

EN	User Manual	2
PT	Manual de instruções	16
ES	Manual de instrucciones	31

USER MANUAL

Oven
Forno
Horno

Contents

Safety information.....	2	Hints and tips.....	7
Safety instructions.....	3	Care and cleaning.....	11
Product description.....	5	Troubleshooting.....	12
Before first use.....	5	Installation.....	13
Daily use.....	6	Energy efficiency.....	15
Additional functions.....	6		

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.

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.
- 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.

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.

- 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.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

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 Authorised Service Centre.
- 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



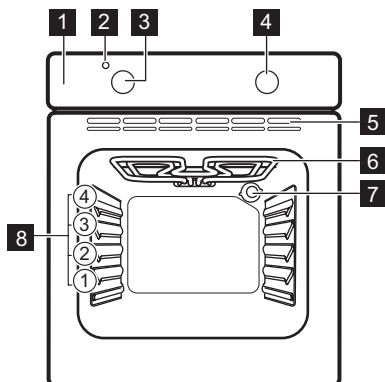
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

Product description

General overview



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

Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

- 1 Control panel
- 2 Temperature lamp / symbol / indicator
- 3 Knob for the temperature
- 4 Knob for the oven functions
- 5 Air vents for the cooling fan
- 6 Heating element
- 7 Lamp
- 8 Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.

- **Baking tray**
For cakes and biscuits.

Before first use



WARNING!

Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

Remove all accessories from the appliance.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance before first use.
Put the accessories back to their initial position.

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.
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.

Daily use



WARNING!

Refer to Safety chapters.

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	To bake and roast food on 1 shelf position.
	Top Heat	To brown bread, cakes and pastries. To finish cooked dishes.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.

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.

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.



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 four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- 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 and roasting table

Cakes

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	170	2	24 - 34	In a cake mould
Butter-milk cheese cake	170	1	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	170	1	100 - 120	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	30 - 40	In a 26 cm cake mould

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.

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Fruit cake	170	2	60 - 70	In a 26 cm cake mould
Sponge cake (Fat-less sponge cake)	170	2	35 - 45	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	170	2	50 - 60	In a 20 cm cake mould
Plum cake ¹⁾	170	2	50 - 60	In a bread tin
Small cakes	170	3	20 - 30	In a baking tray
Biscuits ¹⁾	150	3	20 - 30	In a baking tray
Meringues	100	3	90 - 120	In a baking tray
Buns ¹⁾	190	3	15 - 20	In a baking tray
Choux ¹⁾	190	3	25 - 35	In a baking tray
Plate tarts	180	3	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Victoria sandwich	180	1 or 2	40 - 55	Left + right in a 20 cm cake mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread ¹⁾	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr one piece
Rye bread	190	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls ¹⁾	190	2	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza ¹⁾	190	1	20 - 30	On a deep pan
Scones ¹⁾	200	3	10 - 20	In a baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	45 - 60	In a mould
Quiches	190	1	40 - 50	In a mould
Lasagne	200	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni	200	2	25 - 40	In a mould
Yorkshire pudding 1)	220	2	20 - 30	6 pudding mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	50 - 70	On a wire shelf and a deep pan
Pork	180	2	90 - 120	On a wire shelf and a deep pan
Veal	190	2	90 - 120	On a wire shelf and a deep pan
English roast beef rare	210	2	44 - 50	On a wire shelf and a deep pan
English roast beef medium	210	2	51 - 55	On a wire shelf and a deep pan
English roast beef well done	210	2	55 - 60	On a wire shelf and a deep pan
Shoulder of pork	180	2	120 - 150	On a deep pan
Shin of pork	180	2	100 - 120	2 pieces on a deep pan
Lamb	190	2	110 - 130	Leg
Chicken	200	2	70 - 85	Whole on a deep pan
Turkey	180	1	210 - 240	Whole on a deep pan

Food	Conventional Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position		
Duck	175	2	120 - 150	Whole on a deep pan
Goose	175	1	150 - 200	Whole on a deep pan
Rabbit	190	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	90 - 120	Whole on a deep pan

Fish

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

Grilling



Preheat the empty oven for 10 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Beef steaks	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Sausages	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Pork chops	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Chicken (cut in 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebabs	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Breast of chicken	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Fish fillet	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Toasted sandwiches	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Toast	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

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.
- 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.

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.

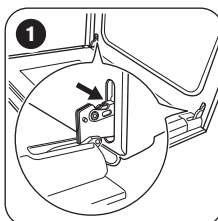


The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

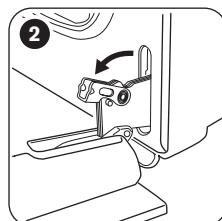


CAUTION!

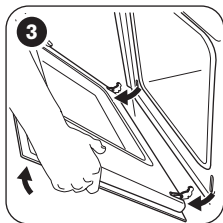
Do not use the appliance without the internal glass panel.



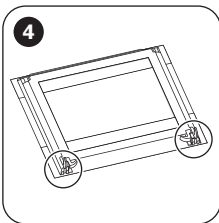
- 1** Open the door fully and hold the two door hinges.



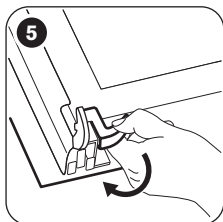
- 2** Lift and turn the levers on the two hinges.



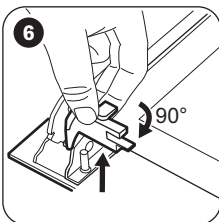
3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



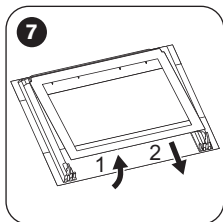
4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.



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.

Troubleshooting

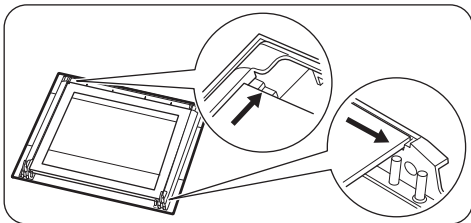


WARNING!

Refer to Safety chapters.

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.

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.

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 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.

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.

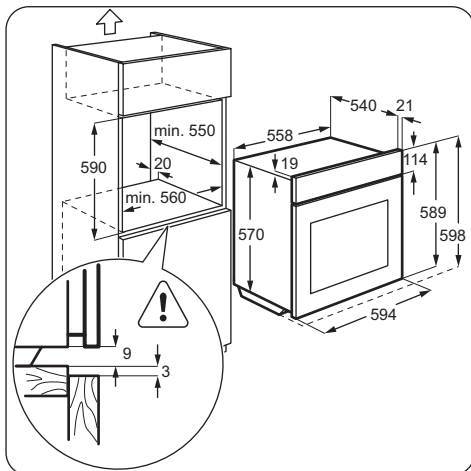
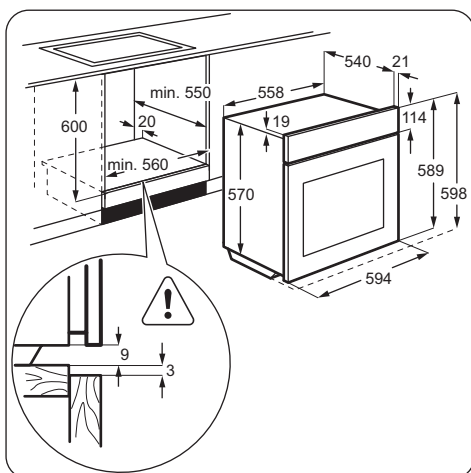
We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

Installation

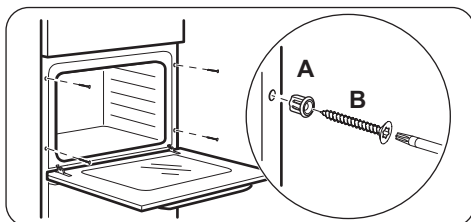


WARNING!
Refer to Safety chapters.

Building In



Securing the appliance to the cabinet



Electrical installation

i 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	ZOB10401WK ZOB10401XK	
Energy Efficiency Index	105.1	
Energy efficiency class	A	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.83 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	56 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	ZOB10401WK	25.6 kg
	ZOB10401XK	25.8 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.

- **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.

Informações de segurança.....	16	Sugestões e dicas.....	21
Instruções de segurança.....	17	Manutenção e limpeza.....	26
Descrição do produto.....	19	Resolução de problemas.....	28
Antes da primeira utilização.....	20	Instalação.....	28
Utilização diária.....	20	Eficiência energética.....	30
Funções adicionais.....	21		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

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

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

Segurança geral

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

- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

Instruções de segurança

Instalação



ADVERTÊNCIA!

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela,

especialmente quando a porta estiver quente.

- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.

- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos

domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



ADVERTÊNCIA!

Risco de choque eléctrico.

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

Eliminação



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

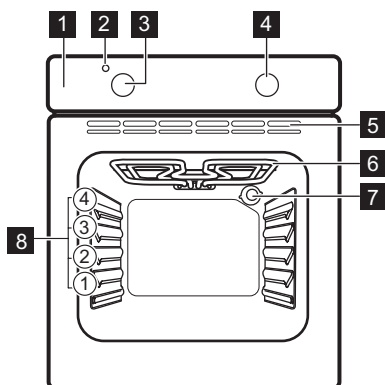
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

Descrição do produto

Descrição geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Indicador / símbolo / luz da temperatura
- 3** Botão da temperatura
- 4** Botão das funções do forno
- 5** Saídas de ar da ventoinha de arrefecimento
- 6** Resistência
- 7** Lâmpada
- 8** Posições de prateleira

Acessórios

- Prateleira em grelha

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

- Tabuleiro para assar

Antes da primeira utilização



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios do aparelho.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o aparelho antes da primeira utilização. Coloque os acessórios nas respectivas posições originais.

Pré-aquecimento

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

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

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

Utilização diária



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Activar e desactivar o aparelho



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

- O indicador acende quando o forno está a aquecer.
- A lâmpada acende quando o aparelho está a funcionar.
- O símbolo indica se o botão controla as funções do forno ou a temperatura.

1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

Funções do forno

Função do forno		Aplicação
0	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Aquecimento Convencional	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.

Função do forno		Aplicação
	Aquecimento superior	Para alourar pão, bolos e pastéis. Para terminar pratos cozinhados.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.

Funções adicionais

Ventoinha de arrefecimento

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

Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um

sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Sugestões e dicas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



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

Informações gerais

- O aparelho possui quatro posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.

- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

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

Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.

- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

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

Tempos de cozedura

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

Tabela para cozer e assar

Bolos

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	24 - 34	Em forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	60 - 80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã)	170	1	100 - 120	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	170	2	60 - 70	Em forma de bolo de 26 cm
Pão-de-ló (sem gordura)	170	2	35 - 45	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico	170	2	50 - 60	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	170	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pequenos	170	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Biscoitos ¹⁾	150	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Merengues	100	3	90 - 120	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pães de leite ¹⁾	190	3	15 - 20	Em tabuleiro para assar
Massa para éclairs e profiteroles ¹⁾	190	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	180	3	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de duas camadas	180	1 ou 2	40 - 55	Esquerda + direita em forma de bolo de 20 cm

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pão branco ¹⁾	190	1	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Pão de centeio	190	1	30 - 45	Em forma de pão
Pãezinhos ¹⁾	190	2	25 - 40	6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar
Pizza ¹⁾	190	1	20 - 30	Em tabuleiro para grelhar
Scones ¹⁾	200	3	10 - 20	Em tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Flan de massa	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	200	2	45 - 60	Em forma
Quiches	190	1	40 - 50	Em forma

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Lasanha	200	2	25 - 40	Em forma
Canelones	200	2	25 - 40	Em forma
Pudim Yorkshire ¹⁾	220	2	20 - 30	6 formas de pudim

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Carne

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Carne de vaca	200	2	50 - 70	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Porco	180	2	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Vitela	190	2	90 - 120	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne assada (mal passada)	210	2	44 - 50	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne assada (média)	210	2	51 - 55	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Carne assada (bem passada)	210	2	55 - 60	Na prateleira em grelha com tabuleiro para grelhar
Pá de porco	180	2	120 - 150	Em tabuleiro para grelhar
Lombo de porco	180	2	100 - 120	2 pedaços no tabuleiro para grelhar
Borrego	190	2	110 - 130	Perna
Frango	200	2	70 - 85	Inteiro no tabuleiro para grelhar

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Peru	180	1	210 - 240	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Pato	175	2	120 - 150	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Ganso	175	1	150 - 200	Inteiro no tabuleiro para grelhar
Coelho	190	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	90 - 120	Inteiro no tabuleiro para grelhar

Peixe

Alimento	Aquecimento Convencional		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Truta / Dourada	190	2	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Salmão	190	2	35 - 60	4 - 6 filetes

Grelhador



Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

Alimento	Quantidade		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Bifes do lombo	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Bifes de vaca	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Salsichas	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Costeletas de porco	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3

Alimento	Quantidade		Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	Peças	(g)		1.º lado	2.º lado	
Frango (cortado em 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Espetadas	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Peito de frango	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hambúrguer	6	600	250	20 - 30	-	3
Filete de peixe	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandes tostadas	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Tosta	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio



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

Limpar a junta da porta

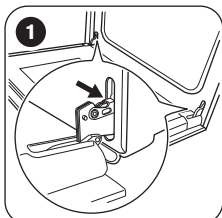
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre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

Limpeza da porta do forno

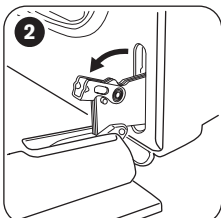
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar.

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

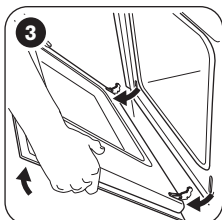
! CUIDADO!
Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.



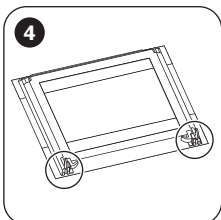
1 Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



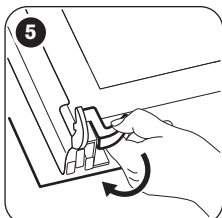
2 Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



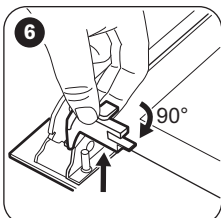
3 Feche a porta do forno até meio, chegando à primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.



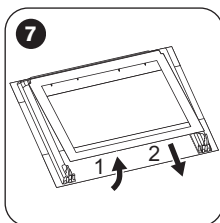
4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



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



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



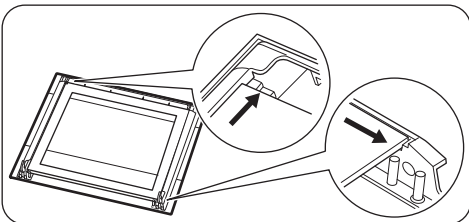
7 Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.

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

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

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

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



Substituir a lâmpada

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



ADVERTÊNCIA!

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

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

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

Lâmpada posterior

1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.

3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a protecção de vidro.

Resolução de problemas



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

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

Dados para a Assistência Técnica

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

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

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

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

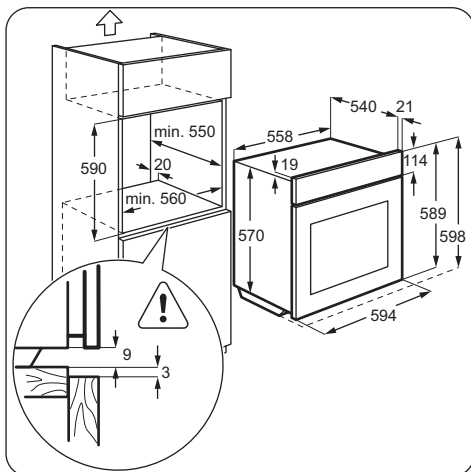
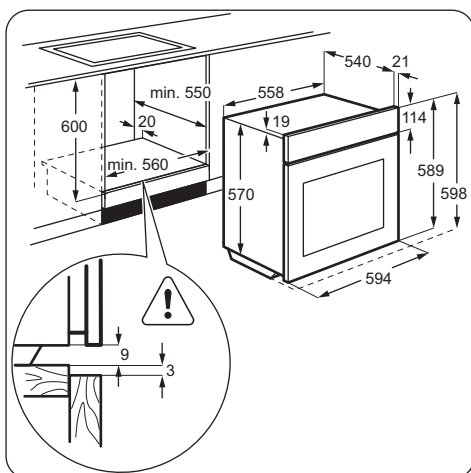
Instalação



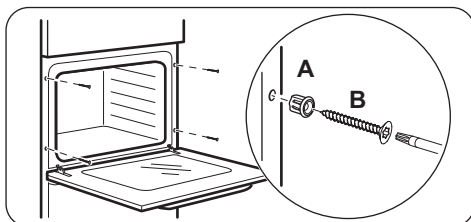
ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Encastre



Fixação do aparelho num móvel



Instalação eléctrica

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

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

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

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

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



Eficiência energética

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

Nome do fornecedor	Zanussi	
Identificação do modelo	ZOB10401WK ZOB10401XK	
Índice de eficiência energética	105,1	
Classe de eficiência energética	A	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,83 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Electricidade	
Volume	56 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Peso	ZOB10401WK	25.6 kg
	ZOB10401XK	25.8 kg

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

Poupança de energia

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

▪ Sugestões gerais

- Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.
- No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
- Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.

- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

Contenido

Información sobre seguridad.....	31	Consejos.....	36
Instrucciones de seguridad.....	32	Mantenimiento y limpieza.....	41
Descripción del producto.....	34	Solución de problemas.....	43
Antes del primer uso.....	35	Instalación.....	43
Uso diario.....	35	Eficacia energética.....	45
Funciones adicionales.....	36		

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.

Seguridad general

- 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.

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 de la CEE.

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.
- Cercíorese 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.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

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 de asistencia autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- 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.

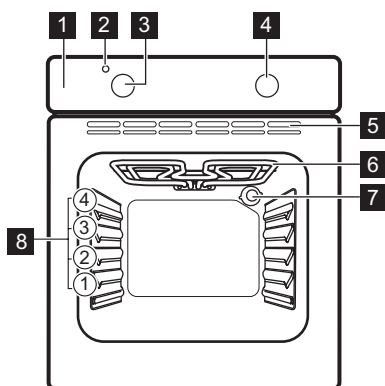
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

Asistencia

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

Descripción del producto

Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Piloto/símbolo/indicador de temperatura
- 3 Mando de temperatura
- 4 Mando de las funciones del horno
- 5 Salidas de aire del ventilador de refrigeración
- 6 Resistencia
- 7 Lámpara
- 8 Posiciones de los estantes

Accesorios

- **Parrilla**

Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios en su posición inicial.

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

Uso diario



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

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. 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.

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	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
	Calor superior	Para dorar pan, tartas y pasteles. Para terminar platos cocinados.

Función del horno		Aplicación
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.

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.

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

Información general

- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- 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

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		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Masas batidas	170	2	45 - 60	En molde de repostería
Masa con mantequilla	170	2	24 - 34	En molde de repostería
Tarta de queso a base de suero de leche	170	1	60 - 80	En molde de repostería de 26 cm
Tarta o pastel de manzana	170	1	100 - 120	En dos moldes de repostería de 20 cm en una parrilla
Strudel	175	2	60 - 80	En bandeja
Tarta de mermelada	170	2	30 - 40	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de fruta	170	2	60 - 70	En molde de repostería de 26 cm
Bizcocho (bizcocho sin grasa)	170	2	35 - 45	En molde de repostería de 26 cm
Pastel de Navidad / Pastel de fruta	170	2	50 - 60	En molde de repostería de 20 cm
Pastel de ciruelas ¹⁾	170	2	50 - 60	En molde para pan
Pastelillos	170	3	20 - 30	En bandeja
Galletas ¹⁾	150	3	20 - 30	En bandeja
Merengues	100	3	90 - 120	En bandeja
Bollos ¹⁾	190	3	15 - 20	En bandeja
Masa de relleno ¹⁾	190	3	25 - 35	En bandeja

Alimento	Calor superior+inferior		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Tartaletas	180	3	45 - 70	En molde de repostería de 20 cm
Tarta Victoria	180	1 o 2	40 - 55	Izquierda + derecha en molde de repostería de 20 cm

1) Precaliente el horno 10 minutos.

PAN Y PIZZA

Alimento	Calor superior+inferior		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pan blanco ¹⁾	190	1	60 - 70	1 - 2 piezas, 500 g cada pieza
Pan de centeno	190	1	30 - 45	En molde para pan
Panecillos ¹⁾	190	2	25 - 40	6 - 8 panecillos en una bandeja de repostería
Pizza ¹⁾	190	1	20 - 30	En una bandeja honda
Bollitos ¹⁾	200	3	10 - 20	En bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Flanes

Alimento	Calor superior+inferior		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudín de pasta	180	2	40 - 50	En un molde
Pudín de verduras	200	2	45 - 60	En un molde
Quiches	190	1	40 - 50	En un molde
Lasaña	200	2	25 - 40	En un molde
Canelones	200	2	25 - 40	En un molde

Alimento	Calor superior+inferior		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Pudin Yorkshire ¹⁾	220	2	20 - 30	6 moldes de pudin

1) Precaliente el horno 10 minutos.

Carne

Alimento	Calor superior+inferior		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Carne de res	200	2	50 - 70	En una bandeja honda en una parrilla
Cerdo	180	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Tenera	190	2	90 - 120	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif poco hecho	210	2	44 - 50	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif en su punto	210	2	51 - 55	En una bandeja honda en una parrilla
Rosbif muy hecho	210	2	55 - 60	En una bandeja honda en una parrilla
Paletilla de cerdo	180	2	120 - 150	En una bandeja honda
Morcillo de cerdo	180	2	100 - 120	2 piezas en una bandeja honda
Cordero	190	2	110 - 130	Pata
Pollo	200	2	70 - 85	Entero en una bandeja honda
Pavo	180	1	210 - 240	Entero en una bandeja honda
Pato	175	2	120 - 150	Entero en una bandeja honda

Alimento	Calor superior+inferior		Tiempo (min)	Comentarios
	Temperatura (°C)	Posición de la parrilla		
Ganso	175	1	150 - 200	Entero en una bandeja honda
Conejo	190	2	60 - 80	Troceado
Liebre	190	2	150 - 200	Troceado
Faisán	190	2	90 - 120	Entero en una bandeja honda

Pescado

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

Grill



Precaliente el horno vacío durante 10 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	250	12 - 15	12 - 14	3
Filetes de vacuno	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Salchichas	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Chuletas de cerdo	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Pollo (cortado en 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Brochetas	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Pechuga de pollo	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3

Alimento	Cantidad		Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	Piezas	(g)		1ª cara	2ª cara	
Hamburguesa	6	600	250	20 - 30	-	3
Filete de pescado	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sándwiches tostados	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Tostadas	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

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.
- 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.

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.

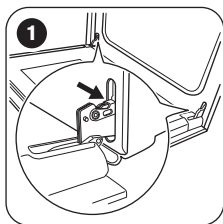


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

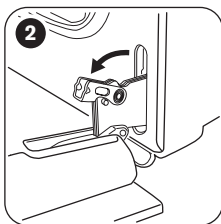


PRECAUCIÓN!

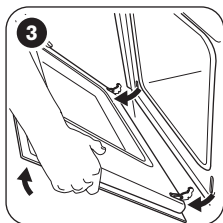
No utilice el aparato sin el panel de cristal interior.



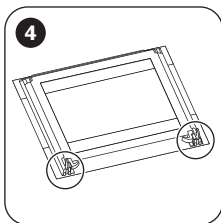
1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



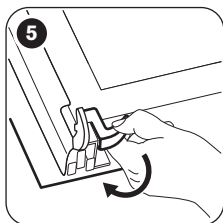
2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.



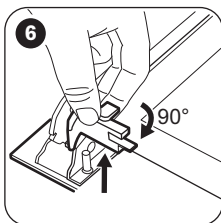
3 Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



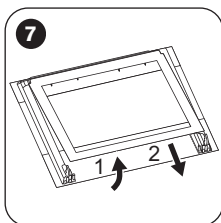
4 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.



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



6 Gire los dos pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.



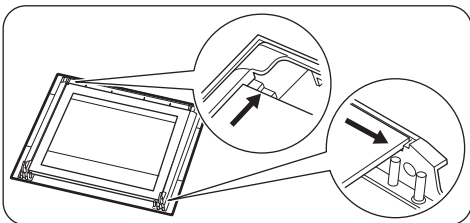
7 Levante con cuidado primero y retire después el panel de cristal.

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.

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.

Solución de problemas



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

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

Datos de asistencia

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de

características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

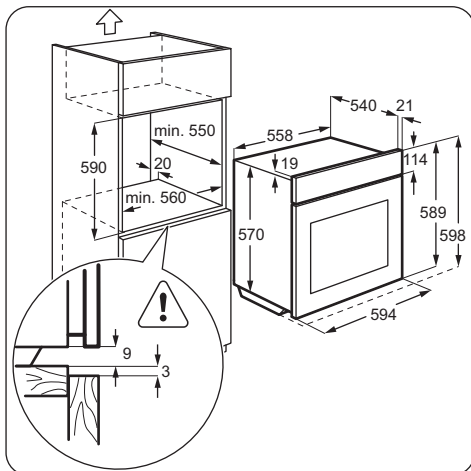
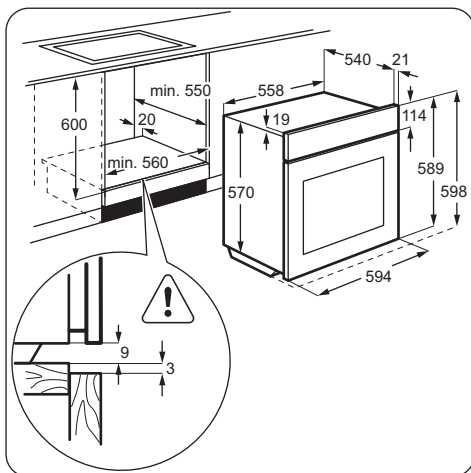
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Instalación

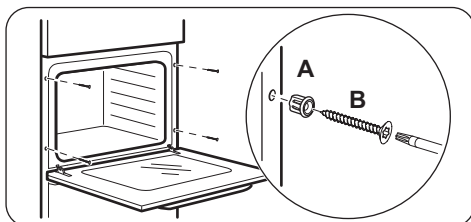


ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Empotrado



Fijación del aparato 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	ZOB10401WK ZOB10401XK	
Índice de eficiencia energética	105.1	
Clase de eficiencia energética	A	
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.83 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de calor	Electricidad	
Volumen	56 l	
Tipo de horno	Horno empotrado	
Masa	ZOB10401WK	25.6 kg
	ZOB10401XK	25.8 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos -
Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y
parrillas - Métodos para medir el 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.

- **Mantener calor:** 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 deseché

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



867310731-B-442014