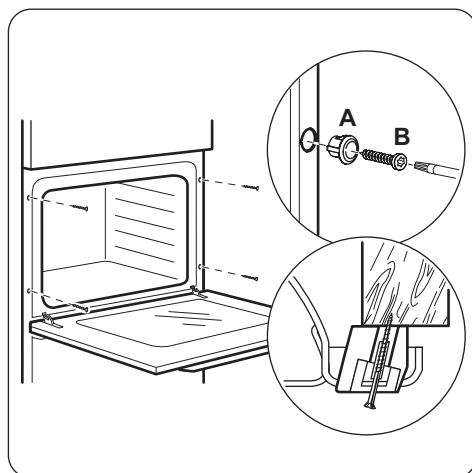
ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Encastre



Fixação do aparelho num móvel



Instalação eléctrica

i O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características e a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0,75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1,5

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



Eficiência energética

Ficha de produto e informação de acordo com a directiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Zanussi	
Identificação do modelo	ZOB22601BK ZOB22601WK ZOB22601XK	
Índice de eficiência energética	105,9	
Classe de eficiência energética	A	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,90 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Electricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Peso	ZOB22601BK ZOB22601WK ZOB22601XK	31.0 kg 30.8 kg 30.8 kg

EN 60350-1 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

Poupança de energia

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

▪ Sugestões gerais

- Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.

- No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
- Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.
- **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que empregam a ventoinha para poupar energia.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa.

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.

Contenido

Información sobre seguridad.....	40	Funciones adicionales.....	45
Instrucciones de seguridad.....	41	Consejos.....	46
Descripción del producto.....	43	Mantenimiento y limpieza.....	52
Antes del primer uso.....	44	Solución de problemas.....	54
Uso diario.....	44	Instalación.....	55
Funciones del reloj.....	45	Eficacia energética.....	57

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico 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.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

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 las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso

contrario, póngase en contacto con un electricista.

- 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. El centro de servicio autorizado es quien debe cambiar el cable de alimentación en caso necesario.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente 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 instalado el aparato.
- 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.
- Este aparato es conforme con las directivas europeas.

Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.

- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.

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.
- 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.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- 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 del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica

para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Eliminación



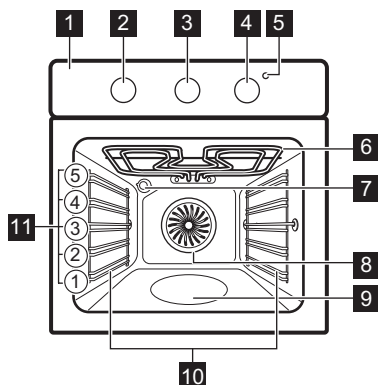
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

Descripción del producto

Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones del horno
- 3** Mando del temporizador
- 4** Mando de temperatura
- 5** Piloto/símbolo/indicador de temperatura
- 6** Resistencia
- 7** Bombilla
- 8** Ventilador
- 9** Contenedor de limpieza con agua
- 10** Carril lateral, extraíble
- 11** Posiciones de las parrillas

Accesorios

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

Para bizcochos y galletas.

- **Bandeja honda**
Para hornear y asar o como bandeja grasera.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante una hora.
3. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación en la habitación.

Deje enfriar el horno. Humedezca bien un paño suave con agua caliente y un poco de detergente neutro y limpie la cámara de cocción.

Encendido y apagado del aparato



Depende del modelo si su aparato tiene símbolos, indicador o pilotos del mando:

- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
- El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla las funciones del horno o la temperatura.

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar una temperatura.
3. Para apagar el aparato, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior / Limpieza con agua	Para hornear y asar en una posición de parrilla. Para obtener más información sobre la limpieza con agua, consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una posición de parrilla sin que se transfieran los sabores.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función Calor superior + inferior.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

Funciones del reloj

Minutero + Final de la cocción

Úselo para programar una hora de desconexión automática de una función del horno.

i Para utilizar el aparato manualmente sin ajustar una duración, gire el mando del temporizador hasta . El Minutero + Fin de la cocción está apagado.

1. Ajuste una función y la temperatura.
2. Gire el mando del temporizador hasta el máximo y a continuación al período de tiempo necesario.

Transcurrido el período de tiempo, suena una señal. El aparato se apaga.
Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

Funciones adicionales

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el

horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo,

Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Información general

- El aparato tiene cinco niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes

el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

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

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Cuadro de especificaciones para hornear y asar

Repostería

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	160	3	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	160	3	20 - 30	En molde de repostería
Tarta de queso (con suero)	170	1	160	1	70 - 80	En molde de repostería de 26 cm en una parrilla
Tarta o pastel de manzana ¹⁾	170	2	160	2 (izquierda y derecha)	80 - 100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	165	2 (izquierda y derecha)	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	170	2	160	2	50 - 60	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	En molde para pan
Pasteles pequeños: un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	En bandeja
Pasteles pequeños: dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	En bandeja

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Galletas/pastas - un nivel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	En bandeja
Galletas/pastas - dos niveles	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	En bandeja
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	En bandeja
Bollos ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	En bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	En bandeja
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	En molde de repostería de 24 cm
Tarta Victoria ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Pan y pizza

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	180	1	30 - 45	En molde para pan

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	En una bandeja o bandeja honda
Bollitos ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	En bandeja

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudin de verduras	200	2	175	2	45 - 60	En un molde
Tartas saladas ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	En un molde
Lasaña ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	En un molde

¹⁾ Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Ternera	200	2	190	2	50 - 70	En una parrilla
Cerdo	180	2	180	2	90 - 120	En una parrilla

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Ternera	190	2	175	2	90 - 120	En una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	200	2	50 - 60	En una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	200	2	60 - 70	En una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	200	2	70 - 75	En una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	170	2	120 - 150	Con piel
Morcillo de cerdo	180	2	160	2	100 - 120	Dos piezas
Cordero	190	2	175	2	110 - 130	Pata
Pollo	220	2	200	2	70 - 85	Entero
Pavo	180	2	160	2	210 - 240	Entero
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Entero
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Entero
Conejo	190	2	175	2	60 - 80	Troceado
Liebre	190	2	175	2	150 - 200	Troceado
Faisán	190	2	175	2	90 - 120	Entero

Pescado

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Trucha/Pargo	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

Grill



Precaliente el horno vacío durante 3 minutos antes de cocinar.

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Filetes de solomillo	4	800	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Filetes de vacuno	4	600	máx.	10 - 12	6 - 8	4
Salchichas	8	-	máx.	12 - 15	10 - 12	4
Chuletas de cerdo	4	600	máx.	12 - 16	12 - 14	4
Pollo (cortado en 2)	2	1000	máx.	30 - 35	25 - 30	4
Brochetas	4	-	máx.	10 - 15	10 - 12	4
Pechuga de pollo	4	400	máx.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburguesa	6	600	máx.	20 - 30	-	4
Filete de pescado	4	400	máx.	12 - 14	10 - 12	4
Sándwiches tostados	4 - 6	-	máx.	5 - 7	-	4
Tostadas	4 - 6	-	máx.	2 - 4	2 - 3	4

Secar - Turbo

- Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.
- Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra

la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Judías	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Verduras en juliana	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Setas	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla	
			1 posición	2 posiciones
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio. El riesgo es mayor que con la bandeja de grill.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio



Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.

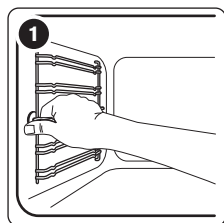
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpieza de la junta de la puerta

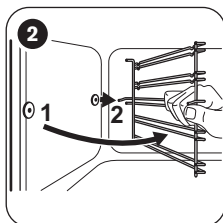
- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.



- 1** Tire de la parte delantera del carril lateral para separarlo de la pared.



- 2** Tire del extremo trasero del carril lateral para separarlo de la pared y extraílo.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Limpieza con agua

El procedimiento de limpieza con agua utiliza vapor para eliminar las partículas de grasa y los restos de alimentos en el horno.

1. Coloque 300 ml de agua en el contenedor de limpieza con agua en el fondo del horno.
2. Ajuste la función
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 minutos.
5. Apague el aparato y deje que se enfríe.
6. Cuando el aparato se haya enfriado, limpie las superficies interiores del horno con un paño.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de tocarlo. Corre el riesgo de quemarse.

Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos.

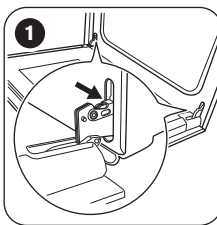


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

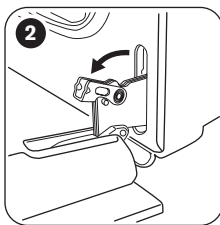


PRECAUCIÓN!

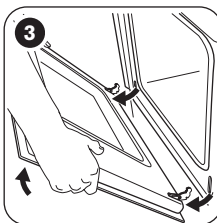
No utilice el aparato sin el panel de cristal interior.



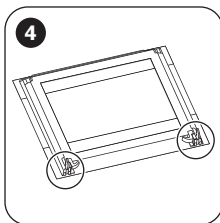
- 1** Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



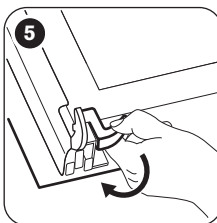
- 2** Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



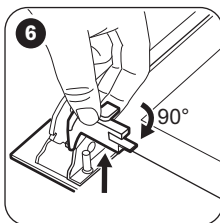
- 3** Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



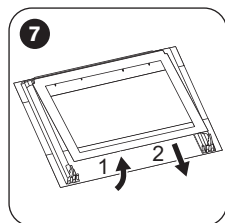
- 4** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



- 5** Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



- 6** Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraílos de sus asientos.



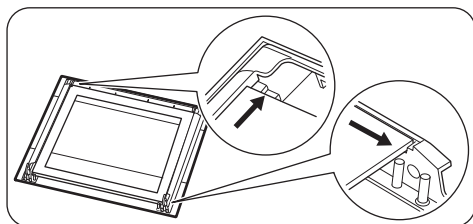
- 7** Levante con cuidado primero y retire después el panel de cristal.

Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque.

Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



Solución de problemas



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.

Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



ADVERTENCIA!

Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.



PRECAUCIÓN!

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

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

La bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque la tapa de cristal.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El programador de la función Minutero + Final de la cocción no está configurado.	Configure el programador de la función Minutero + Final de la cocción. Consulte el capítulo "Funciones de reloj".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Datos de asistencia

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

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 de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

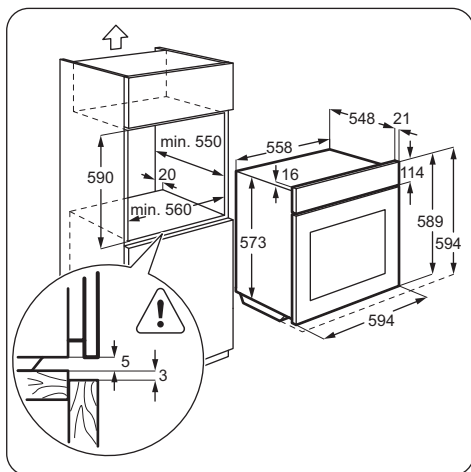
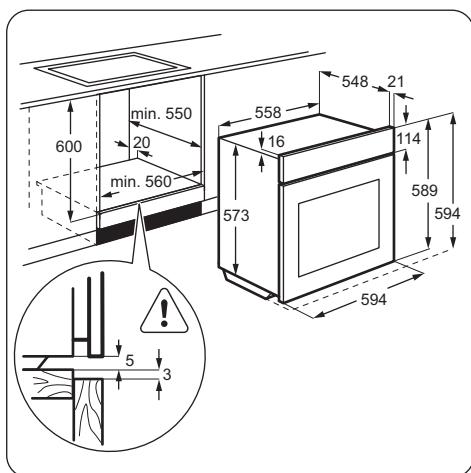
Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Instalación

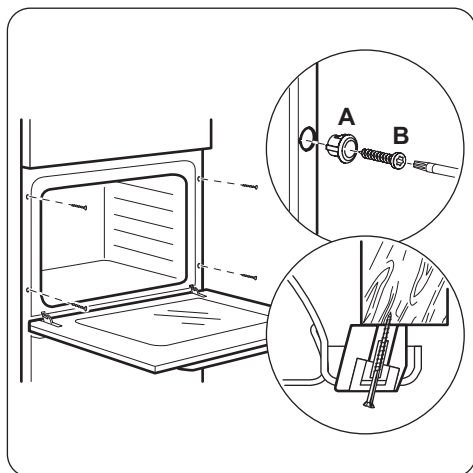


ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Empotrado



Fijación del horno al mueble



Instalación eléctrica

i El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características y la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0,75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1,5

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



Eficacia energética

Ficha de producto e información según EU 65-66/2014

Nombre del proveedor	Zanussi	
Identificación del modelo	ZOB22601BK ZOB22601WK ZOB22601XK	
Índice de eficiencia energética	105.9	
Clase de eficiencia energética	A	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.90 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	ZOB22601BK ZOB22601WK ZOB22601XK	31.0 kg 30.8 kg 30.8 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 1: Cocinas, encimeras, encimeras de cocción y gratinadores - Métodos de medición del rendimiento.

Ahorro de energía

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

▪ Consejos generales

- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
- Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
- En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlo.

- Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.
- Utilice el calor residual para calentar otros alimentos.

- **Cocción ventilada:** en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.
- **Mantener calientes los alimentos:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

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.



www.zanussi.com/shop



867304371-A-292014