



User Manual	2
Manual de instrucciones	19

USER MANUAL

Oven
Horno

Contents

Safety information.....	2	Additional functions.....	8
Safety instructions.....	3	Hints and tips.....	8
Product description.....	5	Care and cleaning.....	14
Before first use.....	5	Troubleshooting.....	16
Daily use.....	6	Installation.....	17
Clock functions.....	7	Energy efficiency.....	18

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

Safety instructions

Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses)

removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.

Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

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

Internal light

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



WARNING!

Risk of electrical shock.

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

Disposal



WARNING!

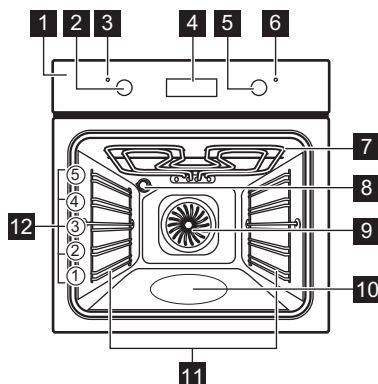
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

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

Product description

General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the oven functions
- 3** Power lamp / symbol / indicator
- 4** Electronic programmer
- 5** Knob for the temperature
- 6** Temperature lamp / symbol / indicator
- 7** Heating element
- 8** Lamp
- 9** Fan
- 10** Aqua cleaning container
- 11** Shelf support, removable
- 12** Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Aluminium baking tray**

- For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

Before first use



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance before first use.
Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

Setting the time

You must set the time before you operate the oven.

The indicator for the Time of day function flashes when you connect the appliance to the

electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Press the **+** or **-** button to set the correct time.

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

Changing the time



You cannot change the time of day if the Duration **|→|** or End **→|** function operates.

Press  again and again until the indicator for the Time of Day function flashes.
To set a new time, refer to "Setting the time".

Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

- 1. Set the function  and the maximum temperature.
- 2. Let the appliance operate for 1 hour.
- 3. Set the function  and the maximum temperature.
- 4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Daily use



WARNING!
Refer to Safety chapters.

Retractable knobs

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

Let the oven cool down. Dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

Activating and deactivating the appliance



It depends on the model if your appliance has knob symbols, indicators or lamps:

- The indicator comes on when the oven heats up.
- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls the oven functions or the temperature.

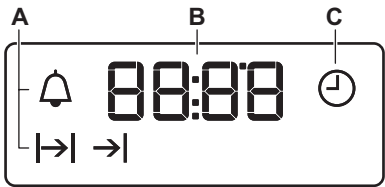
- 1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
- 2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
- 3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

Oven Functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	Conventional Cooking / Aqua Cleaning	To bake and roast food on 1 shelf position. For more information about Aqua Cleaning, refer to the chapter "Care and cleaning".
	Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than 1 shelf position, without flavour transference.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.

Oven function		Application
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Pizza Setting	To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Display



- A) Function indicators
- B) Time display
- C) Function indicator

Buttons

Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.

Clock functions

Clock functions table

Clock function		Application
	Time of day	To set, change or check the time of day.
	Minute Minder	To set countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance.
	Duration	To set the cooking time of the oven.
	End	To set the time of day when the oven should deactivate.

i You can use the functions Duration $\rightarrow$ and End $\rightarrow$ at the same time to set the time for how long the appliance should operate and when the appliance should deactivate. This lets you activate the appliance with a delay in time. First set the Duration $\rightarrow$ and then the End $\rightarrow$.

Setting the clock functions

For Duration $\rightarrow$ and End $\rightarrow$, set an oven function and temperature of cooking. This is not necessary for the Minute Minder $\rightarrow$.

1. Press $\rightarrow$ again and again until the indicator for the necessary clock function starts to flash.
2. Press $+$ or $-$ to set the time for the necessary clock function.

The clock function operates. The display shows the indicator for the clock function you set.

Additional functions

Cooling fan

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

i For the Minute Minder function the display shows the time left.

3. When the time ends the indicator of the clock function flashes and an acoustic signal sounds. Press a button to stop the signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

i With the Duration $\rightarrow$ and End $\rightarrow$ functions, the appliance deactivates automatically.

Cancelling the clock functions

1. Press the $\rightarrow$ again and again until the necessary function indicator flashes.
 2. Press and hold $-$.
- The clock function goes out after some seconds.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Hints and tips

! WARNING!
Refer to Safety chapters.

i The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft

inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.

- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

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

deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

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

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

Baking and roasting table

Cakes

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	170	1	160	1	70 - 80	In a 26 cm cake mould on a wire shelf
Apple cake (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	160	2	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould
Plum cake ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Small cakes - one level	170	3	140 - 150	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - one level	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Buns ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	In a baking tray
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	Two pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Conventional Cooking		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

Grilling



Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beef steaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4

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

Drying - Fan Cooking

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and

let it cool down for one night to complete the drying.

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Care and cleaning



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances



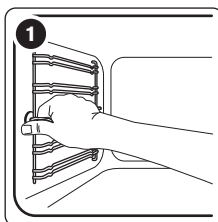
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Cleaning the door gasket

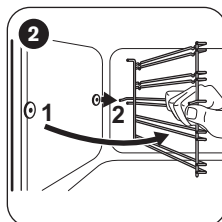
- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.



- 1** Pull the front of the shelf support away from the side wall.



- 2** Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Install the shelf supports in the opposite sequence.

Aqua cleaning

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

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



WARNING!

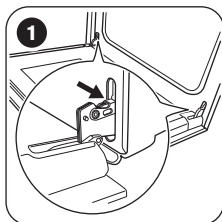
Make sure that the appliance is cool before you touch it. There is a risk of burns.

Cleaning the oven door

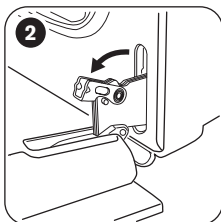
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

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

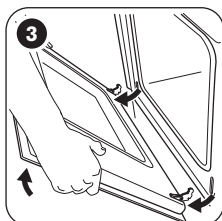
CAUTION!
Do not use the appliance without the internal glass panel.



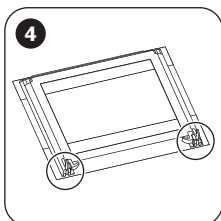
1 Open the door fully and hold the two door hinges.



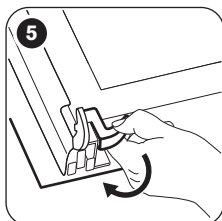
2 Lift and turn the levers on the two hinges.



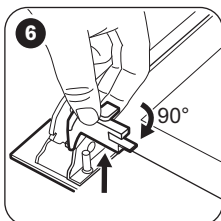
3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



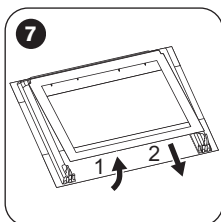
4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.



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



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



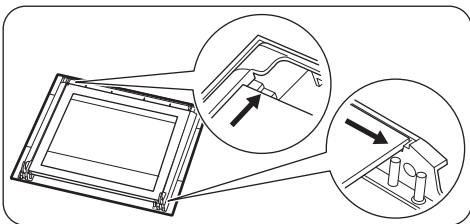
7 First lift carefully and then remove the glass panel.

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

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

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

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



Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.

WARNING!
Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp.
The lamp and the lamp glass cover can be hot.

**CAUTION!**

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

Troubleshooting

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

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

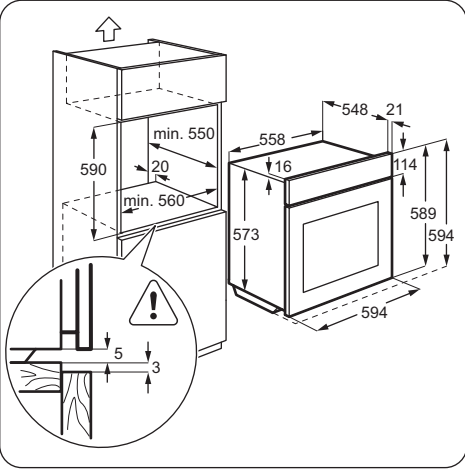
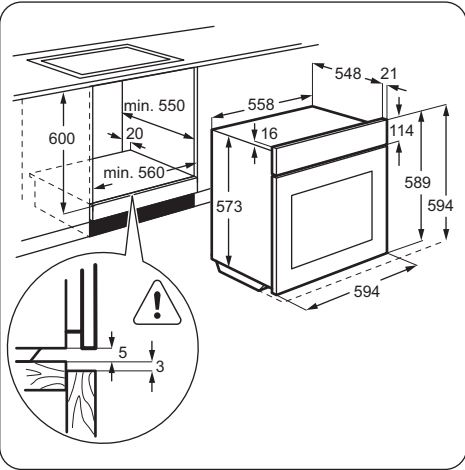
Installation



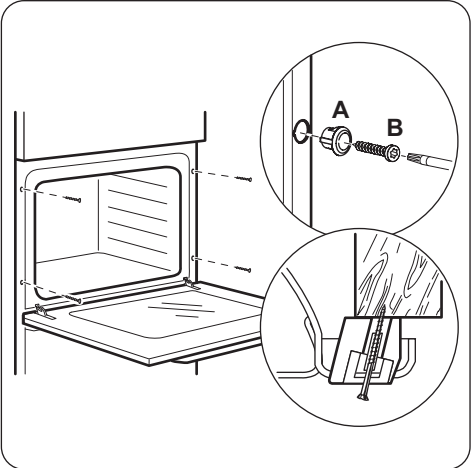
WARNING!

Refer to Safety chapters.

Building In



Securing the appliance to the cabinet



Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied only with a main cable.

Cable

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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



Energy efficiency

Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	Zanussi
Model identification	ZOB25602XK
Energy Efficiency Index	105.9
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.90 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	31.1 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

▪ General hints

- Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.
- Use metal dishes to improve the energy saving.

- When possible, put the food inside the oven without heating it up.
- When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum, 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.
- Use the residual heat to warm up other foods.

- **Cooking with fan** - when possible, use the cooking functions with fan to save energy.
- **Keep food warm** - if you want to use the residual heat to keep the meal warm, choose the lowest possible temperature setting.

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Contenido

Información sobre seguridad.....	19	Funciones adicionales.....	26
Instrucciones de seguridad.....	20	Consejos.....	26
Descripción del producto.....	22	Mantenimiento y limpieza.....	32
Antes del primer uso.....	23	Solución de problemas.....	34
Uso diario.....	23	Instalación.....	35
Funciones del reloj.....	25	Eficacia energética.....	37

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



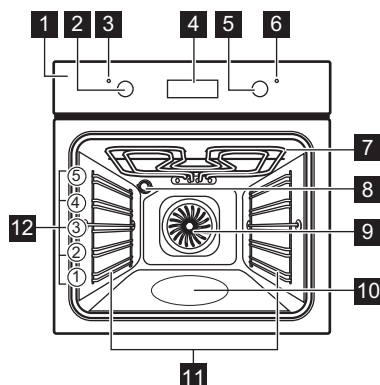
ADVERTENCIA!

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** Piloto/símbolo/indicador de alimentación
- 4** Programador electrónico
- 5** Mando de temperatura
- 6** Piloto/símbolo/indicador de temperatura
- 7** Resistencia
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Contenedor de limpieza con agua
- 11** Carril lateral, extraíble
- 12** 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.

Ajuste de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

El indicador de Hora actual parpadea cuando se conecta el aparato al suministro de red, después de un corte del mismo o si no se ha ajustado la obra.

Pulse la tecla **+** o **-** para ajustar la hora apropiada.

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

Cambio de la hora



No se puede cambiar la hora actual cuando están en curso las funciones

Duración **|→|** o Fin **→|**.

Pulse **!** una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función Hora actual.

Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Mandos escamoteables

Si desea usar el aparato, pulse el mando de control. El mando de control saldrá de su alojamiento.

Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajuste de la hora".

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.

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:

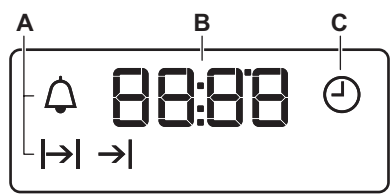
- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
- El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla las funciones del horno o la temperatura.

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
	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.

Pantalla



- A) Indicadores de función
- B) Hora
- C) Indicador de función

Teclas

Tecla	Función	Descripción
—	MENOS	Ajustar el tiempo.
⌚	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
+	MÁS	Ajustar el tiempo.

Funciones del reloj

Tabla de funciones de reloj

Función de reloj		Aplicación
⌚	Hora del día	Para ajustar, modificar o comprobar la hora.
🔔	Avisador	Ajustar el temporizador. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
⏸	Duración	Permite programar el tiempo de cocción del horno.
➡	Fin	Permite ajustar la hora del día en que el horno debe apagarse.



Puede utilizar las funciones Duración **⏸** y Fin **➡** a la vez para ajustar el tiempo durante el que debe funcionar el aparato y el momento en el que debe apagarse. De este modo puede activar el aparato con un inicio diferido. Ajuste primero la Duración **⏸** y después el Fin **➡**.

Ajuste de las funciones del reloj

Para la Duración **⏸** y el Fin **➡**, ajuste una función y la temperatura de cocción. Este paso no es necesario para el Avisador **🔔**.

- 1. Pulse **⌚** una y otra vez hasta que parpadee el indicador de la función necesaria del reloj.
- 2. Pulse **+** o **—** para ajustar la hora de la función de reloj que desee.

La función de reloj está activada. La pantalla muestra el indicador de la función de reloj ajustada.

 Para la función de Avisador, la pantalla muestra el tiempo restante.

- Al finalizar el tiempo, el indicador de función de reloj parpadea y se emite una señal acústica. Pulse una tecla para desactivar la señal.
- Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

 Con las funciones Duración $\rightarrow$ y Fin $\rightarrow$, el aparato se apaga automáticamente.

Cancelación de las funciones del reloj

- Pulse la tecla  varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
- Mantenga pulsada --- .
La función de reloj se apaga en unos segundos.

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

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 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

Alimento	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo (min)	Sugerencias
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
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
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
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		
Pudín de pasta	200	2	180	2	40 - 50	En un molde
Pudín 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
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
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



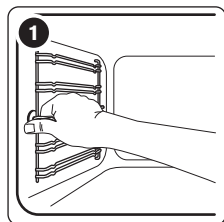
Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpieza de la junta de la puerta

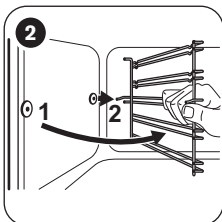
- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general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

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.

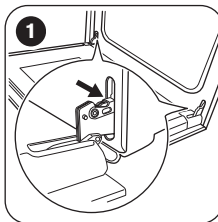


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

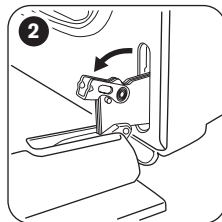


PRECAUCIÓN!

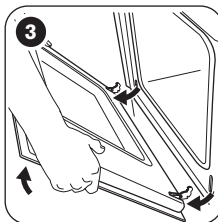
No utilice el aparato sin el panel de cristal interior.



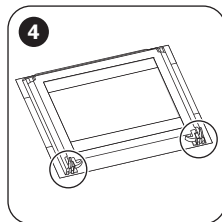
- 1** Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



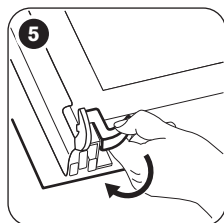
- 2** Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



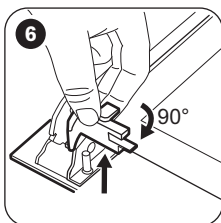
- 3** Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



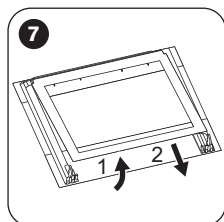
- 4** Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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



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



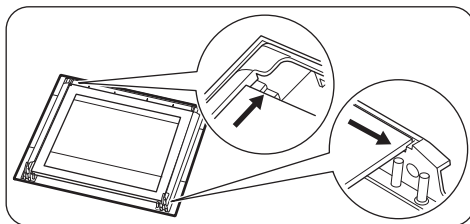
- 7** Levante con cuidado primero y retire después el panel de cristal.

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.



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.



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

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

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
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.
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.

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:

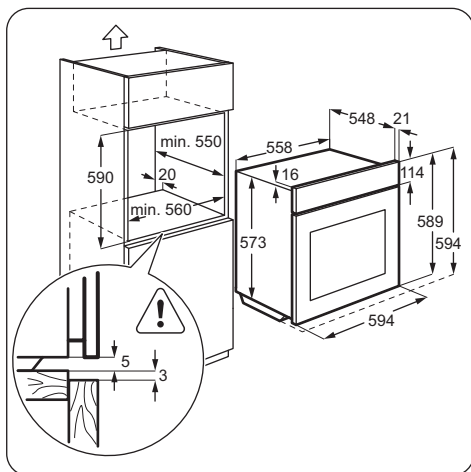
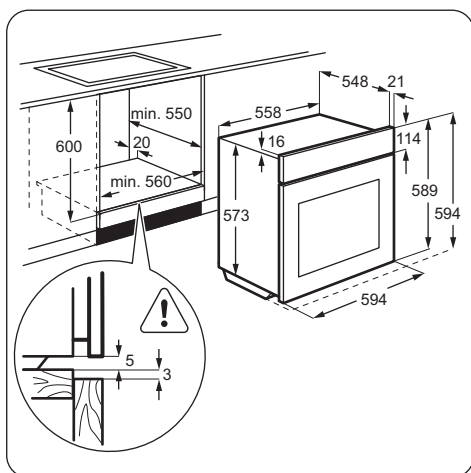
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Instalación

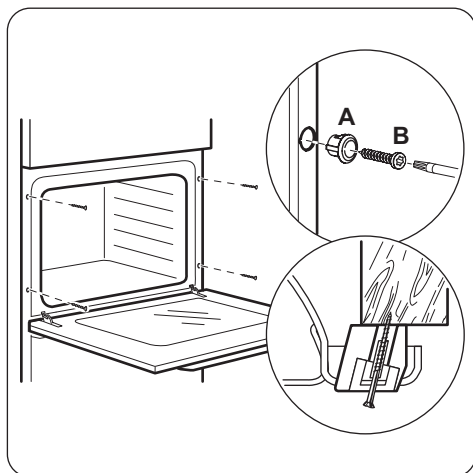


ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

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	ZOB25602XK
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	31.1 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



867304391-A-282014