EN User manual 2
ES Manual de instrucciones 17

USER MANUAL

Oven
Horno

ZOB25602

ZANUSSI

Contents

Safety information _____ 2
Safety instructions _____ 3
Product description _____ 5
Before first use _____ 5
Daily use _____ 6
Clock functions _____ 7
Additional functions _____ 8
Helpful hints and tips _____ 8
Care and cleaning _____ 12
What to do if... _____ 14
Installation _____ 14
Environment concerns _____ 16

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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

General Safety

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

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

⚠ Safety instructions

Installation

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

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

Electrical connection

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

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

Use

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

- Use this appliance in a household environment.

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

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

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  – do not put water directly into the hot appliance.
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Care and Cleaning

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

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

Internal light

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

⚠ **Warning!** Risk of electrical shock.

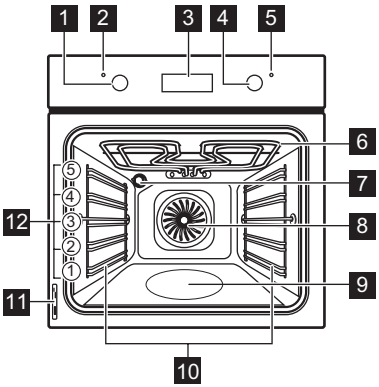
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal

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

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

Product description



1 Knob for the oven functions
2 Power indicator
3 Electronic programmer
4 Knob for the temperature
5 Temperature indicator
6 Grill
7 Oven lamp
8 Fan
9 Aqua cleaning container
10 Shelf support, removable
11 Rating plate
12 Shelf positions

Oven accessories

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

Before first use

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

Initial cleaning

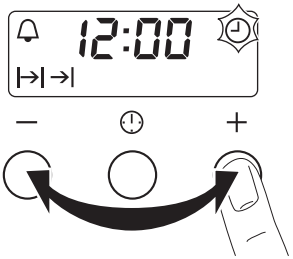
- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

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

Setting the time

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

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



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

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

Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function ▭ and the maximum temperature.

2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

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

Daily use

Warning! Refer to the Safety chapters.

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

Activating and deactivating the appliance

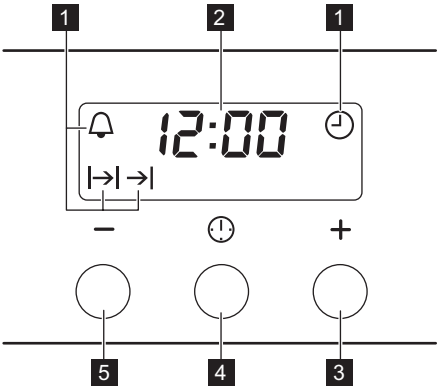
1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
   The power indicator comes on while the appliance operates.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.
   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn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

Oven functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	Conventional Cooking / Aqua Cleaning	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time. For more information about Aqua Cleaning, refer to the chapter "Care and cleaning".
	Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
	Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.

Clock functions

Electronic programmer



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

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

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

Setting the clock functions

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

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

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

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

Cancelling the clock functions

1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Press and hold the button **-**.
   The clock function goes out after some seconds.

Additional functions

Cooling fan

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

Safety thermostat

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

Helpful hints and tips

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

Baking cakes

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

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	1	160	70 - 80	In a 26 cm cake mould on a wire shelf
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf **1)**
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	170	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould **1)**
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin **1)**
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Meringues	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Buns	3	190	3	180	15 - 20	In a baking tray **1)**
Eclairs	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	1	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould **1)**

1) Preheat the oven for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

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

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	Two pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

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

Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

Care and cleaning

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

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

Stainless steel or aluminium appliances:

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

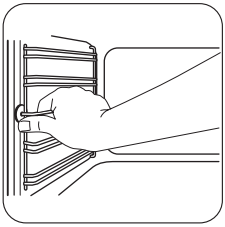
Cleaning the door gasket

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

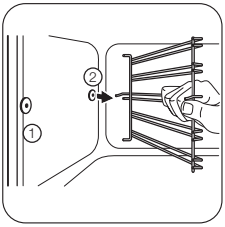
Shelf supports

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

Removing the shelf supports



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



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

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

Aqua cleaning

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

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

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

Oven lamp

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

Before you change the oven lamp:

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

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

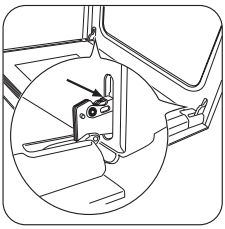
1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

Cleaning the oven door

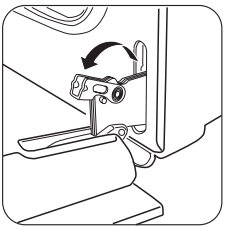
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

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

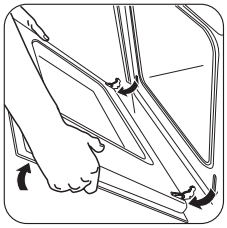
Caution! Do not use the appliance without the glass panels.



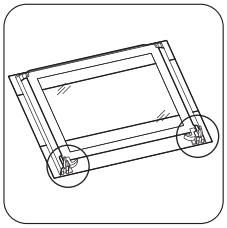
❶ Open the door fully and hold the two door hinges.



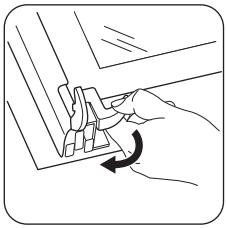
❷ Lift and turn the levers on the two hinges.



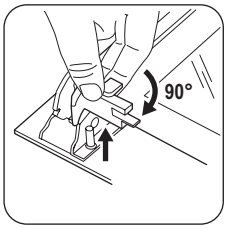
❸ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



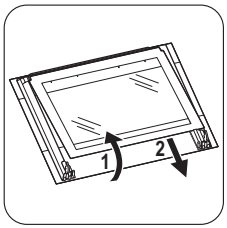
❹ Put the door on a soft cloth on a stable surface.



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



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



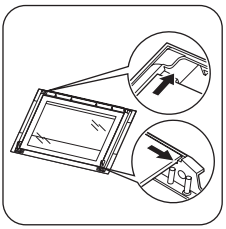
❼ Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.

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

Installing the door and the glass panel

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the instal-

lation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.



What to do if…

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

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

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

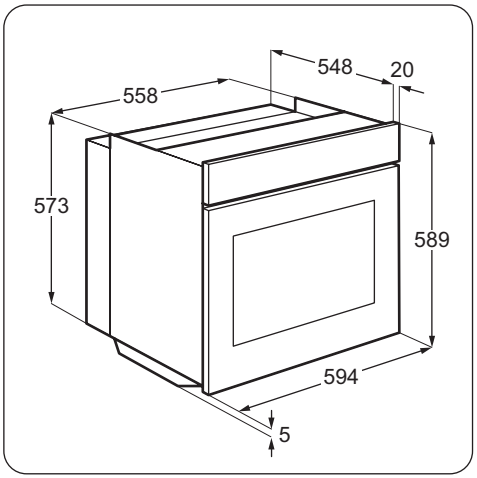
Product number (PNC) .....

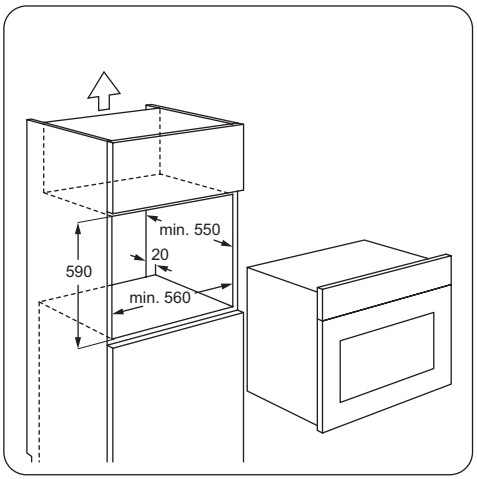
Serial number (S.N.) .....

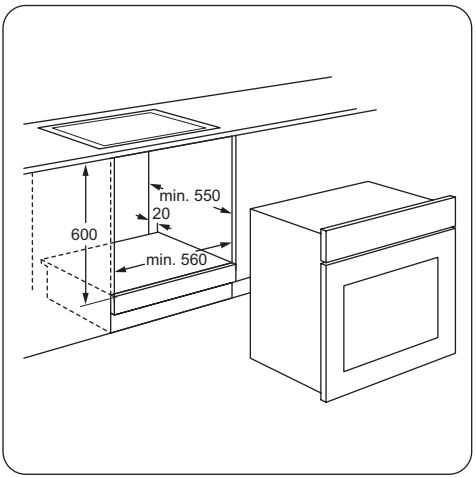
Installation

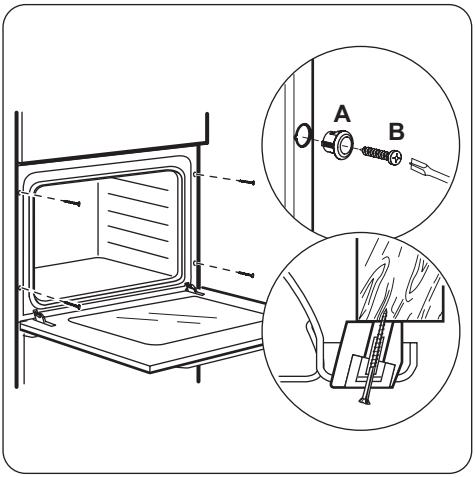
⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Building In









Electrical installation

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

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

This appliance is only supplied 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	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm²
maximum 2300 W	3 x 1 mm²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm²

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

Environment concerns

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

Packaging material

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

Índice de materias

Información sobre seguridad _____ 17
Instrucciones de seguridad _____ 18
Descripción del producto _____ 20
Antes del primer uso _____ 20
Uso diario _____ 21
Funciones de reloj _____ 22
Funciones adicionales _____ 23
Consejos útiles _____ 23
Mantenimiento y limpieza _____ 27
Qué hacer si… _____ 30
Instalación _____ 30
Aspectos medioambientales _____ 32

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

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- 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.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- 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.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

⚠ Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ **Advertencia** Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- 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 realizarse por electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado 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. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- Evite que el cable de red 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 correctos: 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.

Uso

⚠ **Advertencia** Existe riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras funciona.
- 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.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- 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 recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
  – No coloque papel de aluminio directamente sobre la base del aparato.
  – No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  – No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  – Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **Advertencia** Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar 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 mucho 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 sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- 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 debe utilizarse para la iluminación doméstica.

⚠ **Advertencia** Riesgo de descargas eléctricas.

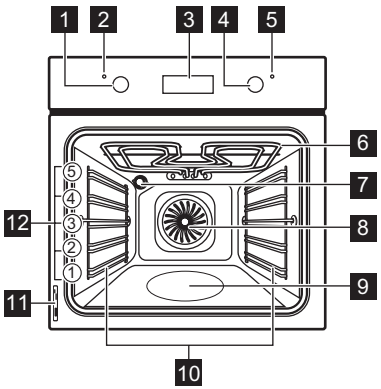
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas con las mismas especificaciones.

Desecho

⚠ **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



1 Mando de las funciones del horno
2 Indicador del suministro eléctrico
3 Programador electrónico
4 Mando de temperatura
5 Indicador de temperatura
6 Grill
7 Bombilla del horno
8 Ventilador
9 Contenedor de limpieza con agua
10 Carril de apoyo, extraíble
11 Placa de características
12 Posiciones de las parrillas

Accesorios del horno

- **Parrilla**
  Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.
- **Bandeja de repostería de aluminio**
  Para bizcochos y galletas.
- **Grill / Bandeja de asar**
  Para hornear y asar o como grasera.

Antes del primer uso

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

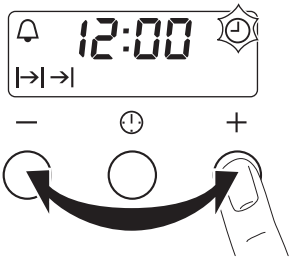
- Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles (en su caso).
- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

Importante Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Ajuste de la hora

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

Cuando conecte el aparato al suministro de red, o después de un corte del mismo, el indicador de la función de la hora parpadea.
Pulse la tecla **+** o **-** para ajustar la hora apropiada.



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

Para cambiar la hora, pulse repetidamente hasta que parpadee el indicador de la función de hora. No debe ajustar las funciones Duración |→| o Fin →| a la vez.

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 45 minutos.
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.

Uso diario

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Si se desea usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno a la función que desee.
   El indicador de funcionamiento se enciende cuando el horno está en marcha.
2. Gire el mando del termostato hasta la temperatura adecuada.
   El indicador de temperatura permanece encendido mientras el horno alcanza la temperatura elegida.
3. Para apagar el horno, gire el mando de funciones y el mando de temperatura hasta la posición de apagado (Off).

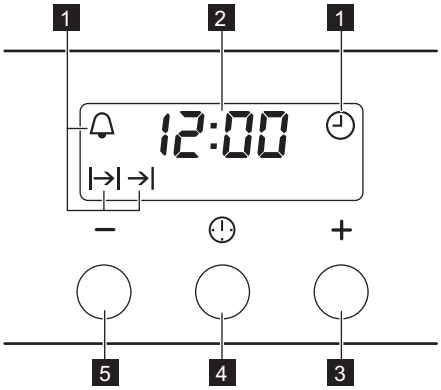
Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
0	Apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior / Limpieza con agua	Para hornear y asar en un nivel del horno. Las resistencias superior e inferior funcionan al mismo tiempo. Para obtener más información sobre la limpieza con agua, consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Función del horno		Aplicación
	Turbo	Para asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura de cocción, en más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas.
	Grill rápido	Para asar al grill alimentos poco gruesos en grandes cantidades. Para hacer tostadas. Funciona todo el grill.
	Pizza	Para hacer pizza, quiche o tarta. Las resistencias inferior y del grill ofrecen calor directo y el ventilador hace circular el aire caliente para cocinar los ingredientes de la pizza o el relleno de la tarta.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente. Solo funciona la resistencia inferior.

Funciones de reloj

Programador electrónico



1 Indicadores de función
2 Hora
3 Tecla **+**
4 Tecla de selección
5 Tecla **-**

Función de reloj		Aplicación
	Hora	Para programar, modificar o comprobar la hora.
	Avisador	Para programar un temporizador. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
|→|	Duración	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato.
→|	Fin	Para configurar cuándo se ha de desactivar el aparato.

Puede utilizar Duración |→| y Fin →| a la vez para ajustar la hora a la que debe encenderse y apagarse el aparato. Ajuste primero Duración |→| y después Fin →|.

Ajuste de las funciones del reloj

1. Para la Duración |→| y el Fin →|, ajuste una función y la temperatura. Este paso no es necesario para el Avisador 🔔.
2. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función de reloj apropiada.

3. Pulse **+** o **-** para seleccionar la hora de la función de reloj que desee.

   La pantalla muestra el indicador de la función de reloj ajustada. Cuando termina el tiempo programado, el indicador parpadea y se emite una señal acústica durante dos minutos.

ⓘ Con las funciones Duración |→| y Fin →|, el aparato se apaga automáticamente.

4. Pulse una tecla para desconectar la señal.
5. Gire el mando de las funciones del horno y el mando de la temperatura a la posición de desconexión.

Cancelación de las funciones del reloj

1. Pulse la tecla de selección varias veces hasta que comience a parpadear el indicador de la función apropiada.
2. Mantenga pulsada la tecla **-**.
   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 aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el aparato.

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 útiles

- El horno tiene cinco niveles o alturas. 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.
- 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 trinchar 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 que se seque cada vez.

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 mejores ajustes (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

Cuadro de especificaciones para hornear y asar

PASTELES

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción [min]	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. [°C]	Posición de la parrilla	Temp. [°C]		
Masas batidas	2	170	3	160	45-60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	2	170	3	160	20-30	En molde de repostería
Tarta de queso	1	170	1	160	70-80	En molde de repostería de 26 cm en una parrilla
Tarta o pastel de manzana	2	170	2 (izquierda y derecha)	160	80-100	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla[1)]
Strudel	3	175	2	150	60-80	En bandeja
Tarta de mermelada	2	170	2 (izquierda y derecha)	165	30-40	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho	2	170	2	160	50-60	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad/Pastel de fruta	2	170	2	150	90-120	En molde de repostería de 20 cm[1)]
Pastel de ciruelas	1	175	2	160	50-60	En molde para pan[1)]
Pastelillos - un nivel	3	170	3	140-150	20-30	En bandeja

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

1) Precaliente el horno 10 minutos.

PAN Y PIZZA

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Pan blanco	1	190	1	190	60-70	1-2 piezas, 500 g cada pieza[1)]
Pan de centeno	1	190	1	180	30-45	En molde de pan
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	En bandeja de repostería o bandeja honda para asar[1)]
Bollitos	3	200	3	190	10-20	En bandeja de repostería[1)]

1) Precalentar durante 10 minutos.

FLANES

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Pudin de pasta	2	200	2	180	40-50	En un molde
Tarta de verduras	2	200	2	175	45-60	En un molde
Quiches	1	180	1	180	50-60	En un molde[1)]
Lasaña	2	180-190	2	180-190	25-40	En un molde[1)]
Canelones	2	180-190	2	180-190	25-40	En un molde[1)]

1) Precalentar durante 10 minutos.

CARNE

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

PESCADO

TIPO DE ALIMENTO	Calor superior + inferior		Turbo		Tiempo de cocción (min)	Notas
	Posición de la parrilla	Temp. (°C)	Posición de la parrilla	Temp. (°C)		
Trucha/Besugo	2	190	2	175	40-55	3 - 4 pescados
Atún/Salmón	2	190	2	175	35-60	4-6 filetes

Grill

Precaliente el horno vacío durante 10 minutos antes de cocinar.

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

Mantenimiento y limpieza

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con jabón neutro.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. Así podrá retirar la suciedad más fácilmente e impedirá que se queme.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios del horno después de cada uso y deje que se sequen. 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. Podría 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.

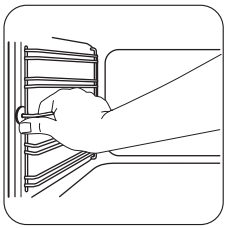
Limpieza de la junta de la puerta

- 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 el servicio técnico.
- Si desea limpiar la junta de la puerta, remítase a la información general sobre limpieza.

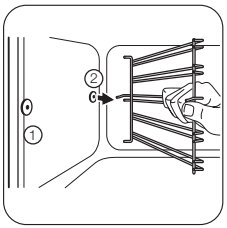
Carriles de apoyo

Puede extraer los carriles de apoyo para limpiar las paredes laterales.

Para retirar los carriles de apoyo



❶ Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared.



❷ Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

Instalación de los carriles de apoyo

Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Los extremos redondeados de los carriles de apoyo deben apuntar hacia la parte delantera.

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. Programe la función del horno .
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. Puede quemarse.

Bombilla del horno

Advertencia Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el horno.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

Coloque un paño en el fondo del horno para proteger la luz y la tapa de cristal. Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

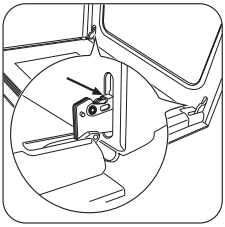
1. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla del horno por otra preparada para soportar temperaturas de hasta 300 °C.
   Utilice una bombilla de horno del mismo tipo.
4. Coloque la tapa de cristal.

Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos.

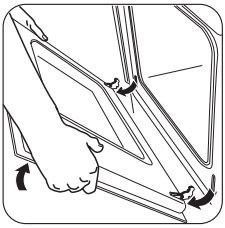
La puerta del horno puede cerrarse si intenta retirar los paneles de cristal antes de quitar la puerta.

Precaución No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

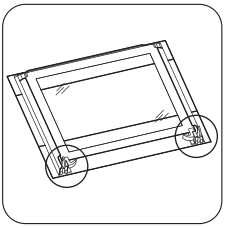


❶ Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.

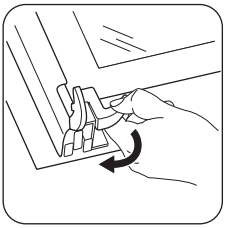
❷ Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



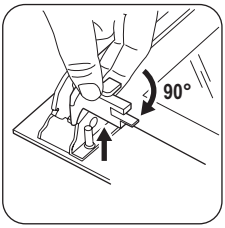
❸ Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desencajarla.



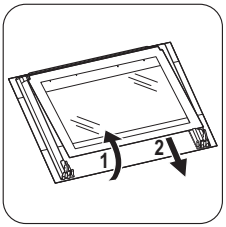
❹ Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



❺ Libere el sistema de bloqueo para retirar los paneles de cristal.



❻ Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.

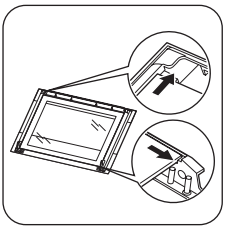


❼ Levante con cuidado (paso 1) y retire (paso 2) los paneles de cristal.

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

Instalación de la puerta y el panel de cristal

Cuando haya terminado la limpieza, instale los paneles 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. Consulte la ilustración.



Qué hacer si…

⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El aparato está apagado.	Encienda el aparato.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han elegido las funciones necesarias.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	Ha saltado un fusible de la caja de fusibles.	Compruebe el fusible. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
En la pantalla aparece **12.00**.	Ha habido un corte de alimentación.	Ajuste la hora.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el horno.	Los platos han permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 - 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico.
Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (MOD.) .....

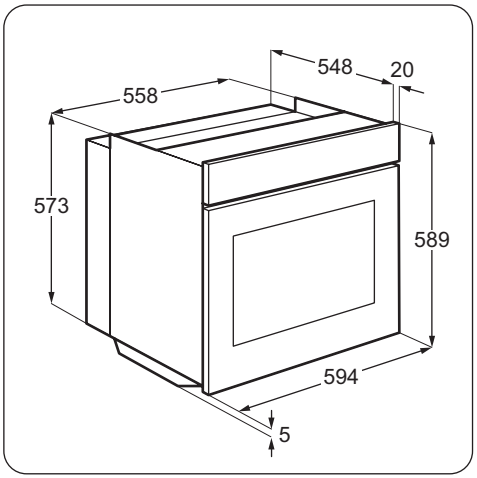
Número de producto (PNC) .....

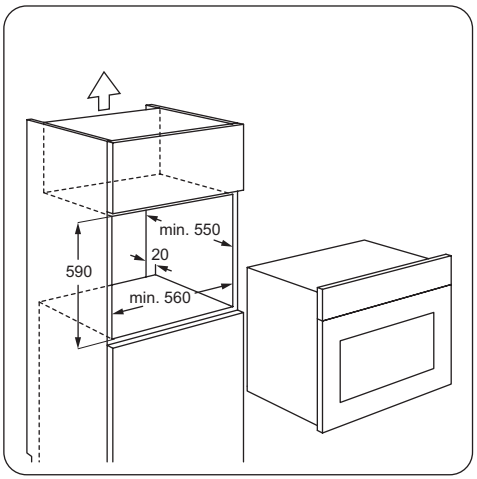
Número de serie (S.N.) .....

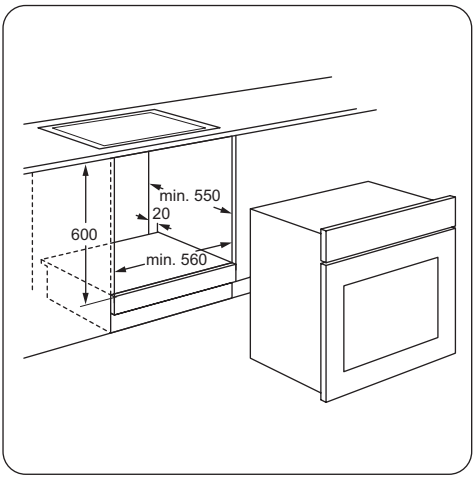
Instalación

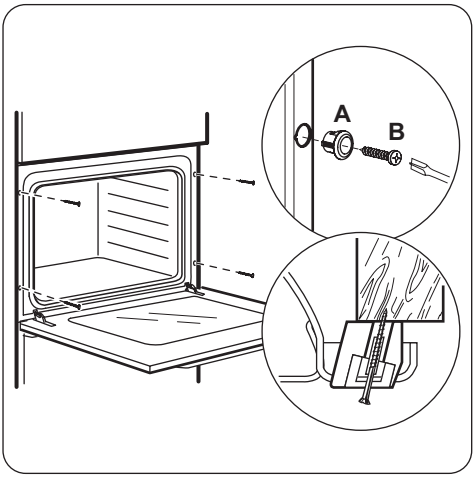
⚠ **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Empotrado









Instalación eléctrica

⚠ **Advertencia** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

ⓘ El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo “Información 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	Sección del cable
máximo de 1380 W	3 x 0,75 mm²
máximo de 2300 W	3 x 1 mm²
máximo de 3.680 W	3 x 1,5 mm²

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

Aspectos medioambientales

El símbolo que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje
El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, tales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

www.zanussi.com/shop

397222601-E-462012

CE